

Consumos Alimentares em Cenários Urbanos

MÚLTIPLOS OLHARES

DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS

FAUSTO AMARO

RICARDO FERREIRA FREITAS (ORGS.)

SHIRLEY DONIZETE PRADO (COORD.)



**Editor Executivo**

João Feres Júnior

Coordenadora Administrativa

Elisete Cantuária

Coordenadora Editorial

Sílvia Nóbrega de Almeida

Coordenador de Produção

Mauro Siqueira

Assistente Editorial

Thiago Braz

Assistente de Produção

Érika Neuschwang

Supervisor de Revisão

Elmar Aquino

**Editora da Universidade do Estado
do Rio de Janeiro**

Rua São Francisco Xavier, 524 – Maracanã

CEP: 20550-013 – Rio de Janeiro – RJ

Tel./Fax.: (21) 2334-0720 / 2334-0721

E-mail: www.eduerj.uerj.br

Site: eduerj@uerj.br

gramma**Conselho Editorial**

Bethania Assy, Francisco Carlos Teixeira da Silva, Geraldo Tadeu Monteiro, Gisele Cittadino, Gláucio Marafon, Ivair Reinaldim, João César de Castro Rocha, Lúcia Helena Salgado e Silva, Maria Cláudia Maia, Maria Isabel Mendes de Almeida, Mirian Goldenberg e Silene de Moraes Freire

Supervisão Editorial

Gisele Moreira

Coordenação Editorial

Flávia Midori

Revisão

Lara Alves

Diagramação

Leonardo Paulino Santos

Capa

Gustavo Bastos Monteiro e Paulo Ferreira

Gramma Editora

Rua da Quitanda, n° 67, sala 301

CEP: 20011-030 – Rio de Janeiro – RJ

Tel./Fax: (21) 2224-1469

E-mail: gramma.editorarj@gmail.com

Site: www.grammaeditora.com

*Consumos Alimentares
em Cenários Urbanos*

MÚLTIPLOS OLHARES

DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS

FAUSTO AMARO

RICARDO FERREIRA FREITAS (ORGS.)

SHIRLEY DONIZETE PRADO (COORD.)

LACON | LABORATÓRIO
DE COMUNICAÇÃO
E INTERATIVIDADE


REDE NAUS | Instituto Brasileiro de
Pesquisas Qualitativas em
Alimentação e Saúde

ed
uerj 

gramma



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Reitor

Ricardo Lodi Ribeiro

Vice-reitor

Mario Sergio Alves Carneiro



EDITORA DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Conselho Editorial

João Feres Júnior (presidente)
Henriqueta do Coutto Prado Valladares
Hilda Maria Montes Ribeiro de Souza
Italo Moriconi Junior
José Ricardo Ferreira Cunha
Katia Regina Cervantes Dias
Lucia Maria Bastos Pereira das Neves
Luciano Rodrigues Ornelas de Lima
Maria Cristina Cardoso Ribas
Tania Maria Tavares Bessone da Cruz Ferreira
Anibal Francisco Alves Bragança (EdUFF)

CATALOGAÇÃO NA FONTE UERJ/REDE SIRIUS/NPROTEC

Bibliotecário Rinaldo Cavalcante Magallon CRB-7/5016

-
- | | |
|------|---|
| C758 | Consumos alimentares em cenários urbanos - múltiplos olhares
[recurso eletrônico] / Daniela Menezes Neiva Barcellos, Fausto
Amaro e Ricardo Ferreira Freitas (Organizadores) e Shirley
Donizete Prado (Coordenadora). – Rio de Janeiro : EdUERJ;
Gamma, 2020.
1 recurso on-line (468 p. ; 16x23 cm); il. : PDF.
ISBN: 978-85-5968-752-1
1. Alimentos – Consumo. 2. Hábitos alimentares – Brasil. 3.
Nutrição – Brasil. 1. Título. |
|------|---|

CDU 612.39

Copyright © 2020, Daniela Menezes Neiva Barcellos, Fausto Amaro e Ricardo Ferreira Freitas (Orgs.); Shirley Donizete Prado (Coord.)

Todos os direitos desta edição reservados à Editora da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. É proibida a duplicação ou reprodução deste volume, ou de parte do mesmo, em quaisquer meios, sem autorização expressa da editora.

Esta coletânea foi organizada por

LACON Laboratório de Comunicação, Cidade e Consumo
Faculdade de Comunicação Social
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Em parceria com

REDE NAUS
Rede Iberoamericana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade

AGRADECIMENTOS

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) e à Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) pelo apoio financeiro concedido nas modalidades Auxílio e Bolsa.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO

Práticas alimentares e corporais na sociedade de consumo urbanizada 1

PARTE I

CONSUMO, TRABALHO E MODOS DE COMER

CAPÍTULO 1

Boticas, butiquinhas, botecos, botequins: sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro 6

João Luis de Araújo Maia (in memoriam)

Adelaide Rocha de la Torre Chao

CAPÍTULO 2

Tendências do comércio e do consumo alimentar dos frequentadores do Mercado Municipal de São Paulo 22

Talita Prado Barbosa Roim

CAPÍTULO 3

Organização do trabalho nas cidades: um olhar para alimentação de coletividades 50

Renata Borchetta Fernandes Fonseca

Flávia Milagres Campos

Fabiana Bom Kraemer

CAPÍTULO 4

Espaços alimentares contemporâneos: o caso dos antirrestaurantes 85

Nathalia Lima Pinto

Kriscié Pertile Perini

Julia Silvia Guivant

CAPÍTULO 5
“Eles vêm mesmo é pela comida!” – Percepções e preparativos de um almoço caipira para cidadãos 109

Amália Leonel

Renata Menasche

CAPÍTULO 6
Plantar na cidade: reflexões a partir da análise de um material sobre ambiente, território e saúde no Rio de Janeiro, Brasil 126

Ana Paula Rodrigues Cavalcante de Paiva

Eliane Portes Vargas

Marly Marques da Cruz

PARTE II
COMUNICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO EM CENÁRIOS URBANOS 159

CAPÍTULO 7
Comer nas cidades: uma marca de comunicação e cidadania 160

Ricardo Ferreira Freitas

Cristina Nunes de Sant'Anna

Ana Clara Camardella Mello

Christiane Schwenk Lagun

CAPÍTULO 8
Violência simbólica também dói na carne: reflexões a partir do filme *Quanto vale ou é por quilo?* 184

Francisco Romão Ferreira

Julia Horta Nasser

Larissa Escarce Bento Wollz

Shirley Donizete Prado

CAPÍTULO 9
Narrativas midiáticas, ética e a formação de sentidos sobre alimentação saudável 209

Rafael de Oliveira Barbosa

Daniela Menezes Neiva Barcellos

Manuela de Sá Pereira Colaço Dias

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho

CAPÍTULO 10
Corpo, reprodução, família e comensalidade: relações entre natureza e cultura no filme *Minhas mães e meu pai* 229

Ignez Magalhães de Alencastro

Francisco Romão Ferreira

Eliane Portes Vargas

Luciane da Costa Moás

CAPÍTULO 11	
Dinâmicas de interação, consumo e alimentação em perfis de influenciadoras digitais no Instagram	257
<i>Débora Gauziski</i>	
<i>Fausto Amaro</i>	
PARTE III	
PRÁTICAS ALIMENTARES E CORPORAIS	276
CAPÍTULO 12	
Comida, filosofia e ciência: existencialidade da comida e racionalidade nutricional	277
<i>Márcia Regina Viana</i>	
<i>Alden dos Santos Neves</i>	
<i>Kenneth Rochel de Camargo Jr.</i>	
<i>Shirley Donizete Prado</i>	
<i>Fabiana Bom Kraemer</i>	
CAPÍTULO 13	
Escenarios urbanos y subjetividades en la construcción de discursos y prácticas sobre cuerpo, género y alimentación: una etnografía alimentaria sobre mujeres embarazadas y lactantes en España	299
<i>Eva Zafra-Aparici</i>	
<i>Miguel Company</i>	
<i>Lina Casadó</i>	
CAPÍTULO 14	
Introdução alimentar, sentidos corporais e diferenciação: o <i>baby-led weaning</i> e a criação de uma sensibilidade romântica	329
<i>Alessandra Rivero Hernandez</i>	
<i>Ceres Gomes Victora</i>	
CAPÍTULO 15	
Representaciones alimentarias en adolescentes con comportamiento alimentario diferenciado	348
<i>Guadalupe Jacqueline Olalde Libreros</i>	
CAPÍTULO 16	
A “alimentação saudável” e o comportamento alimentar na cidade: um estudo antropológico entre usuários de um serviço de saúde de nutrição	370
<i>Gláucia Figueiredo Justo</i>	
<i>Jaqueline Teresinha Ferreira</i>	
CAPÍTULO 17	
Desnutrición infantil y nosología popular en hogares pobres urbanos en Argentina	395
<i>Maria Susana Ortale</i>	
<i>Javier A. Santos</i>	
<i>Diana Weingast</i>	

XII Daniela Menezes Neiva Barcellos, Fausto Amaro e Ricardo Ferreira Freitas (Orgs.);
Shirley Donizete Prado (Coord.)

CAPÍTULO 18

A construção do sofrimento em narrativas cíclicas sobre dieta 419

Raquel Freire

Liliana Cabral Bastos

SOBRE OS AUTORES 448

Apresentação

Práticas alimentares e corporais na sociedade de consumo urbanizada

Esta coletânea nasce no interior do Laboratório de Comunicação, Cidade e Consumo (LACON), grupo de pesquisa vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Na condição de parceiro institucional, o LACON cumpre seu compromisso atendendo ao chamado da Rede Iberoamericana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade (REDE NAUS) para investimentos na divulgação de estudos relativos ao fértil tema “Consumos alimentares em cenários urbanos”.

Conduz a escolha dos textos um olhar que tem em conta a necessidade imperiosa de nortes teóricos articulados. Pensar a sociedade atual organizada em torno de modos diversificados de consumos de bens e serviços oferecidos a partir de concentrações urbanas cada vez mais adensadas, em tempos comprimidos que, por meio de avançados e crescentes recursos tecnológicos, fazem do mundo um constante aqui e agora.

Se, no passado próximo, a sociedade estava organizada em torno da produção e marcada pela solidez centrada nas indústrias nascentes que chamavam para si os trabalhadores então inseridos no mundo ruralizado, hoje a vida líquida – no dizer de Zygmunt Bauman – é orientada pelos consumos simbólicos e distinções que os acompanham num processo que coloca a urbanidade como referência para todos, estejam neste planeta quando e onde estiverem. A fragmentação dos aconte-

cimentos, o imediatismo dos fenômenos e a volatilidade da existência marcam as megalópoles que se destacam como materialização de aglomeramentos de edifícios, viadutos, carros, aviões, seres humanos, e como valor estético, ético e moral.

Nesses cenários urbanos contemporâneos, os consumos de comidas e de corpos conformam temáticas a clamar por reflexões que considerem a sua compreensão como fenômenos sociais relevantes. O que comemos e nossos corpos nos colocam no mundo, este que assim é construído e que, ao mesmo tempo, nos constrói. Na condição de mediadores de relações sociais, alimentos e corpos carregam símbolos, códigos, comunicam valores, reforçam, reconfiguram e destroem laços entre pessoas e grupos em sociedade. Como linguagens dizem de inserções na estrutura social, falam de nós, de como seguimos transformados todos em mercadorias consumidas, apreciadas, reduzidas, depreciadas e/ou descartadas. Falam de nossos excessos preenchidos de vazios: uma fome de viver e de ser nunca satisfeita porque consumimos o que é oco de realização humana, sonhos que não se realizam, ao menos nesses moldes da felicidade publicitária, quimeras apenas.

Se tomamos a cultura científica biomédica, hoje largamente hegemônica no campo da saúde, alimentos comunicam a ideia dos nutrientes que transportam para a manutenção de uma certa e específica normalidade fisiológica do corpo, conformando uma racionalidade nutricional imperativa. Nessa esteira quantitativa, segue lucrando em escala mundial um amplo mercado de fármacos, suplementos, cápsulas as mais diversas, dietas de toda ordem, novos serviços situados no âmbito das tecnologias médicas, bem como a indústria da moda, a mídia associada à publicidade e as redes de informação. Tudo isso cada vez mais concentrado nas mãos de número cada vez menor de corporações internacionais. Medicalização ou farmacologização da sociedade: um império sanitário em seus movimentos que seguem no sentido de nos controlar por meio de alimentos funcionalmente valorizados e regimes alimentares, o que desejamos consumir para alcançar o corpo magro idealizado que nos trará sucesso, saúde, felicidade eterna.

Paradoxalmente, o sofrimento funda narrativas cíclicas em relações conturbadas com as dietas na busca por esse corpo perfeito. Tudo parece muito simples, claro e possível: basta combinar moderação, variedade e equilíbrio alimentar para manter o corpo dentro das faixas de normalidade fisiológica, ter a magreza como referência estética e comer com prazer. Contudo, num mundo em que o tempo é escasso e as desigualdades sociais acentuam-se a passos largos – em especial no Brasil e suas fortes concentrações urbanas –, comer o que é de preparo prático, rápido e barato significa engordar. Os dados de estudos epidemiológicos indicam crescimento intenso do número de brasileiros gordos. Ao mesmo tempo, estudos qualitativos nos dizem de uma angústia alimentar característica da vida contemporânea quando o comer tem sido, cada vez mais, relacionado a restrições alimentares e aos sentimentos de culpa, sofrimento e insegurança, e o corpo gordo associado a fraqueza, falta de força de vontade e preguiça de pessoas moralmente desqualificadas.

Percorrendo os meandros citadinos, os primeiros capítulos reunidos nesta coletânea dirigem-se a temas relacionados ao consumo de alimentos, ao trabalho envolvido na produção de refeições e aos modos de comer. Trajetórias e tendências identificadas no mundo dos bares, restaurantes e mercados e do turismo gastronômico são abordadas, ao mesmo tempo que, por caminho diverso, entram em cena a valorização das hortas urbanas e a problematização dos processos de apoio a essas iniciativas quando o foco fica localizado na promoção da saúde.

Na sua segunda parte, a comunicação sobre corpos e comidas toma lugar ao discutir influenciadores digitais, narrativas midiáticas e éticas na vida urbana contemporânea. Também o cinema se faz manifesto como caminho que favorece o olhar sobre a comensalidade como expressão das relações sociais e de aspectos culturais sobre reprodução, sexualidade e relações familiares, além de registrar a violência simbólica e a exploração da pobreza em programas assistenciais neste Brasil de tantas e tão profundas desigualdades.

Por fim, destaque é conferido à noção de *existencialidade da comida* em face de uma *racionalidade nutricional* trazendo a alimentação

como expressão de projeto existencial subjetivo em meio a outras presenças. Importante aqui sinalizar a opção pela inclusão de abordagens situadas no domínio das Ciências Sociais e Humanas ao lado daquelas que trazem tons mais biomédicos. Ainda que estes últimos apareçam de modo pontual, consideramos sua contribuição para a visualização simultânea de abordagens distintas como possibilidade de construção futura de aproximações mais consistentes entre esses campos da ciência. Assim, comida e corpo têm expressão entre mulheres grávidas e/ou seus bebês, na adolescência e na vida adulta, em especial, das mulheres em suas representações acerca do saudável, da doença e da dieta.

Além de brasileiros, pesquisadores da Espanha, do México e da Argentina trazem seus trabalhos e nos ajudam a melhor compreender a complexidade do mundo atual, em seus consumos e urbanidades. Amplia-se, assim, a ideia de consumos alimentares, para além da aquisição daquilo que está exposto nas gôndolas de supermercados, padarias, feiras ou mesmo por entre os carros nas ruas de trânsito engarrafado das megalópoles a denunciar desigualdades sociais; do mesmo modo, os consumos corporais não se resumem a comprar os produtos encontrados nas lojas de produtos para quem deseja um corpo magro e músculos definidos ou nas vitrines de moda dos shopping centers. Os consumos definem e são definidos na subjetividade, nos valores que imprimem às mercadorias, sejam objetos ou humanos objetificados.

Consumos que parecem se encaminhar a passos largos para a virtualidade: um mundo tecnologicamente conectado em redes conformando cyber-cidades. Que corpos teremos? O que comeremos? Como seremos? Quem seremos? Sob que valores será julgada virtualmente a humanidade consumidora?

PARTE I
CONSUMO, TRABALHO E MODOS DE COMER

CAPÍTULO 1

Boticas, butiquinhas, botecos, botequins: sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro¹

*João Luis de Araújo Maia² (in memoriam)
Adelaide Rocha de la Torre Chao*

Introdução

A chamada *Belle Époque* carioca, no início do século XX, veio “afrancesar” a então capital da República brasileira trazendo uma arquitetura de expansão, avenidas largas, novas modas e costumes. A modernidade da *Belle Époque* – nome dado ao período final do século XIX, quando os encantamentos do mundo pela cultura europeia, principalmente pelas referências francesa e inglesa, proporcionaram ao Rio de Janeiro novos estilos de vida social (COSTA; SCHWARCZ, 2000).

A capital da República correspondia a esse “surto”, além de trazer a sensação de que o país estava em harmonia com o progresso e a civilização mundiais na virada do novo século. Mas, como nos alertam Sevcenko (1995) e Chalhoub (2001), tal “progresso” refere-se apenas

¹ Este estudo foi apresentado parcialmente no 40º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação 2017, em Curitiba (PR). Pesquisa realizada sob financiamento da Fundação Carlos Chagas Filho de Apoio à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ).

² Nota dos organizadores da coletânea. Esta publicação homenageia nosso muito querido Professor João Maia, que partiu em 2018. Agradecemos a gentileza da revista *Logos: Comunicação & Universidade* da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro que, associando-se a esta manifestação de carinho, autorizou a inserção deste texto publicado originalmente em seu primeiro número de 2019. Observamos que mínimos ajustes foram feitos ao original para simples adequação ao formato desta coletânea.

aos padrões e ao ritmo de desdobramentos econômicos. O tal “progresso social e cultural ainda viria a passos lentos. Havia um desejo fervoroso da burguesia carioca de viver os hábitos europeus, transformando a cidade em “Europa dos trópicos”.

O Rio de Janeiro seguia os caminhos de metrópole: maior cidade, maior porto, maior centro cultural, maior concentração econômica, já que sediava o governo federal. A Revolução Científico-Tecnológica trazia ao Brasil as inovações dos meios de comunicação (telefone, telegrafia sem fio), a mobilidade dos meios de transporte (o trem, a aviação); a imprensa, a literatura, o cinema, o rádio, os cafés, restaurantes e bistrôs, assim como as modas e os comportamentos, colocaram o Rio de Janeiro no palco de visibilidades para o restante do país e como reflexo do espelho chamado Paris (SEVCENKO, 2006).

Esse “estado de espírito progressista” acompanhou tais mudanças na sociedade carioca, além de ser uma expressão abstrata. Caracterizou-se por ser, nas palavras de Chalhoub (2001, p. 251), de um “cosmopolitismo desmedido e agressivo”. De uma enorme contradição entre ideais e práticas, o “afrancesamento” carioca e as diversas tentativas de modernizar o Rio de Janeiro proporcionaram diferentes mudanças nas classes sociais existentes à época. O “delírio demolidor da gestão de Pereira Passos”³, além de abrir novas avenidas, alargar ruas, demolir casas e cortiços para a construção de prédios majestosos inspirados na arquitetura francesa, importou a cultura e os costumes europeus, absorvidos artificialmente pela elite carioca. Havia o interesse em alavancar o mercado capitalista e trazer para a cidade bens industrializados provenientes das metrópoles economicamente avançadas (CHALHOUB, 2001).

Em paralelo, a população da capital brasileira havia “explodido” entre os anos de 1872 e 1900, saltando de 266 mil para mais de 700 mil habitantes. O aumento populacional no Rio de Janeiro registrara uma demanda maior por empregos e teve como consequência imediata o aumento da criminalidade (FEIJÃO, 2011). A autora elucida

³ Pereira Passos foi prefeito da cidade do Rio de Janeiro entre 1902 e 1906, tendo conduzido reformas urbanas de grande monta na então capital federal (COSTA; SCHWARCZ, 2000).

o fato de a abolição da escravatura em 1888 ter lançado tal mão de obra disponível para o mercado de trabalho, além do aumento imigratório de estrangeiros e brasileiros de outras regiões do país, gerando um descompasso e conseqüentemente o aumento da criminalidade em uma cidade ainda em desenvolvimento. A cidade, em 1900, é descrita como “um triste e miserável agrupamento de telhados mais ou menos pombalinos, feio, sujo, torto, dessorando os vícios e preconceitos da velha cidade de Mem de Sá” (EDMUNDO, 1957, p. 24). Do colonial ao capitalista, a *Belle Époque* começava em meio ao caos.

A aristocracia carioca provocou a negação dos elementos da cultura popular, censurando hábitos e costumes da sociedade tradicional brasileira. Hábitos e modas aristocratas, a exemplo dos “desfiles” de chapéus e vestidos pelas damas da capital carioca, o costume quase diário de senhores nobres de frequentar cafés no centro do Rio, degustando charutos *Príncipe de Gales* (SEVCENKO, 2006, p. 528), o mais requintado à época, contrastava com os modos da população que ainda residia nas áreas centrais da cidade, com pouca higiene e “incompatíveis à referência francesa”. Tal “metamorfose social”, referida por Sevcenko (1995; 2006) resultou na expulsão dos moradores dos bairros centrais, a formação dos bairros do subúrbio ferroviário e das favelas nos morros, provocados pelo cosmopolitismo agressivo aos modelos parisienses – tendo que se contentar com o resultado de um molde bastante imperfeito.

A sociedade fluminense, no início do século XX, além de aristocratas, era formada por uma densa classe popular – agricultores, trabalhadores, imigrantes, comerciantes, funcionários públicos e operários das novas fábricas e indústrias do progresso capitalista. Além de desempregados, em sua maioria, os ex-escravos negros libertos no fim do século XIX, os imigrantes nordestinos e sulistas que vinham à capital em busca de trabalho e uma vida estável, era o público do “Bota Abaixo”⁴. Para essas pessoas, foram criados os bairros denominados

⁴ *Bota Abaixo* foi o apelido dado às ações de desapropriação de residências e retirada dos moradores da região central do Rio de Janeiro para que pudessem haver as reformas urbanas que modernizaram a cidade no início do século XX (ABREU, 2003).

subúrbio: *sub-urbanos*, distante do centro econômico e cultural da *urbe* com o propósito de retirar a classe operária de baixa renda que ali vivia e que não era condizente (estética e financeiramente) às reformas urbanas (ABREU, 2003).

A partir de então, a política reformadora começa a *segregar*, geográfica, econômica e socialmente os espaços da cidade, dividindo-os entre zonas norte, sul e central, bem como os espaços culturais e de lazer. Neste contexto, o termo *segregar* refere-se a todas as ações e intenções de *separar, pôr-se à parte* os grupos sociais, de acordo com tais locais, imaginando ter como referência os hábitos e costumes franceses.

A sociedade carioca, como vimos, era bem diferente da moderna sociedade francesa. Apesar da inspiração importada, as modas, os hábitos e costumes de lazer e diversão tinham suas imperfeições e estavam longe de seguir à risca uma sociabilidade “à la carte”.

Com um certo atraso, é claro, o estilo e a estética dos famosos cafés e restaurantes parisienses (e suas variações) trouxeram novos ares a esse “Rio Moderno”. Lembrados por Hobsbawm de que a cultura e os costumes são uma tradição inventada e reinventada (HOBBSAWN; RANGER, 1984), este capítulo abordará a sociabilidade e a comensalidade de diferentes espaços de lazer popular, identificando as origens e referências (nem tão francesas assim) de tabernas, quiosques, botequins e restaurantes no cotidiano carioca.

Restaurant: comida saudável aos “fracos do peito”

O restaurante, como é visto atualmente, além de ser um espaço para realizar refeições, também é um local de compartilhamento de emoções, discussões e acordos de negócios, comemorações e bem-estar. Todavia, nem sempre foi assim.

A história moderna nos aponta o restaurante como uma invenção francesa do século XVIII, mas que não tinha as mesmas características que vemos na contemporaneidade. Seus primórdios e a evolução desse ambiente gastronômico viriam a inspirar as reformas urbanas no Rio de Janeiro, 200 anos mais tarde. Como nos revela a historiadora americana Rebeca Spang (2003, p. 7), a palavra *restaurant* foi incorporada ao

dicionário francês,⁵ em 1708, mas o significado estava relacionado ao “alimento ou remédio que tem a propriedade de *restaurar* as forças de uma pessoa doente ou esgotada”. Enquanto adjetivo, *restaurante* é o que restaura ou restabelece forças.

Voltemos ao tempo para ressaltar que no início do século XVIII não existia o termo *restaurant* tal qual como conhecemos, mas, primeiramente, como sendo um “preparado semimedicinal”, um caldo restaurador à base de grão-de-bico, conhaque e chocolate, raramente à base de líquidos, de espessura muito concentrada. Os livros de receitas e dicionários à época, como a *Encyclopédie* de Diderot e D’Alambert (1751-1772), já mencionavam os *restaurants* como alimentos preparados em processo alquímico, especialmente para restabelecer a saúde de doentes crônicos (SPANG, 2003).

Na Paris de 1766, o *restaurant* passou a ser denominado como o local onde eram servidos os *consommés*, especialidade da culinária francesa, geralmente caldos e sopas com propriedades nutritivas, oferecidos àqueles que convalesciam de alguma fraqueza ou enfermidade, os chamados “fracos do peito”, não mais restritos a doenças crônicas (SPANG, 2003). Em sua maioria, os *restaurants*, também chamados de Casas de Saúde, eram imóveis amplos, onde a sala abrigava várias mesas pequenas, enfileiradas e para uso individual.

O comensal, seja homem ou mulher, era servido de acordo com a sua “dieta de recuperação” por *restaurateurs*, pessoas habilitadas a preparar as refeições, e permissão com legal para comercializar variados tipos de cremes, guisados, sopas, macarrão, ovos frescos, geleias, compotas e outros pratos saudáveis e revigorantes. Tais *restaurateurs* eram os donos dos imóveis e ofereciam uma variedade de alimentos servidos a qualquer hora do dia ou da noite. A autora nos revela que o restaurante como um espaço social urbano surgiu do *consomé*, mas as pessoas não adentravam para comer, conversar, mas para sentar-se à mesa, e, debilitados, sorverem um *restaurant* (SPANG, 2003). À época, a imagem que fazemos de um restaurante parisiense estava relacionada às tabernas, às estalagens, às casas de pasto e aos cafés onde as pessoas

⁵ Furetière, *Dictionnaire Universel* (1708), conforme Spang (2003).

entravam para comer, beber e socializar, descansar o corpo após longas viagens a cavalo, além de pedir guarida.

A sociabilidade das relações, a forma lúdica das interações sociais entre os indivíduos (SIMMEL, 1996), baseada nessas Casas de Saúde do início do século XVIII, era restrita a pouca ou nenhuma conversa, pessoas debilitadas, sem forças, que precisavam de atenção e comida restaurativa. Com um tom curioso, Spang relata que não havia interação entre os comensais. Talvez pelo estado debilitado de saúde em que se encontravam, as pessoas não se dispunham nem aos cumprimentos. Entravam, sentavam-se às mesas, realizavam as refeições – sem papo, sem conversas, sem troca de olhares. Os alimentos preparados eram caldos de animais (aves, suínos e bovinos) que, curiosamente, não cozinhavam com água. O caldo tinha uma aparência pouco rala, geralmente acompanhado de creme de arroz. Havia algumas opções de pratos, todos com o aspecto reparador, que não exigisse muito esforço de mastigação. Muitas vezes os “fracos do peito” mal conseguiam terminar as refeições, tamanho seu estado de debilidade.

A autora revela que, já em 1820, era notória a preocupação com a qualidade e a delicadeza dos *restaurateurs* franceses com o preparo e o serviço dos pratos. Em meados do século XVIII, os *restaurateurs* mantiveram-se fiéis aos caldos restaurativos, mas passaram a oferecer novos sabores a seus cardápios. Além de servir a *pottage de santé* (sopa da saúde), passaram a oferecer ovos frescos, frutas e manteiga, acompanhados de chouriço e atum marinado como opção de *hors-d’oeuvres* (entradinhas do cardápio).

De olho no negócio lucrativo que eram tais casas restauradoras, seus proprietários começaram a oferecer o “serviço de entrega”, levando as refeições solicitadas previamente aos hotéis e estalagens onde estavam seus clientes – a burguesia francesa.

Botica, butiquinha

Entre 1707 e 1749, havia 89 boticas no Rio de Janeiro. Não tinham os moldes dos *restaurateurs* franceses da época, mas eram locais onde, além de produzir alquimias curativas, restauradoras da saúde,

se reuniam viajantes, literários e boêmios para discussões políticas e religiosas. Como ainda não havia imprensa, as boticas foram espaços para divulgação de ideias que precederam os caminhos para a independência (EDLER, 2006).

Apesar da chegada da corte portuguesa em 1808, o Rio de Janeiro ainda era um vilarejo atrasado e de costumes rígidos, sem atividades culturais que recebesse os nobres europeus recém-chegados à capital brasileira (CAVALCANTI, 2004). Já havia registros de 71 ruas, 27 becos, sete travessas e cinco ladeiras, e nesses espaços urbanos já se conformava o prelúdio do que representava o botequim. Em 1790 foram contabilizadas no Rio de Janeiro 32 casas de café, 17 casas de pasto e 216 tabernas. Há também o registro das bancadas e tabuleiros que comercializavam alimentos e bebidas em quitandas e nos mercados populares (CAVALCANTI, 2004; SEBADELHE, 2015). Era comum comprar bolinhos de aipim, vinhos de caju, balas, frutas, licores de jabuticaba vendidos pelos escravos em tabuleiros de madeira sobre a cabeça, que juntavam o lucro para comprar suas alforrias.

Sebadelhe observa que muitos destes espaços menores de comercialização, popularmente chamadas de *butiquinhas*, em becos e ruas estreitas, tiveram por decreto o fim do expediente a partir das 22h, por ordem da Intendência Geral do Império, “para se evitarem ajuntamentos de ociosos, mesmo de escravos, que faltando ao serviço de seus senhores se corrompem uns aos outros, dão ocasiões e delitos” (Acervo do Arquivo Nacional, in SEBADELHE, 2015, p. 39).

As *butiquinhas*, os tabuleiros, os mercados e as quitandas foram enquadrados na categoria botequim, a exemplo das vilas portuguesas, logo após a chegada da Corte. Já nasceram estigmatizados pelo demérito e pelas perseguições sociais. Sebadelhe enfatiza o surgimento do termo (e da categoria) *botequim* como “reles estabelecimentos, de má qualidade, alvo de preconceitos e imensamente condenados durante décadas” (2015, p. 39). Mas resistiram!

Uma nova sociabilidade tornava os botequins cariocas um popular espaço de lazer e consumo – cachaça, diversão e conversa. O público frequentador era composto por trabalhadores livres, prestamis-

tas, mascates, servidores da Guarda e escravos urbanos. Assim como as tabernas parisienses, os botequins abrigavam viajantes, servindo de estalagens, fornecendo alimentação, acompanhados de petiscos e bebericos – licores, aguardente e cervejas artesanais, sem ter uma preocupação com a restauração da saúde do freguês. Georg Simmel (1996) argumenta que tal sociabilidade é o conteúdo de interesses que geram a aproximação com outras pessoas e dá lugar ao prazer de se estar junto, compartilhando modos de agir, costumes e emoções.

Sebadelhe descreve o botequim do século XIX com características muito próximas aos armazéns e também como um novo espaço de diversão popular, onde eram comuns as práticas de jogos de azar, a exemplo de jogos de casquinha, dados, carteados e capoeira. Malvisto (e detestado) pela sociedade aristocrata, os botequins proliferavam-se pela cidade, sem asseio, e concentravam a “ralé” das classes sociais mais baixas. Eram comuns brigas e intervenções da Coroa Portuguesa, com punições severas àqueles que iniciavam conspirações pela liberdade dos escravos e pela independência do Brasil.

A vinda da Comitativa Real trouxe para o Brasil alguns costumes que, de tão incorporados à cultura brasileira, atualmente duvidaríamos de sua origem – o hábito de beber cerveja cotidianamente. Apelidada por D. João VI como “a virgem loira”, a cerveja era a bebida preferida do monarca. As benesses da Carta Régia à abertura comercial às nações amigas de Portugal favoreceram a entrada das cervejas britânicas. Curiosamente, Sebadelhe também relata que os barris de cerveja chegavam ao porto com excessiva quantidade de lúpulo, usado como conservante, e que a fermentação à base de malte e cevada “caiu no gosto de apreciadores de uma cerveja característica, de sabor acentuado, amargo e perfumado, proveniente de doses concentradas da flor do lúpulo” (SEBADELHE, 2015, p. 45).

Assim que “caiu no gosto do povo”, a cerveja passou a ser produzida com baixa fermentação de forma rústica, artesanal e caseira. Era comercializada em garrafas vedadas com rolhas de cortiça, amarradas a um barbante para garantir que a fermentação não vazasse do vidro. Por causa da baixa qualidade, tais cervejas foram apelidadas como “da

marca barbante”, e o termo usado para desqualificar a produção local. Com preços baixos, a cerveja de “marca barbante” era frequentemente consumida nos quiosques, que já no fim do século XIX disseminavam pelas ruas da cidade (SEBADELHE, 2015, p. 47).

Quiosques

Com estilo oriental, armação frágil de ripas de madeira, toldo pontiagudo de zinco e formato hexagonal, os quiosques mais pareciam uma

[...] improvisação achamboada e vulgar, espeluncas fecais, empestando à distância e em cujo bôjo vil um homem se engaiola vendendo ao pé-rapado vinhos, broas, cafés, côdeas de pão dormido, fumo, lascas de porco, queijo e bacalhau (EDMUNDO, 1957, p. 42).

A história cultural narrada nas palavras de Luiz Edmundo, no livro *O Rio de Janeiro do meu tempo* (1957), descreve as peculiaridades (e curiosidades) que envolveram o cotidiano e as sociabilidades dos quiosques cariocas, entre os anos 1870 até meados de 1906, época da *Belle Époque* carioca.

Após a Guerra do Paraguai, a partir de 1870, os quiosques se instalaram nas calçadas e ruas de uma cidade desordenada. Foram se espalhando pela cidade, sem infraestrutura urbanística e sanitária, e tornaram-se uma das principais opções de lazer das classes operárias concentradas principalmente nas áreas centrais do Rio. Além de vender as cervejas “de marca barbante”, os quiosques serviam um pouco do que era encontrado nos botequins e tabernas, por menor preço e qualidade duvidosa. O “cardápio” oferecia pão com manteiga e café com leite, cachaça a granel, broa de milho, sardinha frita, bolinhos de bacalhau, ovo cozido e vinhos bem baratos (CHALHOUB, 2001; SEBADELHE, 2015). Os quiosques eram pequenos: no espaço interno e apertado, apenas um vendedor (geralmente o dono) dividia o interior com um balcão circular e todas as quinquilharias e alimentos vendidos aos fregueses, que se concentravam nos arredores da armação de madeira. No início, os quiosques não tinham horários fixos de funcionamento, eram os pontos de encontro de operários, transeuntes, imigrantes, desempregados e autônomos, a qualquer hora do dia.

Ao analisar o cotidiano e as relações sociais dos quiosques e botequins, Chalhoub evidencia o mundo do lazer popular carioca como parte constitutiva da estratégia de formação de um mercado capitalista de trabalho assalariado, *versus* uma cultura popular relativamente autônoma, vigorosa e criativa. Com o fim da escravidão brasileira e da Guerra do Paraguai, a nova classe operária conquistava o prazer do consumo e do lazer.

Sebadelhe nos conta que os quiosques foram criados, a princípio, para vender bilhetes de loterias, postais e periódicos, e logo passaram a ser pontos de concentração para a tal “fezinha” no jogo do bicho e o bate-papo com bebidas e tira-gostos, “marcas indelévels da história da culinária de botequim” (2015, p. 47).

O horário livre dos quiosques mostrava que trabalho e diversão estavam associados ao cotidiano. Os frequentadores costumavam beber e papear nos quiosques nos horários de intervalo ou descanso do trabalho, entre uma visita e outra, seja nas primeiras horas do dia ou no cair da tarde, como diz Chalhoub, “nos interstícios da jornada de trabalho” (2001, p. 258). Era comum que a bebedeira passasse dos limites a qualquer hora, operários não voltavam à labuta, brigas e confusões eram frequentes entre cidadãos e autoridade policial.

Diante da pouca (ou nenhuma) condição sanitária, os quiosques tornaram-se espaços sujos e fétidos, onde os homens urinavam, cuspiam no chão, e o lixo se acumulava ao vômito dos bêbados. A infâmia contra um projeto de modernização e urbanismo na então capital da República é descrita com nojo por Luiz Edmundo sobre a sociabilidade em torno dos quiosques:

Então os fregueses do antro em derredor, recostados, à vontade, os braços na platibanda de madeira, que sugere um balcão; os chapéus derrubados sobre os olhos, fumando e cuspinhando o solo. Cada quiosque mostra, em torno, um tapete de terra úmida, um círculo de lama. Tudo aquilo é saliva. Antes do trago, o pé-rapado cospe. Depois, vira nas goelas o copázio e suspira um ah! que diz satisfação, gozo e conforto. Nova cusparada. E da grossa, da boa... Para um cálice de cachaça há, sempre, dois ou três de saliva. A obscenidade vem depois (EDMUNDO, 1957, p. 115).

Tal estigmatização era reforçada pela imprensa da época que relatava com frequência as brigas, desavenças e discussões acaloradas nos quiosques adjetivando os frequentadores como “[...] desordeiros e vagabundos que perambulam pelos subúrbios, promovendo desordens que sempre acabam em terríveis desacatos, deu-se ontem uma cena de sangue”, conforme relato do *Correio da Manhã*, publicado em 17 de julho de 1906 (CHALHOUB, 2001, p. 256).

Logo, os quiosques se tornariam símbolo de repúdio dos defensores de um progresso representado pelas políticas urbanistas da gestão do então prefeito Pereira Passos (1902-1906) e das campanhas higienistas do médico sanitariano Oswaldo Cruz. Os quiosques, de fato, representavam riscos à saúde pública e ao projeto de “afrancesamento” do Rio de Janeiro, citado no início desta reflexão.

Os quiosques cariocas tiveram seu defensor, o empresário Luiz de Freitas Vale, conhecido como Barão de Ibirocaí. Durante anos, manteve uma rede de quiosques, desde 1898, e ficou conhecido nas “altas rodas” como o *Barão de Ibiroquiosques*. Em 1911, os quiosques tiveram seu trágico e triste fim. Sebadelhe nos conta que eles começaram a ser retirados da cidade, e Chalhoub relata que a administração Pereira Passos já planejava a eliminação do comércio das ruas quando “homens de negócio” atearam fogo em inúmeros quiosques no centro da cidade, usando latas de querosene e caixas de fósforo (EDMUNDO, 1957).

Boteco, botequim

Com o fim dos quiosques e a continuação das reformas urbanas, os cafés, as confeitarias, os restaurantes e os botequins foram aprimorando as sociabilidades, reinventando seus espaços, aperfeiçoando seus cardápios e afirmando-se como parte da cultura e da boemia cariocas. O Botequim do Passeio foi um exemplo de tais reinvenções.

Criado em 1873 em uma área alagadiça do centro da cidade, o Passeio Público foi o “primeiro parque urbanizado do Rio de Janeiro, destinado ao entretenimento e a recreação do cidadão” (MELLO; SEBADELHE, 2015, p. 79). As reformas no Passeio fizeram parte do primeiro sopro de modernização e urbanização, que tinham como ide-

ais oferecer ar puro e luz à população da cidade. A paisagem urbana oferecia cascatas, chafarizes, arbustos e uma bela jardinagem, conservando algumas espécies do período colonial. No lugar, conhecido como “Bellas Noites”, foi construído um pavilhão de estrutura metálica onde iriam funcionar um café-concerto, um coreto e um botequim. As noites de “chope cantante” e as exposições de filmes ao ar livre tornaram o Botequim do Passeio – o primeiro cinema ao ar livre – um dos espaços mais famosos e atrativos da cidade moderna. Sua morte se deu em 5 de fevereiro de 1927, quando o jornalista Escragnoille Dória publicou no periódico *Revista da Semana* o fechamento daquele que seria o botequim mais antigo do Rio de Janeiro à época.

Anos e anos o botequim não desenchia: mesa desocupada, mesa ocupada. A gente modesta podia recrear-se em tempos cuja felicidade publica consistia em pensar confiante no futuro. Certo arrendatário improvisou um palco e n’ele começaram a cantar e esguelar-se cançonetistas de ambos os sexos, a aparecer concertistas sem farófia, violeiros e serenateiros, para o maior desenganço da banda alemã e gaudío do auditorio popular. Alguns cancioneiros do Passeio acabaram, dizem, em scenas lyricas ou de revista. Assim foi o botequim [do Passeio] lustros e lustros, assim não será mais. Some-se o antigo rival do jardim da Guarda Velha. Não pareça ao menos sem uma página de recordação genuinamente bairrista (ESCRAGNOLLE DÓRIA *apud* MELLO; SEBADELHE, 2015, p. 82).

Recorrendo à memória dos espaços de lazer carioca, do primeiro ao atual botequim, Mello e Sebadelhe apontam o famoso Bar Luiz, atualmente localizado à Rua da Carioca, conhecido como um dos botequins mais antigos do Rio de Janeiro ainda em funcionamento. Fundado em 1887, teve vários nomes e apelidos, três endereços e reuniu a “nata” da boemia carioca. Entre 1905 e 1906, ficou conhecido como Braço de Ferro pelas frequentes apostas de queda de braço proporcionadas pelo seu proprietário, Adolf Rumjanek, e a clientela. As disputas de força tinham como objeto de aposta as cervejas e os vinhos. Quem perdesse pagava o vinho e quem ganhasse pagava a cerveja. As disputas de queda de braço ajudaram a propagar a cultura do chope e da resistência da indústria do vinho, de origem portuguesa, que se via ameaçada pela nova

bebida. Em 1915, o botequim passou a ser chamado de Bar Adolf, em homenagem a seu proprietário. Com sua morte, em 1926, seu sócio mudou o endereço para a Rua da Carioca, número 39, onde permanece até os dias atuais. Em 1942, estudantes secundaristas do Colégio Pedro II invadiram o bar como protesto por achar que o nome fosse em homenagem a Adolf Hitler, durante a Segunda Guerra Mundial. Eis que Ary Barroso, boêmio e compositor, esclareceu a origem do nome do botequim e a confusão acabou com todos bebendo cervejas. O Bar Luiz mantém a tradição do chope bem tirado da bomba, assim como as salsichas bock e as vitelas com salada de batatas em um ponto tradicional na Rua da Carioca (MELLO; SEBADELHE, 2015).

Adjetivados pejorativamente como lugares desagradáveis e de mau uso aos olhos das classes mais abastadas, é verdade, mas bastante frequentados pelos populares, a trajetória das butiquinhas, botecos, tabernas, quiosques e qualquer outro local que oferecesse comidas e bebidas a preços acessíveis, além da boa conversa (às vezes nervosas), reafirmavam-se como espaços de lazer, diversão e entretenimento aos cariocas e àqueles que chegavam à futura Cidade Maravilhosa, e posteriormente conhecida como “cidade-botequim”. De perseguidos a desejados, como nos diz Léo Feijó (2015), os quiosques, botecos, botequins, “pés-sujos”, biroskas de favela, bar-musical, ou outros apelidos que recebem ao longo da história, esses espaços são o símbolo de uma sociabilidade atrelada à identidade carioca. Os botequins ganharam visibilidade e aceitação no circuito de festivais de gastronomia, incluindo-se nos roteiros turísticos, alcançando o respeito, a exemplo dos *pubs*, pelos ingleses, as cantinas, pelos italianos, os cafés, pelos parisienses, e o *bodegón*, pelos argentinos e espanhóis.

Traz a conta e a saideira, por favor

O botequim é, portanto, o espaço privilegiado desse fenômeno cultural, invisível de tão incorporado ao imaginário das pessoas [...] Embora esteja, como não poderia deixar de ser, inexoravelmente, adaptado à contemporaneidade, guarda um espírito que remonta ao passado. Um tempo ido, impreciso, sentimental e subjetivo, mas que é o alicerce fundamental a uma noção de tradição que permite ao

boêmio de hoje separar o joio do trigo na profusão de barzinhos, pês-limpos, lanchonetes e restaurantes. É no botequim que o morador do Rio tece um sentido de identidade carioca, reconhecida por ele e por quem vem de fora (MELLO, 2015, p. 242-243).

Sem dúvida, o ato de comer e beber é algo absolutamente primitivo, universal e fisiológico. Tais características, tão humanas, transformam a *refeição* em *ente sociológico* tal qual irá aliar a frequência e o costume de estar junto ao egoísmo exclusivista do ato fisiológico de ingerir alimentos (SIMMEL, 2004, p. 1). O comer e beber juntos libera uma enorme força socializadora – ao mesmo tempo que une pessoas, as distingue socialmente.

Em uma análise socioantropológica, Maffesoli enfatiza que as maneiras à mesa, os ritos e as regras que observamos nestes espaços de lazer, e que estruturam o fenômeno culinário, remetem à magia, à religião, ao cosmos. Existe uma socialidade criada em torno dos bares, tabernas, botequins, cafés ou restaurantes, que resulta no chamado “laço comunicacional específico”. Para o autor, o que define a socialidade está além de regras e práticas sociais, “[...] corresponde a solidariedade orgânica, a dimensão simbólica (comunicação), o não lógico, a preocupação com o presente” (2005, p. 102).

A mesa permite a comunicação. Lugar de afetos e desafetos, a mesa de bar representa a teatralidade que une os contrários e provoca a comunhão. O autor analisa que, por ser um lugar de diferenças, a culinária pode ser meio de socialidade. Sem as bebidas, os petiscos, os caldos, as refeições e a teatralização das relações, o comércio social é impossível, alerta Maffesoli. Tais rituais culminam-se e esgotam-se na arte da conjugação – gratifica o corpo e permite a troca. O autor nos diz que “o encontro à mesa é uma propedêutica dessa troca simbólica, pois se baseia na aparência” (2005, p. 97).

Observamos neste artigo a sociabilidade dos diferentes espaços de lazer popular, atrelada à comensalidade de botequins e quiosques, formadores das representações da cultura carioca na virada do século XX. Ressaltamos como a transformação desses espaços marca representações sociais na identidade carioca. Para Maffesoli, a refeição, o

“rango” e a festa parecem indicar uma necessidade imperiosa de recuperar uma socialidade de base.

Tomar uma cerveja gelada, comer uns petiscos, seja ovo de codorna ou um frango à passarinho ao fim do expediente, reunir-se com os colegas de jornada e em meio ao papo descompromissado discutir a cidade, as relações, as dificuldades e oportunidades... enfim, falar da vida. Carioca é assim. E não precisa ser nascido e criado no Rio de Janeiro! Basta viver o cotidiano da cidade e incorporar seus costumes boêmios. O lazer carioca é algo “sagrado”. *Botecar*, ainda que não seja um verbo institucionalizado pela Língua Portuguesa, já faz parte do dicionário dito “popular”. O ambiente insalubre dos quiosques, o vaivém das butiquinhas e quitandas e as mesas e balcões dos botequins evidenciam as sociabilidades do lazer carioca como elemento mediador da história cultural da cidade, capaz de recriar símbolos e referenciais de memória, tradições e costumes.

Referências

ABREU, Maurício de Almeida. Da habitação ao habitat: a questão da habitação popular no Rio de Janeiro e sua evolução. **Revista Rio de Janeiro**. Niterói, n. 10, maio-ago. 2003.

CAVALCANTI, Nireu. **O Rio de Janeiro setecentista**: a vida e a construção da cidade da invasão francesa até a chegada da Corte. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim**: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Époque. 2. ed. Campinas: Editora Unicamp, 2001.

COSTA, Ângela M.; SCHWARCZ, Lilia M. **Virando séculos (1890-1914)**: no tempo das incertezas. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

EDLER, Flávio C. **Boticas e farmácias**: uma história ilustrada da farmácia no Brasil. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006.

EDMUNDO, L. **O Rio de Janeiro do meu tempo**. Rio de Janeiro: Conquista, 1957, v. 1.

ESCRAGNOLLE DÓRIA, L. G. O Botequim do Passeio. **Revista da Semana**. Hemeroteca digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://>

memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=025909_02pasta=ano%20192&pesq=Botequim%20do%20Passeio%20Publico. Acesso em: 2 set. 2015.

FEIJÃO, Rosane. **Moda e modernidade na Belle Époque carioca**. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2011.

FEIJÓ, Léo. Cidade-botequim. In MELLO, Paulo; SEBADELHE, Zé (Orgs.). **Memória afetiva do botequim carioca**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2015, p. 244-245.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1984.

MAFFESOLI, M. **O mistério da conjunção**: ensaios sobre comunicação, corpo e socialidade. Porto Alegre: Sulinas, 2005.

MELLO, P. A boemia segue seu rumo. In MELLO, Paulo; SEBADELHE, Zé (Orgs.). **Memória afetiva do botequim carioca**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2015, p. 241-243.

MELLO, Paulo; SEBADELHE, Zé (Orgs.). **Memória afetiva do botequim carioca**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2015.

SEBADELHE, Z. Origens. In MELLO, Paulo; SEBADELHE, Zé (Orgs.). **Memória afetiva do botequim carioca**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2015, p. 37-56.

SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil**, v. 3 – República: da Belle Époque à era do rádio. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

SEVCENKO, N. **Literatura como missão**: tensões sociais e criação cultural na I República. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 1995.

SIMMEL, G. Sociabilidade: um exemplo de sociologia pura ou formal. In MORAES FILHO, Evaristo; SIMMEL, Georg (Orgs.). **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1996.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jan.-jun. 2004.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

CAPÍTULO 2

Tendências do comércio e do consumo alimentar dos frequentadores do Mercado Municipal de São Paulo⁶

Talita Prado Barbosa Roim

Introdução

Esta pesquisa contempla reflexões sobre os modos culturais do Mercado Municipal de São Paulo, a partir da visão antropológica e do método etnográfico, a fim de identificar padronizações e tendências no consumo alimentar dos frequentadores deste espaço. Trata-se de um fragmento da pesquisa realizada para doutoramento com o intuito de compreender as relações socioculturais do local. As primeiras visitas ao Mercado ocorreram em 2012 e findaram-se em 2015. Em média, foram realizadas quatro visitas por ano, cuja duração era de uma semana, realizando a coleta de dados, fazendo entrevistas com os comerciantes e praticando as observações participantes.

O Mercado Municipal de São Paulo, chamado popularmente de Mercadão, faz parte do roteiro turístico da cidade de São Paulo pela importância de seu comércio de longa data, desde sua inauguração, em 1933; pelos produtos diferenciados que são comercializados; e pela beleza de sua arquitetura. Está situado à Rua Cantareira, no centro da cidade, é um dos mercados públicos mais antigos de São Paulo, sendo reforçada a perspectiva de atração como destino turístico junto ao Pro-

⁶ Este texto é derivado da tese de doutorado defendida pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Estadual Paulista (UNESP), *campus* de Marília, em 2016.

jeto da Prefeitura de São Paulo para revitalização do centro histórico que, com o Plano Diretor Estratégico de 2002, no art. 50, II, tem como objetivo “[...] manter e revitalizar rede municipal de mercados” (SÃO PAULO, 2002, p. 32).

Nessa proposta de revitalização aprovou-se o Projeto de Reforma do Mercado Municipal, com o plano executivo para 2004, sob a coordenação da arquitetura por uma empresa de engenheiros e arquitetos que ganharam a licitação para a construção do mezanino, adaptações e restauração do prédio.

Nas primeiras visitas contemplou-se o reconhecimento do local e o fluxo de visitantes que recebia ao longo do dia. As datas das visitas variaram de acordo com o calendário estabelecido pelo próprio Mercado Municipal⁷ – alta temporada (férias escolares de julho e dezembro), feriados e datas comemorativas (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo etc.) e baixa temporada (considerados os meses com menos movimento de comércio: março, junho, agosto, setembro, outubro e novembro).

Diante desse contexto é que se observou o cotidiano de trabalho dos permissionários e funcionários de diferentes bancas na tentativa de perceber as representações sociais e culturais que estão compreendidas no ato da compra e venda de produtos alimentícios.

Foram 11 permissionários⁸ entrevistados, além de diálogos com funcionários e frequentadores durante as visitas ao Mercado nos diferentes horários de funcionamento. Foram registrados os espaços geográficos que o Mercado Municipal ocupa na cidade e, em seguida, os que as bancas ocupam dentro do Mercado. Por conseguinte, a partir da frequência e do tempo circulando pelo seu espaço, foi possível estabelecer redes de relacionamentos com os participantes

⁷ O Mercado Municipal de São Paulo possui calendário publicado anualmente, que é divulgado com panfletos distribuídos no próprio local e também por meio do site da Internet, contendo dias e horários de funcionamento e programações especiais. Disponível em: <http://www.oportaldomercadiao.com.br/index.php?page=agenda-de-eventos>. Acesso em: 22 nov. 2017.

⁸ Permissionário advém da palavra permissão, que, no caso do Mercado, é utilizada para designar os vendedores que detêm as licenças de uso dos boxes, ou seja, os indivíduos que, por meio de licitação, conseguem a permissão para o uso do ponto de comércio do local.

da pesquisa, dos quais foram escolhidos aqueles que se encontravam havia mais tempo trabalhando no local. Por fim, realizaram-se as entrevistas formais (gravadas e transcritas) e as visitas, conforme já foi citado.

O Mercado, atualmente, é composto por 291 boxes em 12.600 m², que atendem a um público de, aproximadamente, 14 mil pessoas ao dia e um corpo de funcionários de cerca de 1.600 integrantes. Existem ainda 1.600 m² de subsolo, que abriga sanitários, fraldário, enfermaria e a máquina de ozônio instalada para amenizar o cheiro de esgoto e manutenção para erradicação de pragas no local, o que afugentaria os turistas. São comercializadas cerca de 350 toneladas de alimentos ao longo do dia, visto que só fecha suas portas das 18h às 22h⁹ (SOARES, 2009).

É um espaço grandioso que tem atividades não somente relacionadas ao mundo do trabalho, mas a outros modos de interação social que serão abordados neste estudo mais adiante. Inicialmente realizamos uma análise geral do contexto em que o Mercado se situa para que possamos apreender as relações estabelecidas no espaço.

O Mercado abriga diferentes tipos de mercadorias, a maioria composta por produtos alimentícios. Depois de sua revitalização em 2004, criou-se um espaço para novas tendências: novos produtos e artefatos passaram a ser comercializados, havendo uma justaposição entre o “velho” e o “novo”. Nesse sentido, podemos observar que tradição e modernidade ora se misturam, ora se opõem, de modo a coexistirem nesse ambiente.

Os assuntos tratados neste capítulo se dividem em duas partes: a primeira enfatiza o cotidiano do Mercado Municipal paulista por meio de alguns discursos dos permissionários, suas vivências e opiniões, e a segunda apresenta uma análise sobre de que maneira ocorre o comércio de diferentes produtos e sua relação com o espaço geográfico e simbólico que cada banca ocupa no Mercado.

⁹ Durante o período da noite e da madrugada o Mercado funciona para vendas de atacado, em que feirantes de todas as partes da cidade compram frutas e verduras para revenda nas feiras livres.

O cotidiano dos permissionários e as relações comerciais entre os frequentadores do Mercado

Relações sociais, culturais e econômicas, bem como biológicas e nutricionais, entre indivíduos e grupos sociais e a alimentação (ou comida) têm se transformado, cada vez mais, na atualidade. São exemplos corriqueiros que nos mostram as diferenças estabelecidas nas experiências alimentares: o comer fora; a comida saudável; a comida *fitness*; os alimentos orgânicos; entre outras denominações que fazem parte do cotidiano alimentar de variados grupos socioculturais.

O Mercado Municipal de São Paulo é um local representativo dessas transformações da cultura alimentar na sociedade paulistana contemporânea na medida em que se agregam, neste local de comércio, as tendências alimentares, atualizando-se com novidades de produtos, ao mesmo tempo que mantém os gêneros alimentícios já estabelecidos em suas vendas.

A partir da técnica da observação participante, buscou-se debater tais tendências do consumo alimentar, destacando o oferecimento de produtos dos diferentes boxes do Mercado Municipal de São Paulo e as escolhas dos consumidores.

Em conversas com funcionários e consumidores dos diferentes segmentos que compunham o Mercado, na tentativa de discutir conceitos, que são caros às ciências sociais e à antropologia – natureza e cultura; tradição e modernidade; indivíduo e sociedade – para que seja possível pensarmos sobre as escolhas de alimentos e suas representações para os consumidores e também aos permissionários e funcionários.

Os costumes e as práticas comerciais se desenvolveram no Mercado Municipal de São Paulo por meio de um processo civilizador (ELIAS, 1994) da própria cidade de São Paulo, que se transformou ao longo dos anos, com destaque ao seu centro velho¹⁰ que, com o passar do tempo, recebeu novas funções, como o turismo histórico como parte do projeto de revitalização dessa área. Essas transformações fazem

¹⁰ A região central da cidade é delimitada geograficamente e hoje a conhecemos como Centro Velho de São Paulo, que abrange o espaço entre a Sé e a República.

parte do fluxo e das possibilidades que a configuração de uma cidade crescente, como foi São Paulo ao longo do século XX. Ao examinar a rede de relacionamentos humanos no Mercado, a fim de identificar as compulsões que o conservam em movimento, lhe conferem formas de direções particulares, gerando modificações da estrutura desses relacionamentos. Assim, como a própria função comercial também se modificou no seu entorno, tendo sido fortalecido e solidificado pelo comércio popular da Rua Vinte e Cinco de Março, que, atualmente, é responsável por um turismo de massa, que atrai pessoas de todos os estados brasileiros, influenciando também nas visitas e comércio do Mercado Municipal de São Paulo, conferindo-lhe novas características de consumo, não mais como centro distribuidor de alimentos, transformando-o em um local de consumo diferenciado, de acordo com as demandas turísticas que o entorno oferece.

Dessa maneira, grande parte de seus frequentadores e consumidores, atualmente, são turistas que, ao se encontrarem na Rua Vinte e Cinco de Março, optam também por conhecer e/ou visitar o Mercado, a fim de lancha ou apenas contemplar ou, ainda, realizar pequenas compras que, neste caso, representam mais um souvenir do que uma necessidade do produto em questão, contrapondo-se com a paisagem desse mesmo entorno que abriga muitos moradores de rua e agrupa trabalhadores informais com bancas irregulares nas ruas, camelôs, sacoleiras etc.

Em análise aos procedimentos de compra e venda de determinados produtos, chegou-se ao conceito de tradição inventada de Hobsbawm e Ranger (1997), sobretudo na venda do sanduíche de mortadela e do pastel de bacalhau, mas também dos embutidos, dos queijos, dos azeites e das azeitonas, além das frutas importadas, entre outros gêneros alimentícios aos quais lhes são atribuídos valores simbólicos que ascendem as vendas e agregam valores comerciais.

Entendemos por tradição inventada

um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através

da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado... (HOBSBAWM; RANGER, 1997, p. 9).

Nesse sentido, os termos *original*, *legítimo* e *verdadeiro* são constantemente aplicados aos produtos por parte das vendedoras e vendedores das diversas bancas, na busca por títulos que os qualifiquem como produtos únicos ou, pelo menos, como os primeiros boxes que os comercializaram no Mercado, valorizando-os a partir do discurso sobre uma tradição na escolha dos melhores alimentos com qualidade superior aos demais que são vendidos por outros boxes, a fim de diferenciarem-se da grande oferta de mercadorias similares. Por sua vez, consumidoras e consumidores procuram por produtos com essas características, uma vez que ficaram famosos no Mercado por meio das histórias que são repetidas cotidianamente sobre a forma como são selecionados e manipulados pelas bancas mais antigas, ou seja, tradicionais, garantindo-lhes, a ideia de consumo de um produto superior, diferenciado em sua qualidade e originalidade.

Partiremos neste momento ao que consideramos uma das mais emblemáticas situações vivenciadas no Mercado durante o período de visitas ao local, que representa exatamente as três dicotomias a serem analisadas neste estudo: natureza e cultura, indivíduo e sociedade, e velho e novo (ou tradição e modernidade) nas tendências de comércio e consumo praticados, cotidianamente, no Mercado Municipal de São Paulo.

Um dos primeiros acontecimentos observados no Mercado foi uma discussão calorosa entre uma família de permissionários em uma banca de peixes, em que três gerações discutiam a venda de tipos de camarão.

Um senhor idoso ensinava a uma senhora de meia-idade e a um jovem que “camarão com gosto de camarão é o pescado em alto-mar” e que o “camarão de cativo não tem sabor”. “É um falso camarão, sem qualidade e por isso não se vende esse tipo nesta banca, porque aqui o que se vende é qualidade.” A mulher ouvia enquanto o jovem rebatia, afirmando que “hoje em dia não tem mais isso, o camarão bom é o ca-

marão de cativoiro, que tem sabor mais suave, que se sente o gosto de carne e não de mar”.

Havia nessa situação uma diferença de opiniões sobre a qualidade do camarão: o senhor não admitia vender um produto que considerava de baixa qualidade, por não ser natural, e sim algo artificial, produzido em larga escala, o que resulta na perda do sabor; e o jovem lhe sugeria mudar de fornecedor, como todas as bancas estavam fazendo, e seguir a preferência dos clientes que buscavam o camarão de cativoiro, com origem garantida, padrão do produto e sabor suave, o que significava para ele qualidade.

Nesse embate, é possível perceber as diferentes formações do conceito de qualidade, que é simbólica e geracional. Enquanto para o senhor a qualidade do camarão significa ser ele um produto natural, advindo do mar aberto, um alimento que tem sabor, cor e é produzido naturalmente com técnicas de pesca em alto-mar, na busca por cardumes, agrupamentos naturais do crustáceo; para o jovem, o termo *qualidade* diz respeito a um produto controlado, produzido por produtores especializados, que possuem identificação de origem de seus cativoiros, com tratamento dos animais à base de rações que garantem padronização do tamanho dos crustáceos, bem como do sabor suave de sua carne.

Para resolver o impasse entre os dois, a mulher propôs ao senhor a venda dos dois tipos, assim não perderia a clientela antiga formada pelo senhor, seu pai, e alcançaria também os clientes com um novo tipo de paladar, sugerido pelo jovem, seu filho.

O jovem se deu por satisfeito; no entanto, o senhor não aceitou, mas em suas palavras: “O que vale a opinião de um velho? Façam o que quiserem, mas que o camarão de cativoiro não presta, não presta, não tem gosto de nada, mas se é isso que vocês querem, então vendam.”

Essa situação apresenta vários significados que envolvem as noções de gosto, paladar, das escolhas de alimentos, das transformações socioculturais que se relacionam com o universo desta pesquisa. Enquanto o senhor defendia a manutenção de uma tradição dos alimentos e do que se vende em sua banca, o jovem defendia a modernidade, as

transformações do gosto e das preferências por determinados produtos, que passam pelo imaginário e pontos de vista variados dos diferentes consumidores.

Essa situação nos coloca a problemática sobre o distanciamento dos seres humanos com os animais não humanos. Da relação do processo alimentar entre homem e animal, do ser civilizado que não mais caça seu alimento, não mais destrincha a carne, mas a cultiva em cativeiro e a compra em pequenas porções no supermercado. O velho senhor valoriza a tradição de sua banca de vender produtos de alta qualidade, como os camarões pescados em alto-mar, diretamente da natureza, portanto, considerado pelo senhor mais saudável, mais saboroso e, assim, mais verdadeiro.

Já no imaginário do jovem neto, o camarão de alto-mar é sinônimo de atraso, em que a procura por esse tipo de produto limita-se aos poucos e antigos fregueses de seu avô. Sua defesa pela venda do camarão de cativeiro representa o novo, em que indivíduos possuem um paladar diferente do paladar dos mais antigos. O jovem entende que na atualidade as pessoas que procuram o camarão de cativeiro possuem paladar mais delicado, dando preferência ao sabor suave dos camarões de cativeiro, além do que ele os considera mais limpos, mais seguros e com garantia de qualidade pelo produtor.

A mediação que a mulher faz no debate entre os dois homens, propondo a venda dos dois produtos, o que, em seu entendimento, permitiria preservar a antiga clientela formada por seu pai, ao mesmo tempo que alcançaria os perfis dos clientes atuais, almejada por seu filho, representa o que podemos chamar de brecha ou de fissura que torna possível desfazer as abstratas oposições entre natureza e cultura, e o velho e o novo, transformando-as em uma continuidade no tempo e no espaço, onde se preserva as antigas formas de comércio (o camarão de alto-mar) e abre possibilidades para as tendências de consumo (o camarão de cativeiro). Nessa situação temos o paradoxo da tradição e da modernidade coexistindo no mesmo espaço e na mesma temporalidade do comércio praticado nas bancas do Mercado Municipal sem que uma seja oposição à outra, mas, complementares.

Diante dessa descrição, seguem outros registros de pesquisa no Mercado Municipal de São Paulo, desde a disposição física e geográfica das bancas até as divisões simbólicas que representam relações de poder entre os diferentes segmentos dos boxes, que serão discutidos, a seguir, como espaço de disputa no comércio.

Tradicional, moderno e popular: espaços de disputa e poder no comércio do Mercado Municipal de São Paulo

Ao conhecer o Mercado de São Paulo e sua dinâmica social e comercial estabeleceram-se três dimensões que representam o espaço geográfico em que se dividem as bancas, bem como seus significados simbólicos, que geram disputas de poder entre os comerciantes.

Para melhor compreender a disposição do Mercado classificamos as práticas econômicas presentes no local em três, atribuindo-lhes uma categoria específica conforme o que foi ouvido dos próprios permissionários e vendedores, ou seja, partindo do que chamamos de categorias nativas para analisar as situações que vivenciamos durante o período da pesquisa. Dessa maneira, podemos afirmar que o espaço está dividido entre os boxes intitulados de empórios, que comercializam queijos, embutidos, bacalhau, azeites e condimentos importados; os boxes de frutas, peixes e carnes, que comercializam frutas nacionais e importadas de alta qualidade, peixes de água doce e de água salgada, mariscos e crustáceos e carnes variadas: bovina, suína, aves, e outras consideradas exóticas – de jacaré, capivara, avestruz, etc. e, por último, os boxes de gastronomia e souvenirs compostos de bares, lanchonetes, restaurantes, que servem as iguarias do local, além de bancas com artefatos locais e nacionais que servem como presentes e lembranças do Mercado Municipal.

Para os três grupos de comércio foram categorizados, respectivamente, nesta pesquisa, como o tradicional, o popular e o moderno, de acordo com as observações participantes e as entrevistas que nos foram concedidas durante as visitas, e que, mais tarde, poderemos atribuir a uma tríade para compreensão da inter-relação desses espaços para formação da base da cultura do consumo alimentar do local.

O espaço tradicional foi observado como o mais conservador do Mercado, no sentido do seu tempo de permanência de comércio, tratando-se muitas vezes de bancas mais antigas, que buscam manter tradições e dar continuidade ao trabalho familiar, passando de geração a geração, como forma de manter uma identidade nacional das raízes migrantes, dos costumes da terra natal, como forma de preservar o orgulho da nacionalidade, de manter um trabalho restrito à família, constituindo, neste caso, uma invenção de identidade, uma identidade ideal, não aquela vivenciada no dia a dia do local de origem, mas uma identidade construída por meio do passado vivido e guardado na memória (WAGNER, 2010). E, assim, considerados, de uma maneira geral, como mais conservadores, no sentido de preservarem suas memórias na maneira de trabalhar e conduzir seus negócios, estando mais fechados às novas formas de administração e de marketing que foram adotados nesses últimos anos pela empresa administradora do Mercado.

As origens migratórias dos permissionários são, em sua maioria, italiana, portuguesa e espanhola, possuem bancas desde a inauguração do Mercado Municipal, em 1933, e continuam com o trabalho familiar. Apesar de esses empórios mais antigos terem, muitas vezes, expandido os negócios com maior número de funcionários e até mesmo aumentado seu espaço físico com a licitação de boxes vizinhos ou mudado de um boxe para outro, a administração e a condução dos negócios permanecem com a família.

Percebemos também uma parcela de migrantes nortistas e nordestinos que se mudou para São Paulo nas décadas de 1960 e 1970, em busca de oportunidades de trabalho, primeiramente como funcionários, e posteriormente como permissionários. Esses migrantes passaram de funcionários a permissionários através do esforço do trabalho por longos anos e adquiriram bancas variadas, conforme foram aprendendo a trabalhar com as mercadorias. Assim, é possível encontrá-los à frente de peixarias, bancas de frutas ou empório. Nesses casos, o segmento comercial deve-se mais às trajetórias de vida e do mundo do trabalho desses indivíduos, em que alguns iniciaram em um segmento e

permaneceram, e outros que trabalharam com os mais diversos produtos até conseguir uma oportunidade de ser dono do próprio negócio.

Seguindo com a descrição das categorias atribuídas aos espaços, temos espaço popular que recebeu esse termo por representar costumes dos comércios brasileiros das feiras livres, negociando diretamente com o cliente de forma mais intimista, mais comuns com as bancas de frutas, peixes e carnes, de modo que seus funcionários abordam os clientes chamando-lhes a atenção com brincadeiras, apelidando-os e fazendo chacotas entre si.

São piadas feitas entre os funcionários, que as criam para se divertir e tornar a jornada de trabalho menos dura. Por exemplo, a brincadeira de buscar nos clientes semelhanças físicas e de aparência com os colegas de trabalho e, por conseguinte, chamá-los pelo nome do colega, oferecendo-lhes degustação de frutas, afirmando terem o melhor preço e qualidade em seus produtos. Frases de praxe ouvidas em feiras livres também são comuns nos corredores em que se agrupam as bancas de frutas, como: “Mulher bonita não paga, mas também não leva.”

É um espaço que traz maior proximidade corpo a corpo com os consumidores, com a degustação de alimentos, a abordagem mais ostensiva para que se aproximem da banca e realizem suas compras. Apesar de existir uma cordialidade nesse processo da busca por clientes nos corredores como forma de combater a concorrência, comumente funcionários destas bancas de frutas, interlocutores mais frequentes, relatam certa hostilidade ao falar desses transeuntes, “que param na banca, experimentam e nada compram”.

Apesar de ser uma técnica para chamar a atenção dos possíveis clientes que os permissionários adotaram e tornaram popular, conhecida de todos que visitam o Mercado, nos discursos, esses mesmos clientes que são abordados e levados à banca para experimentarem as frutas e, que na maioria das vezes, não compram, são descritos como “aproveitadores”. E, a cada visita feita ao Mercado, observou-se essa prática de atrair clientes com degustações, de uma forma mais intensiva de intimidá-lo e, de certa maneira, coagi-lo a realizar alguma compra.

Percebemos que a prática da degustação de frutas foi inserida nas bancas pelos proprietários dos boxes e reforçada pelos vendedores. Essa forma de atrair clientes também está relacionada às práticas populares das feiras livres. No entanto, no Mercado, as frutas oferecidas são caras, vendidas a valores muito altos, bem diferente dos produtos comercializados em feiras, que possuem preços mais acessíveis. Esse é um ponto que gera contradições no trato com o cliente, que, por sua vez, quer experimentar as frutas que lhe são ofertadas, porém, não estando necessariamente disposto a comprá-las.

Nesse sentido, foi gerado um conflito de relacionamento com os novos perfis de consumidores que frequentam o local. Muitos deles são considerados turistas, que visitam o Mercado para conhecê-lo e para realizar refeições rápidas após passarem o dia fazendo compras na região da Rua Vinte e Cinco de Março. Esses frequentadores, geralmente, não fazem compras de outros produtos, ou, quando fazem, são em pequenas quantidades ou souvenirs, as chamadas compras simbólicas, para levar algo do Mercado para casa. Já o espaço que classificamos de moderno é composto por dois tipos de comércio: o gastronômico e o de souvenirs e produtos com símbolos nacionais – mais procurado pelos turistas que buscam as iguarias compreendidas como tradicionais, como o sanduíche de mortadela e o pastel de bacalhau, ou a loja que comercializa produtos para presentes, como canecas do Mercado, com símbolo de São Paulo e do Brasil, canetas, camisetas, copos, chaveiros, chinelos, bonés, ou ainda os boxes que trabalham com produtos artesanais, como bijuterias e joias com pedras nacionais, bolsas, roupas, calçados etc.

Esse espaço é o mais recente, por isso leva a classificação de moderno, além de fazer parte do comércio de produtos que não faziam parte do cotidiano do Mercado. Uma parte desses boxes ocupam partes pouco valorizadas dentro do Mercado ou que estão praticamente em desuso e, por isso, não se encontram agrupados, como é o caso das bancas de frutas, das peixarias, dos açougues ou dos empórios que são próximos uns dos outros. E, outra parte, principalmente restaurantes e algumas lanchonetes, ocupam um espaço considerado privilegiado.

Encontram-se no mezanino construído no período da reforma e restauração em 2004, que teve como projeto não apenas restaurar, como dar novas funções e novas formas de usos ao prédio, agregando os interesses da empresa administradora de torná-lo um chamariz para o público que visita São Paulo para compras nos comércios populares da Rua Vinte e Cinco de Março e de seu entorno, e que recebem turistas de todos os estados brasileiros e do exterior.

Dentro dessa nova perspectiva, foram abertos espaços e oportunidades para outros tipos de produtos antes pouco procurados e/ou comercializados, como condimentos e produtos brasileiros considerados exóticos por determinados grupos, produtos árabes e asiáticos, produtos integrais e sementes que fazem parte de dietas da moda etc.

Os comportamentos observados nesses três espaços foram os das relações estabelecidas entre os proprietários, funcionários e clientes. O trabalho de campo realizado por meio da etnografia do Mercado nos possibilitou verificar que no espaço tradicional (dos empórios) o trato entre funcionários e clientes ocorre de maneira mais formal, ao mesmo tempo que existe uma maior cordialidade, no sentido de haver a construção de relações mais duradouras, quando se trata de clientes antigos que fazem suas compras há anos no mesmo boxe, o que permite ao funcionário saber suas preferências, gostos e tipos de produtos que procuram.

Já no espaço popular (principalmente de frutas e peixes), a relação entre funcionários e clientes é mais descontraída, informal, com as brincadeiras e tipos de abordagem comuns às feiras livres, porém, mais ostensivas, com uma abordagem corporal e discursiva mais intensa.

E, por fim, no espaço moderno (de souvenirs e de gastronomia), a relação estabelecida é a de agradar aos turistas, informá-los dos costumes locais, tratá-los como clientes especiais que buscam informações e histórias do local, com atitudes mais atualizadas e especializadas no trato do comércio e vendas, até mesmo porque estes permissio-nários, considerados inovadores no Mercado, são mais jovens, com a perspectiva de renovação tanto da utilização quanto da função que o Mercado possui.

Assim, indivíduos que frequentam o Mercado são classificados de modo diferente entre os proprietários e funcionários, havendo momentos conflituosos, uma vez que os que são classificados como turistas podem ser considerados clientes apenas pelo espaço do moderno, no qual ele realmente consome, e não pelos demais, que não lucram com esse perfil de frequentador. Essa maneira de conceber os perfis dos consumidores – como cliente ou como turista – causa conflitos e disputas de poder entre os diferentes tipos de comércio, que nesta situação o espaço moderno se sobrepõe ao tradicional e ao popular. Isso gera diferentes posicionamentos políticos, das decisões sobre a gestão das verbas, do pagamento das taxas de permissão dos boxes, da manutenção e das formas de condução da administração do Mercado, que são pensadas e acionadas segundo os interesses de cada grupo.

Há uma rivalidade presente entre os permissionários mais antigos, que ocupam os boxes de empórios, frutas, carnes e demais produtos alimentícios, e os permissionários das bancas que oferecem alimentação rápida, sobretudo dos restaurantes localizados no mezanino, que se tornaram o símbolo da modernidade e da nova função atribuída ao Mercado, a partir do momento em que se propôs a reforma como parte do projeto de revitalização do centro velho da cidade para torná-lo um ponto turístico da capital. Existe um sentimento por legitimidade nas relações sociais e de trabalho, bem como de poder entre os permissionários dos três espaços.

Enquanto os mais antigos – que ocupam, sobretudo, as bancas de frutas, peixes e empórios – buscam legitimidade nas relações comerciais e administrativas do Mercado pautada no tempo de trabalho no lugar, nas práticas comerciais mais informais, baseadas na confiança entre mercador e consumidor, os mais novos, com a alta tendência da alimentação tipo fast-food e a rotatividade de consumidores no espaço moderno, buscam poder nas decisões políticas e administrativas do local baseados na expansão e na lucratividade dos negócios, em que alguns, a partir desta tendência do comércio voltado para o turismo, possuem mais de um boxe no Mercado, que hoje sofre especulação

imobiliária com altos valores de comercialização no passe de ponto e nome de empresa.

Essa especulação imobiliária e interesses pelos pontos faz com que a configuração geográfica do mercado se modifique, bem como as dinâmicas relacionais entre as fronteiras simbólicas do moderno com o tradicional e o popular. Ao abrir novas licitações para novos permissionários¹¹ existem disputas para conseguir os boxes mais centrais, que são mais valorizados.

Em relação ao lado novo (moderno) e ao lado velho (tradicional), podemos afirmar que é comum os mais idosos serem saudosistas, ao relatarem sentimentos como saudade de um tempo antigo, contando suas memórias que misturam o trabalho com a própria vida, memórias valorizadas com a constituição da família, do crescimento dos filhos, da vida feita a partir do que o Mercado lhes ofereceu. No entanto, é comum que a nova geração tenha uma interpretação diferente do que é velho e do que é novo no Mercado, buscando novas influências e tentando absorver as tendências do local.

Apesar dos conflitos, das disputas e das contradições que encontramos no cotidiano do comércio do Mercado, afirmamos que não existe uma divisão, uma oposição entre um e outro. Não se faz necessário negar o velho para aceitar o novo. Não é necessário, então, destruir a história do Mercado para vivenciar a nova história que se constrói. Acredita-se que a preservação da originalidade e autenticidade do patrimônio histórico e cultural é necessária para conceber e enxergar uma continuidade de que o Mercado é o que é hoje porque tem um passado, porque tem uma história de crescimento e desenvolvimento das pessoas que vivem ali e dão vida ao local. Seguindo as palavras de Velho (1981), os indivíduos constroem suas identidades e histórias de vida a partir da memória, das retrospectivas de situações, acontecimentos vividos para a prospecção do futuro, das possibilidades do vir

¹¹ Novas licitações somente são abertas quando um permissionário abre mão de sua banca. Isso geralmente ocorre com os boxes mais antigos e com os mais recentes. Na medida em que os mais antigos são permissionários já idosos que não possuem família para repassar seu ponto, ou quando dos mais recentes transferem suas lojas para outros lugares fora do mercado ou abrem falência.

a ser, mediante as oportunidades que surgem por meios dos entrelaçamentos sociais, das redes que são compostas a partir das relações em constante movimento e transformações, mas que não são rompidas ou separadas, mas contínuas.

Essa continuidade e o reconhecimento de uma perspectiva tradicional para propiciar o desenvolvimento e a manutenção de uma perspectiva moderna do comércio do Mercado Municipal de São Paulo estão presentes tanto nas práticas quanto nos discursos dos trabalhadores, que aparentemente são conflituosos e contraditórios, mas que, se analisados de perto e de dentro,¹² ocorrem, dependendo dos interesses sociais e/ou políticos, como o espaço moderno recorrer às memórias e tradições para vender um sanduíche ou um souvenir, ou ainda o contrário, quando o espaço tradicional recorre aos discursos modernos em relação à gastronomia, aos produtos *gourmet* para venda de produtos exóticos, especiarias ou cortes de queijos e embutidos importados.

Nessa diversidade de relações que vão do sociocultural ao político e econômico, dentro de um mesmo momento, ou seja, da venda e do consumo dos produtos ofertados, é preciso criar uma conscientização entre os permissionários e funcionários que trabalham no Mercado, consciência de que um patrimônio histórico não é algo morto que vive e permanece no passado, mas possui vida, fazendo parte do contexto no qual está inserido, sendo utilizado e vivenciado por seus agentes sociais todos os dias, que atualmente são compostos pelos trabalhadores, pelos consumidores e também pelos turistas. Devido considerar que até 2004 e, mesmo após, constatado no período da pesquisa, a categoria “turistas” não era muito clara ou compreendida pelos permissionários e funcionários como agentes modificadores deste espaço, podendo ser potenciais e, conforme observamos, até os principais consumidores.

Apesar de uma tendência turística que vai além das relações de trabalho e econômicas dos permissionários, que modifica em parte a forma de concepção dos que ali construíram suas vidas, constituí-

¹² Remetendo-nos na teoria e metodologia da antropologia urbana defendida pelo professor José Guilherme Cantor Magnani (2002).

ram família, patrimônio, identidade e profissão, o Mercado continua atuando no comércio de alimentos, preservando suas práticas, como a garantia da qualidade dos produtos, na medida em que existe controle de fornecedores e vistoria dos produtos recebidos pelos próprios permissionários. Uma prática diária observada foi a entrega de bacalhau nos empórios, que é feita no início da manhã, em que funcionários verificam a qualidade do produto caixa a caixa acompanhados dos donos das bancas.

Desse modo, o Mercado tem suas características originais e as mantém exatamente por ter essa característica de que não parou no tempo, mas caminhou juntamente com o crescimento e o desenvolvimento da própria sociedade paulistana. Nesse sentido, utilizamos na análise o entendimento de continuidades dos processos de mudanças das configurações sociais (ELIAS, 1994), que, mesmo sendo dinâmicas e complexas, não rompem com o passado, mas lhe dão novas interpretações e significados no presente.

Um dos aspectos indicativos dessa dinâmica é o que representa a charutaria existente no local, vista como uma banca tradicional por ser uma das mais antigas no Mercado. Existente desde 1933, mantém seu comércio de fumo, cigarros, charutos e cachimbos, entre outros produtos relacionados ao ato de fumar. Apesar das mudanças sociais e políticas relacionadas ao fumo no Brasil, a charutaria se mantém. Atualmente administrada não mais pelos permissionários originais, mas por um funcionário que a adquiriu nos anos 1990, permaneceu com o nome de origem, do primeiro permissionário. O atual proprietário evita dar entrevistas pelo fato de trabalhar com produtos que hoje são fiscalizados e não permitem propaganda e são, socialmente, cada vez mais estigmatizados, devido aos riscos de saúde da população que os consome, porém na observação do estabelecimento é visível a permanência da história e memória desta banca, presente nas fotos antigas e reportagens de jornal emolduradas nas paredes da pequena banca, bem como da disposição dos produtos, do fumo de corda no balcão, vendidos em pedaços, que são cortados, pesados e embrulhados em pedaços de papel no momento da compra.

A manutenção das tradições do mercado se dá pelo fato de que existem bancas que preservam suas características originais e seus permissionários têm a história viva desses comércios. Um boxe tradicional no Mercado, bastante conhecido pelo comércio de queijos de confecção própria está atualmente administrado pela quarta geração da família, mantendo essa relação saudosista com o Mercado. A família produz queijos desde 1889 e possui a fábrica em São Sebastião da Grama (MG). A banca no Mercado existe desde 1933, proveniente do bisavô, que tinha comércio no Mercado dos Caipiras antes da existência do Mercado Municipal.

É uma das histórias dos permissionários mais antigos, em que se passa a administração da banca para as gerações seguintes. Assim como outras famílias permissionárias, essa também, quando estava em sua segunda geração, teve a preocupação de oferecer formação acadêmica aos filhos, que se profissionalizaram e trabalharam em áreas diversas, retornando posteriormente ao comércio devido à necessidade de gerir os negócios da família. Hoje na quarta geração, bisnetos trabalham com o comércio, na gerência e administração do local.

Esse permissionário mantém a memória viva e cultua tempos antigos, descrevendo o mercado como parte de sua vida, importante na formação da família e de amizades, no companheirismo entre funcionários, que se tornavam muitas vezes parte da família. Atualmente afirma viver de atacado e lamenta que o Mercado tenha se profissionalizado a ponto de retirar o aspecto de pessoalidade nas relações estabelecidas ali. “Perdeu as características, a identidade, era mais humano, havia um intercâmbio de mercado. Todos se ajudavam, inclusive no crescimento pessoal, se formavam laços. Hoje virou bar, com álcool, não tem mais amizade.”

Dessa posição compartilha uma parcela significativa dos permissionários mais antigos, que nas entrevistas expressaram opiniões similares às citadas acima.

Por sua vez, a nova geração pensa que as transformações do comércio e das relações profissionais existentes no Mercado foram fundamentais para a sobrevivência do local, que em meados dos anos

1990 passou por dificuldades financeiras pelo esquecimento por parte do público. Sendo que, a partir da reforma em 2004, com a construção do mezanino é que o Mercado voltou a ser representativo em seu comércio, e as pessoas voltaram a frequentá-lo e a fortalecer novamente a economia, não apenas do novo espaço, mas também dos tradicionais e populares, que se reinventaram com novas ofertas para atrair este novo público.

Para as novas gerações de permissionários, o Mercado ainda precisa de uma transformação em sua administração para alcançar uma forma de se reestruturar e sobreviver às novas tendências do mercado brasileiro, principalmente com a cultura dos supermercados e hipermercados presentes em número cada vez maior nas cidades. Nessas grandes redes de comércio, existe a oferta de uma extensa variedade de produtos, marcas e preços, por isso há uma necessidade real de os permissionários do Mercado buscarem novas formas de conduta para aumentar a procura pelos produtos comercializados, alavancar seus lucros e assim conseguir manter o negócio aberto perante a economia da época.

Para um permissionário do boxe que comercializa souvenirs e lembrancinhas, após a reforma de 2004, o Mercado sofreu transformações consideráveis, passando a fazer parte do percurso turístico da cidade. O mercado, que era um local de abastecimento alimentício para a capital e outras cidades do estado, passou a ser um mercado “cultural, histórico e gastronômico”, havendo uma dificuldade de aceitação dessas transformações por parte dos permissionários mais antigos,

Que são todos trabalhadores, honestos que trabalham demais, são muito simplórios, por isso, talvez a ignorância de aceitar o novo, por não saberem o que podem e o que não podem fazer aqui. Eles compram e vendem, tudo de uma maneira bem simples, passado de pai para filho, com os mesmos costumes da década de 50, assim, não aceitam mesmo as pessoas que vêm com essa cabeça de mudar o Mercado, de se beneficiar desse fluxo de turistas e aumentar suas vendas, para eles, tem que continuar como era antigamente, o fulano vem comprar um quilo de arroz, o outro vem buscar feijão, o dono do bar busca os embutidos, não sabem lidar com o varejo de hoje (Permissionário entrevistado em 2012).

A partir das análises das declarações de permissionários pensamos o Mercado sob a perspectiva dualista entre o velho e o novo, que eles adotam como postura política para suas ações. A ideia do novo possui uma noção do que é atual, com base na administração do Mercado e de suas novas tendências em divulgá-lo como ponto turístico; a perspectiva do velho, com uma ideia mais conservadora, deseja preservar suas características de comércio popular de alimentos, continuando no mesmo modo anterior de atuação.

Outro aspecto que também causa uma dualidade e que não podemos deixar de mencionar foi a oposição observada nas ações comerciais do Mercado que perpassam entre abundância e miséria, visto que o bairro onde se situa o Mercado é popular. A proximidade com a Rua Vinte e Cinco de Março faz com que haja facilidade para parte dos moradores de rua, mendigos e pedintes da região pedirem dinheiro e comida. É o oposto do que se presencia dentro do Mercado, de abundância de alimentos, grandes quantidades de frutas, verduras, bacalhau, azeitonas, variedades de produtos disponíveis, a fartura representada pelo lanche de mortadela com 300 gramas do embutido, como também pelo tamanho do pastel de bacalhau e a quantidade de recheio. Tudo isso se opõe à realidade dos moradores e transeuntes da região.

A maioria dos frequentadores é composta por vendedores ambulantes e as chamadas sacoleiras, que vão buscar produtos na Rua Vinte e Cinco de Março para revender nos seus locais de origem e não têm condições financeiras de comer um lanche de mortadela por R\$18¹³. Essas pessoas buscam refeições mais baratas nas lanchonetes fora do Mercado, assim como alguns funcionários buscam locais para refeições mais baratas do que as do Mercado. Portanto, há uma diversidade dos frequentadores do Mercado Municipal paulistano, que se dividem entre moradores da localidade e turistas, e estes ainda se dividem entre turistas da Rua Vinte e Cinco de Março e turistas que vão ao Mercado para conhecer o patrimônio cultural

¹³ Preço observado na visitação em julho de 2015, referente ao lanche mais simples, composto por pão e mortadela apenas. Os demais lanches com outros ingredientes possuem valores mais elevados.

e cumprir a rota turística traçada desde 2004 com incentivos para o crescimento do turismo urbano na cidade.

Essa transição pela qual o Mercado passou a partir de um processo político, social e econômico da cidade, passando de mercado distribuidor de alimentos a atração turística, divide opiniões dos permissionários que ora afirmam que a mudança foi necessária e positiva ora afirmam que foi malsucedida e negativa para o comércio.

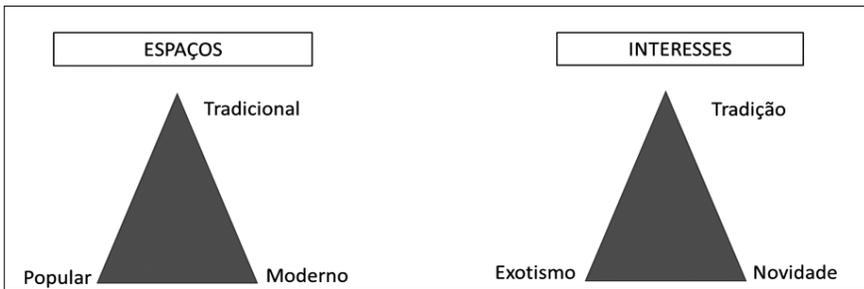
O mercado está acompanhando o modernismo. O prédio do Mercado em si é um prédio cultural, é um prédio tombado historicamente. No entanto, tivemos a prefeita que construiu o mezanino, no qual não poderia ser construído, mas hoje eu não sei, não sou autoridade, não tenho autoridade para isso se realmente é possível ou não ou é o modernismo do qual foi criado o mezanino. Ele foi numa prefeitura de uma prefeita que tivemos aqui em São Paulo, que descaracterizou o típico mercado municipal do qual existia, porque houve, vamos dizer assim, não destruição, mas deslocamento de alguns tipos de comércio dentro do próprio mercado (Permissionário, entrevista em 2013).

Diante de um dos objetivos elencados neste trabalho, sobre a lógica das escolhas de alimentos pelos indivíduos que fazem parte do universo do Mercado, sugere-se um sistema explicativo da base social para compreender essas relações.

O alimento por si só é usado simbolicamente para representar certas formas sociais e sentimentos pessoais dentro de uma sociedade, que geralmente figuram entre as formas e os sentimentos pessoais importantes da vida do grupo. Assim, observando os contextos sociais específicos e limitados (clã, aldeia, relações de parentesco político, amizade, vizinhança, relações de trabalho, etc.) dentro dos quais são empregados simbolicamente os alimentos, pode-se com frequência, inferir quais são os grupos e relações importantes na sociedade (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 193).

No Mercado percebem-se diferentes interesses sociais e sentimentos pessoais atribuídos aos alimentos. Usando a classificação dos espaços – tradicional, moderno e popular – para sistematizar as práticas comerciais e demarcar espaços, podemos compor uma tríade que corresponde aos interesses de cada grupo.

Figura 2.1 Tríade dos espaços e dos interesses dos grupos de indivíduos do Mercado Municipal de São Paulo

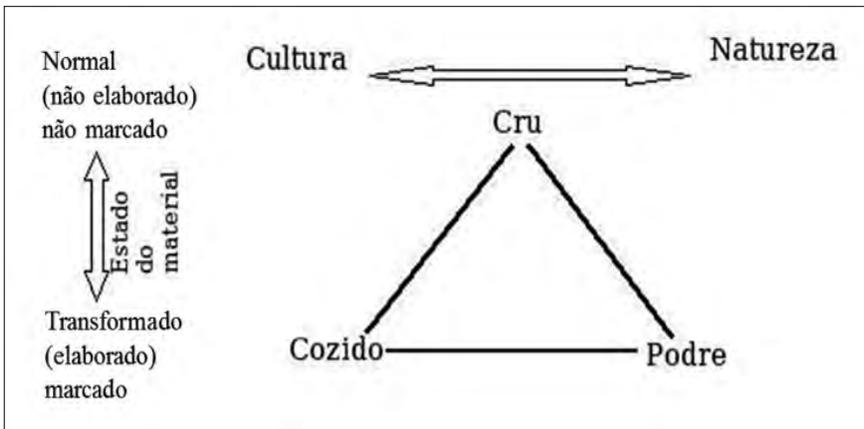


Fonte: Elaboração dos autores

Essa base proposta nos faz retomar Lévi-Strauss (2010) de que a comida é boa para se pensar, atribuindo-lhe um sentido, em que o autor classifica os processos culinários em um sistema de oposições para compreender o sistema alimentar.

Para cozinha alguma, nada é simplesmente cozido, mas sim deve ser cozido deste ou daquele modo. Tampouco de modo algum existe o cru em estado puro, com apenas alguns alimentos podendo ser assim consumidos, e ainda com a condição de terem sido escolhidos, lavados, descascados ou cortados, senão mesmo temperados. A podridão também não é admitida a não ser de algumas maneiras, espontâneas ou dirigidas (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 25-26).

Figura 2.2 Triângulo de Lévi-Strauss: o cru, o cozido e o podre



Fonte: Adaptado de Lévi-Strauss (1979, p. 34)

Essa estrutura permite aprofundar as análises sobre as dicotomias: natureza e cultura; indivíduo e sociedade; tradição e modernidade; o velho e a novidade etc., uma vez que o cru, o cozido e o podre entrelaçam o uso do fogo e a invenção da cozinha como uma passagem da natureza para a cultura entre as sociedades, enfatizando dentro dessa perspectiva outras oposições.

Após o esquema ter sido assim elaborado para nele integrar todas as características de um determinado sistema culinário (e sem dúvida há outras, relativas à diacronia e não mais à sincronia, tais como se referem à ordem, à apresentação e aos gestos da refeição), será conveniente procurar o modo mais econômico de orientá-lo como uma grelha, para torná-lo superponível a outros contrastes, de natureza sociológica, econômica, estética ou religiosa: homens e mulheres, família e sociedade, aldeia e mato, economia e prodigalidade, nobreza e plebeidade, sagrado e profano, etc. assim pode-se esperar descobrir, para cada caso particular, em que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que ela se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 35).

Nesse sentido, compreendemos que as tríades de espaços e de interesses expõem as perspectivas dos permissionários e dos consumidores do Mercado acerca dos alimentos comercializados, envolvendo uma sistematização de crenças, identidades e significados dos quais atribuem ao comércio de alimentos.

O triângulo [comedor, contexto social e alimento] varia no espaço, já que nós postulamos que o consumidor é plural, que as atitudes e comportamentos mudam segundo os indivíduos, mas também segundo as situações nas quais eles se encontram envolvidos; segundo a natureza do alimento, seu aspecto, o imaginário que se associa a ele. O triângulo varia também no espaço, já que um desses elementos possui uma história: individual ou coletiva para o comedor; criadora de símbolos para o produto (momento do aparecimento em nossas sociedades, raridade, canal empregado para chegar até o comedor) confirmando a transformação das formas e dos rituais alimentares para situação de consumo (CORBEAU, 1997b, p. 155 *apud* POULAIN, 2013, p. 189-190).

Corbeau, segundo Poulain (2013), coloca o comedor como um indivíduo plural de acordo com os contextos sociais e o tipo de alimento e as significações que lhe são atribuídas.

Essa constituição da base social/cultural na escolha de alimentos torna compreensível de maneira mais ampla a lógica que compõe o comércio em que cada aspecto da tríade formada se complementa e se associa.

O espaço tradicional tenta manter em suas vendas alimentos tradicionais de determinadas localidades do mundo, que fazem parte da história de vida das famílias dos permissionários e, dessa forma, manter tradições culturais. Igualmente o espaço popular tenta manter suas características de comércio informal para equilíbrio do comércio, da oferta e da demanda, e o espaço moderno tenta criar tendências, renovar as formas de comercialização de alimentos, bem como a inserção de novos produtos, mas ainda em nome de uma história do Mercado, da preservação enquanto um patrimônio que conta uma parte da trajetória da cidade de São Paulo e do seu desenvolvimento.

Considerações finais

O Mercado Municipal de São Paulo, durante o processo de desenvolvimento vivenciado desde sua fundação, em 1933, tem passado por transformações que modificaram seu conceito, ou seja, os responsáveis por sua administração direcionaram estratégias para mantê-lo atualizado para atender às demandas vigentes. O conceito passa do originalmente mercado distribuidor de alimentos para mercado turístico. Diante dessa nova perspectiva, medidas de gestão foram desenvolvidas para introduzir tal característica, almejando um novo nicho de mercado, partindo da ideia de identidade do local. Cria-se, pois, uma tradição pautada em elementos constituidores de uma história do Mercado que agrega valor às atividades ali desempenhadas.

Ficam a memória e a valorização de sua função inicial – da venda de produtos de qualidade; de maior provedor alimentício da cidade; da diversidade de produtos; da história de vida das famílias permissionárias – para criar condições de venda para novos produtos – dos

fast-foods; dos chopes; das frutas exóticas; do lanche de mortadela e dos pastéis e bolinhos de bacalhau.

A perspectiva de mercado turístico adotada pela administração e repassada aos permissionários e funcionários enfatiza tais produtos de consumo imediato, mas não abandona a ideia original de mercado provedor, da tradição de qualidade e diversidade dos produtos, que consegue manter os demais tipos de comércio.

Os aspectos de globalização, de movimentos sociais, econômicos e políticos orientam as tendências de mercado rotineiras nos seus estabelecimentos. As estratégias de marketing dirigidas pela empresa administradora responsável pelo Mercado Municipal de São Paulo, pelo departamento de relações públicas e publicidade e demais órgãos da prefeitura, como a Secretaria de Turismo de São Paulo, foram traçadas para as tendências mercadológicas que giram no entorno do local.

Para alcançar e atender a esse nicho de mercado, que vai dos consumidores e comerciantes que frequentam o comércio popular da Rua Vinte e Cinco de Março e de suas ruas adjacentes aos turistas que visitam a Praça da Sé e a Estação da Luz, e que estendem seus circuitos pelo bairro e chegam ao Mercado Municipal de São Paulo à procura de refeições prontas ou de produtos que despertem interesse para o consumo, criaram-se mecanismos de abordagem para esses clientes em potencial.

Ainda que se perceba que uma grande maioria dos frequentadores da Rua Vinte e Cinco de Março sejam pertencentes ao segmento social composto por trabalhadoras e trabalhadores e não possuam um perfil econômico de consumidor dos empórios, açougues e quitandas, pois não farão compras volumosas. Tampouco se dispõem a se alimentar no Mercado, devido aos altos preços praticados nesses produtos. Porém, apesar de a grande massa de turistas da Rua Vinte e Cinco de Março não gastar no Mercado, existe entre eles, uma parcela que vai ao Mercado seja para conhecer, para visitar ou até mesmo usar da sua infraestrutura, por exemplo, banheiros e bebedouros do piso inferior, sendo, portanto, consumidores em potencial.

Essas são características comuns do cotidiano do Mercado: turistas em busca de novidades, dos sabores desconhecidos, da curiosidade

de sentir o prazer de comer o autêntico pastel de bacalhau, de sentir o doce sabor da lichia ou da cereja “jumbo” ou, ainda, do kiwi banana, muito explorado e consumido pelos novos consumidores do mercado.

Todas as práticas mercadológicas, as estratégias de venda e o novo conceito assumido após a construção do mezanino nos remetem ao marketing realizado no local, que envolve uma cultura consumidora da atualidade, interferindo no modo de agir e de pensar dos que ali trabalham e vivem seu dia a dia.

De fato, temos a situação que nos parece, no primeiro instante, mais superficial e calculista de tomadas de decisões empresariais a fim de manter o comércio aquecido e sustentável para permanência dos vendedores. Porém, essa primeira barreira da superficialidade das relações é superada na medida em que observamos que tais estratégias e modos de comércio adotados estão impregnados da maneira como vivem e encaram aquele local que, para a maioria, é mais do que apenas um posto de trabalho, faz parte da construção de uma vida, que envolve sucessos particulares, formação de família, constituição do que se entende por vida.

Assim, a história de vida dos permissionários e a história do Mercado Municipal se fundem e se confundem. Os indivíduos que ali trabalham têm nesse ambiente mais que seu sustento, têm histórias de amizade, superação, enfrentamento da realidade, sendo, por um lado, um local de trabalho e de consumo e, por outro, de situações ordinárias e, também, corriqueiras do cotidiano. Por isso, ao abordar o tema da alimentação e do consumo a partir do viés cultural, as teorias e metodologias da antropologia da alimentação e do consumo servem para nortear as características fundamentais da ideia de identidade local que o Mercado adotou no século XXI para suprir as demandas atuais por consumo de produtos e serviços que contenham história e contextos sociais que façam sentido para suas vidas.

Ao comprar e consumir um lanche de mortadela do Bar do Mané, não se come apenas o alimento servido, mas se consome a história de construção daquele bar, de significados que agregam sabor e valor àquele prato vendido por um preço que ultrapassa o valor do

quilo da mortadela. Nenhum outro lanche dará o peso da história ali envolvida e fortalecida pela reprodução de uma tradição que surgiu sem, necessariamente, ter esse objetivo mercadológico, mas que foi legitimada a partir do momento em que consumidores compraram a ideia do lanche de mortadela, que muitas vezes ultrapassa os 300 gramas do embutido. O exagero do tamanho do lanche fica evidenciado com as sobras deixadas por um grande número de pessoas que não comem todo o lanche, unicamente devido às suas proporções abundantes. Mas, comprar o lanche reduzido não tem o mesmo significado e sentido de comer.

A tríade tradicional, popular e moderno representa essas relações que são compostas por sentidos e significados simbólicos presentes nas trajetórias de vida dos permissionários e funcionários, influenciando nas ações políticas do Mercado e nas práticas de comércio que envolvem a convivência dos consumidores e turistas do local.

Apesar das transformações de gostos, preferências por determinados tipos de produtos ou ainda das formas de compra e venda estabelecidas entre as bancas mais antigas e as mais novas, existem também as permanências e a manutenção de práticas informais que superam as lógicas modernas de comércio instituídas pela administradora; o comércio “à moda antiga”, diariamente praticado, é aquele em que se conta com a solidariedade dos permissionários, ultrapassando a noção de concorrente, quando um permissionário empresta um produto que falta para que seu vizinho de banca não perca uma venda.

Esse é um dos vários exemplos práticos que foram vivenciados nesta pesquisa etnográfica e que demonstram que as dicotomias – novo e velho; indivíduo e sociedade; natureza e cultura – trabalhadas ao longo deste capítulo coexistem e se complementam no cotidiano das pessoas que compõem o espaço do Mercado Municipal de São Paulo.

Referências

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.

- CORBEAU, J.-P. Pour une représentation sociologique du mangeur. **Économies et Sociétés: développement agro-alimentaire**, n. 23, p. 147-162, 1997b.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
- HOBBSAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1997.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. 2. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2010. (Mitológicas; v. 1).
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”**. Lisboa: Moraes, 1979.
- MAGNANI, José Guilherme Cantor. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. **Rev. Bras. Ci. Soc.**, v. 17, n. 49, p. 11-29, 2002.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço alimentar**. 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2013. (Coleção Nutrição).
- SÃO PAULO (Município). Lei nº 13.430 de 13 de setembro de 2002 (Projeto de Lei nº 290/02, do Executivo) – Plano Diretor Estratégico. Disponível em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/lei_13430_1407187409.pdf. Acesso em: 26 jan. 2015.
- SOARES, Cesar. J. **Mercados do Brasil: de norte a sul**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.
- VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura: nota para uma antropologia da sociedade contemporânea**. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.
- WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

CAPÍTULO 3

Organização do trabalho nas cidades: um olhar para alimentação de coletividades¹⁴

*Renata Borchetta Fernandes Fonseca
Flávia Milagres Campos
Fabiana Bom Kraemer*

Introdução

O presente texto pauta-se na análise das transformações no mundo do trabalho no capitalismo industrial moderno em que estamos inseridos e suas repercussões na organização do trabalho e na vida das pessoas, em especial, no núcleo de saberes e práticas designado no campo da Alimentação e Nutrição de Alimentação de Coletividades. Assim, é importante situar que esse núcleo trata do planejamento, da produção e do fornecimento de refeições fora do lar aos mais diversos grupos de pessoas. Para atender a esse propósito, pode-se dizer, resumidamente, que são empregados os conhecimentos dietéticos, especialmente para o planejamento de cardápios e ao necessário à sua execução, e tem na cozinha industrial seu *locus* privilegiado de ação. Congrega, de tal modo, um conjunto de restaurantes (comerciais ou inseridos em organizações), bares, lanchonetes, comissarias e congêneres, representando um espaço de trabalho importante na geração de empregos para nutricionistas e outras ocupações.

¹⁴ Texto derivado da linha de pesquisa Alimentação de Coletividades, Saúde e Cultura e pesquisa de doutoramento intitulada “Práticas cotidianas de nutricionistas no âmbito da alimentação de coletividades em unidades de alimentação e nutrição terceirizadas”, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Por ora cabe-nos também relacionar nossa discussão a um contexto mais amplo analisado, no Brasil, por Ricardo Antunes (2011), entre outros autores – o das mudanças e transformações, presenciadas a partir da década de 1980, nas formas de inserção do trabalho na estrutura produtiva e suas repercussões na subjetividade e na forma de ser daqueles que vivem do trabalho.

Referimo-nos ao novo complexo de reestruturação produtiva que atinge o mundo do trabalho organizado a partir de um processo de capitalismo flexível, percorrendo a maior parte do século XX, seguindo no século XXI, e que impulsionou a revolução tecnológica da microeletrônica e das redes telemáticas e informacionais, que atinge as mais diversas instâncias do ser social.

Se, por um lado, houve grandes e rápidos avanços científicos e tecnológicos, por outro, tais avanços não explicam o aprofundamento da pobreza que atinge metade dos trabalhadores do mundo. Segundo Pinto (2013), as condições associadas à rápida transformação tecnológica e concorrência capitalista em níveis globais relacionam-se com a exploração das capacidades humanas em qualquer esfera do trabalho social em benefício da acumulação de riquezas.

De forma concisa, pode-se dizer que as transformações que vêm ocorrendo com a reestruturação produtiva do capital caracterizam-se por um processo de maior heterogeneização, fragmentação e complexificação da classe trabalhadora, resultado, entre outros: a) do aumento significativo do contingente feminino no mundo operário, preferencialmente no trabalho precarizado e desregulamentado e exclusão dos mais jovens e dos mais velhos; b) da redução da classe operária industrial tradicional, estável e especializada, dando lugar ao novo proletariado industrial e de serviços presentes nas mais diversas formas de trabalho precarizado (terceirizados, trabalhadores *part-time*, temporários); c) da expansão dos assalariados médios no “setor de serviços”; como resultado também das políticas neoliberais e do cenário de desindustrialização e privatização.

A discussão ora proposta é feita sob o entendimento de que o trabalho é um espaço de estruturação do pensamento, e não so-

mente a realização de uma atividade diária com vistas à remuneração, tomando como referência o emprego. Por isso, é importante compreender o sentido do trabalho que permite ao homem criar sua existência, diferenciando das formas históricas de como o trabalho se efetiva nos distintos modos sociais de produção da existência humana. Se entendido como a atividade por meio da qual o homem conscientemente modifica a natureza, a fim de obter os meios para sua sobrevivência, o trabalho permeia diversas dimensões da vida (material e social) (ANTUNES, 2000).

A noção de trabalho muda ao longo da história e, por vezes, é apresentada como positiva, outras, negativa. O trabalho manual era tido como algo inferior, degradante, na Grécia antiga, tendo essa concepção atravessado a Idade Média. O ócio era valorizado, em detrimento do trabalho, como momento propício à criatividade. A própria palavra trabalho deriva do latim *tripalium*, que é um instrumento de tortura (ABBAGNANO, 1998). A ideia de trabalho como sofrimento está presente na Bíblia. Por comer do fruto proibido, Adão é punido com o trabalho: “[...] Tirarás dela com trabalhos penosos o teu sustento todos os dias de tua vida [...] Comerás o teu pão com o suor do teu rosto” (BÍBLIA, 2007, p. 51). No entanto, ao longo da história do Cristianismo, o sofrimento do trabalho passou a ser considerado como fonte de salvação e, por isso, tem sua dignidade e seus méritos. Segundo Santo Tomás de Aquino, é por meio do trabalho manual que o homem busca o seu sustento e o do outro (pode dar esmolas), assim como o trabalho é um meio de suprimir o ócio (que é fonte de vários males) e dominar as paixões (AQUINO, 1994). Assim, o trabalho é ora apontado como uma punição, ora como elemento salvador. O trecho do poema escrito por Alexandre Náder, incluído no prefácio à 7ª edição do livro *Adeus ao trabalho*, ilustra bem essa dualidade no modo de ver o trabalho: “Por errar, Adão trabalhou. Por trabalhar, Prometeu errou” (ANTUNES, 2006, p. 15).

Foi somente mais tarde que Hegel estabeleceu a relação entre o trabalho e a natureza do homem, colocando o trabalho como uma atividade do espírito (HEGEL, 1997). Atualmente, o trabalho é, por

vezes, visto como algo elevado, como momento de criação, que distingue os homens dos animais e está, portanto, em conexão com a existência humana (ANTUNES, 2000; FRIGOTTO, 2008), mas também é interpretado como algo penoso, embora, nesse caso, em geral, a fonte de degradação não é o trabalho em si, mas as condições sociais em que ele é realizado. Segundo Frigotto:

Na sua dimensão mais crucial, o trabalho aparece como atividade que responde à produção dos elementos necessários e imperativos à vida biológica dos seres humanos como seres ou animais evoluídos da natureza. Concomitantemente, porém, responde às necessidades de sua vida intelectual, cultural, social, estética, simbólica, lúdica e afetiva (2008, p. 400).

Essa concepção ontológica do trabalho nos permite distingui-lo daquilo que, na verdade, são as formas históricas que o trabalho assume, tais como: trabalho servil na sociedade feudal, trabalho escravo na sociedade escravista ou trabalho assalariado na sociedade capitalista. Mesmo entendendo que o trabalho é uma condição necessária ao ser humano em qualquer tempo histórico e que ele assume novos sentidos, assumimos também que ele mantém a dialética emancipação e sofrimento. O que implica dizer que nos apoiamos em autores de tradição marxista que se dedicaram à análise do modo de produção capitalista, para empreender a reflexão aqui proposta.

Buscamos, então, refletir um pouco sobre a transformação do trabalho nas cidades, decorrente das alterações no modelo de produção capitalista a fim de evidenciar seu efeito para o processo de trabalho em alimentação de coletividades. A questão do trabalho como elemento importante na vida das pessoas e as repercussões dos “modelos produtivos” no processo de racionalização do trabalho capitalista são, em geral, pouco discutidos no campo da Alimentação e Nutrição. Diferentemente do que ocorre em outros campos, como no Serviço Social ou na Enfermagem¹⁵, em que é possível identificar a categoria trabalho na produção bibliográfica relacionada ao campo ou ainda a problematização do modo de produção ca-

¹⁵ Apenas para ilustrar, podem ser citados: Jamamoto (1998), Tinti (2015) e Souza e Mendes (2016).

pitalista e suas implicações para o exercício profissional; no campo da Alimentação e Nutrição, esse tipo de debate não costuma fazer parte da arena de discussões.

Julgamos, no entanto, esse debate fundamental e oportuno. Fundamental para entender o controle social, econômico e político que os “modelos de produção” capitalista exercem sobre os trabalhadores. E oportuno, porque adentramos, segundo Antunes (2011), em uma era de precarização estrutural do trabalho em escala global, como parte de uma tendência intrínseca da lógica destrutiva do capital na era da financeirização. Dessa forma, essa lógica dissemina-se na objetividade e subjetividade de classe com repercussões, por exemplo, na deterioração dos estatutos salariais e no surto de estresse que atinge a civilização do capital (ALVES, 2007).

O enfoque metodológico que adotamos pauta-se por uma análise ensaística sobre as principais abordagens teóricas da administração, basicamente, os sistemas taylorista, fordista e toyotista, na busca por compreender como vêm sendo desenvolvidas estratégias de organização das atividades de trabalho na alimentação de coletividades e refletir sobre as consequências desses sistemas nos modos de vida dos seres humanos nas cidades.

A cidade a que nos referimos não é pensada em suas delimitações espaciais, mas na sua organização social, como um espaço político e sociocultural no qual se elabora uma forma de conceber e de compreender a sociedade. A cidade expressa a divisão socioespacial do trabalho e, se é verdade que a precarização do trabalho compõe a realidade social das nossas cidades (TELLES, 2001), identificar e compreender “modelos de organização do trabalho” nos ajuda a olhar para os impactos das configurações do trabalho nos espaços urbanos.

Muito do que será formulado não pode ter um caráter conclusivo, ao contrário, as afirmações assumem o caráter de colocações exploratórias e preliminares, uma vez que partem de um trabalho de interpretação, com base em pesquisas. Pretendemos desenvolver pontos de discussão em torno das mudanças em curso nas organizações contemporâneas que sirvam para tentar melhor compreender os mo-

dos de viver e subjetivar nas cidades, como as alterações nas relações de trabalho e nas relações socioculturais e econômicas. Dessa forma, almejamos auxiliar nutricionistas, em especial, na compreensão e enfrentamento dos complexos problemas do cotidiano do trabalho e subsidiar investigações futuras.

Modos de organização da produção e do trabalho: taylorismo, fordismo, toyotismo

Este ponto do texto trata dos marcos teóricos que instruem os estudos sobre as principais modificações ocorridas nos modelos de organização do trabalho na produção e da reestruturação da atividade produtiva na sociedade atual desde a instauração do modo de produção capitalista propriamente dito, ou seja, com o sistema de máquinas e da grande indústria, que tem início com a I Revolução Industrial até o processo de industrialização dos serviços, quando esses se tornam totalmente mercadorizados e submetidos ao capital. Assim, procuramos apresentar as características mais marcantes da problemática das transformações para, em seguida, refletir sobre sua interface com o modelo de produção da alimentação de coletividades.

O período conhecido como sociedade contemporânea, compreendido entre a Revolução Francesa, em 1789, e os dias atuais, é marcado por profundas transformações na organização da sociedade e por conflitos de amplitude mundial. Uma de suas características está na configuração do poder político burguês acompanhado do desenvolvimento econômico capitalista como principal forma de organização econômica no mundo. E é nesse intervalo compreendido entre a segunda metade do século XIX e a primeira metade do século XX que se discorre sobre a origem e a evolução dos principais sistemas de organização do trabalho utilizados ao longo do século XX e que fundamentam, com poucas mudanças, as atuais condições de vida, a saber, o taylorismo, o fordismo e o toyotismo (PINTO, 2013).

Compreender esses sistemas de organização nos auxilia no entendimento das estratégias de arranjo das atividades de trabalho nas empresas e suas principais consequências sociais. Dessa forma, re-

tornemos aos séculos XVIII e XIX, quando na I Revolução Industrial (1780-1850), originária na Inglaterra, transformada imediatamente na grande oficina do mundo ao longo do século XIX. Nesse período, caracterizado pelas inovações que possibilitaram a expansão das indústrias dá-se início a classe social de trabalhadores que demanda vender sua capacidade de trabalho em troca de salários como único meio de vida. Gradualmente, o trabalhador perde significativo conhecimento sobre o conteúdo do seu trabalho no âmbito da produção para o empresariado, ao mesmo tempo que se aprofunda a divisão do trabalho. Isso aconteceu devido a um relativo desconhecimento quanto ao conteúdo do trabalho que era, até então, transmitido verbalmente de geração para geração, sem métodos e técnicas documentados. O período foi caracterizado por longas jornadas de trabalho, condições precárias e salários considerados humilhantes (CRESPO MERLO; LIMA LAPIS, 2007). Assim, no início, a forma típica do trabalho na sociedade capitalista era totalmente desregulamentada, não havendo leis que conduzissem as relações entre patrões e empregados, o que dava aos primeiros o domínio para definir as condições de trabalho (muitas vezes desumanas) e o valor dos salários a serem pagos.

A Segunda Revolução Industrial, no fim do século XIX e início do século XX, nos Estados Unidos da América, caracterizou-se pela administração científica do trabalho e pela produção em série, difundindo pelos países capitalistas o modelo de organização do trabalho conhecido como “Abordagem Clássica da Administração”, e que tem Frederick Winslow Taylor (1856-1915) como precursor, sendo o período conhecido como fase taylorista. Esse período possui centralidade no trabalho, enfatizando as tarefas, que deveriam ser realizadas por meio da divisão do trabalho e do controle sobre o tempo gasto em cada tarefa com um constante racionalizar do mesmo. Taylor considerava que a capacidade produtiva era maior que a produção real, devido à destreza que o trabalhador adquiria com o tempo, além do tempo que era perdido na troca de funções. Acreditava que os trabalhadores desenvolviam artifícios para se fazerem necessários, controlando o tempo gasto no trabalho para proteger seus conhe-

cimentos, o que os mantinha na ativa, resguardando seus salários, devido à expansão do maquinário que começava a tornar o emprego escasso (CHIAVENATO, 2001; PINTO, 2013). Haveria um aumento da eficiência dos funcionários e da empresa ao subdividir o trabalho em diversas tarefas individuais e eliminar movimentos inúteis por meio da análise dos aspectos envolvidos no desenvolvimento das tarefas e na utilização de instrumentos de trabalho padronizados e mais adaptados a cada uma delas (TAYLOR, 1990).

Taylor acreditava que quanto maior a produtividade, mais altos seriam os lucros da empresa, e, por esse motivo, desenvolveu um sistema de organização do trabalho onde o elemento central era o estudo do tempo que acabou sendo implantado e largamente difundido por diversos ramos industriais e em vários países. Ele acreditava que, se cronometrasse o tempo de duração de cada movimento, teria a determinação do tempo real daquela operação, assim a gerência poderia exigir que qualquer trabalhador cumprisse a quantidade ideal (considerada por ele) de atividade laboral (PINTO, 2013).

Sua proposta básica foi desenvolvida com o objetivo de aplicar a divisão técnica do trabalho humano em administração e produção, sendo necessário subdividir as funções e suas correlativas atividades em ambas as esferas, possibilitando a cada responsável o cumprimento completo de sua atividade, sem o trabalhador acumular conhecimento e habilidade além do mínimo para tal. Dessa forma, suas técnicas de produção industrial não contemplavam a totalidade da organização e direcionavam-se à racionalização do trabalho (PINTO, 2013) ao implementar normas e procedimentos sistemáticos e uniformes de modo a simplificar as operações. Assim, encontrava a “maneira certa” de realizar cada operação (CRESPO MERLO; LIMA LAPIS, 2007).

O que difere o sistema taylorista dos demais é que, após toda a implementação da organização do trabalho elaborado, a supervisão ficava a cargo exclusivo da administração da empresa, cabendo ao trabalhador apenas desempenhar suas tarefas diárias num tempo previamente determinado pela empresa e, no caso de falhas, sua rápida substituição (PINTO, 2013).

Com o estudo dos tempos e movimentos, o trabalho foi decomposto em parcelas cada vez mais elementares e simplificadas, sendo atribuição de especialistas o planejamento do trabalho. Os trabalhadores não eram os responsáveis por elaborar as normas e procedimentos, apesar de suas sugestões serem consideradas para aprimorar o processo produtivo. Os pesquisadores do assunto consideram que este foi um período em que se consolidava, no capitalismo, uma separação entre o saber e o fazer, entre o trabalho manual dos operários e o trabalho intelectual das gerências (CRESPO MERLO; LIMA LAPIS, 2007).

Da mesma forma, sob a denominação da abordagem clássica da administração, Henry Ford (1862- 1947) ampliou uma série de inovações tecnológicas e organizacionais, entre elas o taylorismo, conjugando o que poderíamos chamar hoje de engenharia de produto e de processo. Interessado em experiências e bem-sucedido em várias invenções, foi quem estabeleceu a primeira planta da Ford Motor Company, que por muito tempo foi a maior fabricante mundial de veículos automotores. Sua genialidade consistiu em incutir nos seus contemporâneos a postura de consumidores de massa de produtos padronizados.

A padronização do produto final, a intercambialidade das peças e a linha de montagem foram as principais modificações introduzidas por Ford na organização da produção. A fabricação em massa objetivava, através da simplificação do trabalho e padronização do ritmo dos trabalhadores, a uniformização dos produtos e sua fabricação numa escala de centenas ou milhares por dia. Dessa forma, os custos de produção seriam reduzidos, associando-se ao aumento do consumo, que proporcionaria melhores salários, devido ao aumento das vendas dos produtos e conseqüentemente do lucro da empresa (PINTO, 2013).

No fordismo, a introdução de máquinas automáticas encarregadas pelo deslocamento dos objetos de trabalho, suprimindo o trabalho humano, permitiu a contratação de pessoas cada vez menos qualificadas e, assim, de fácil substituição. Os trabalhadores ficaram mais submetidos ao ritmo automático, à cadência das máquinas, à rotina (SILVA, 1997; CHIAVENATO, 2001; CRESPO MERLO; LIMA LAPIS, 2007; PINTO, 2013).

Sendo assim, o sistema taylorista foi incorporado e desenvolvido pelos dispositivos organizacionais e tecnológicos de Ford, distribuindo trabalhadores e ferramentas ao longo de uma linha de produção. Formou-se, então, o sistema taylorista-fordista, que tem como ideia fundamental a especialização das atividades do trabalho, mas sem a intervenção criativa dos trabalhadores. Como disse Taylor, nesse sistema taylorista-fordista, as qualidades individuais dos trabalhadores são praticamente dispensáveis. Desse modo, o baixo nível de qualificação educacional e profissional dos trabalhadores esteve associado ao sistema taylorista-fordista, pois, segundo Pinto (2013), nessas condições há um total desinteresse no aprendizado do trabalho, acompanhado também de altos níveis de absenteísmo (BOITO JÚNIOR, 2007; PINTO, 2013).

No entanto, nos chamados países desenvolvidos, a era taylorista-fordista também representou um período de conquistas sociais e trabalhistas (política de emprego, salário e benefícios, regulamentação dos contratos de trabalho, melhoria das condições de trabalho), que não se reproduziu na mesma proporção no Brasil (BORSOI, 2011). Foi apenas em 1943 que, no Brasil, algumas garantias como salário mínimo, jornada de trabalho limitada, direito a férias remuneradas e exigência de normas de saúde e segurança foram incorporadas por meio da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) (BRASIL, 1943).

O fordismo e o taylorismo foram, assim, os principais “modelos produtivos” do processo de racionalização do trabalho capitalista no século XX (ALVES, 2007; PINTO, 2013) em diversos países ocidentais e que se mantém naqueles com uma automação rígida e estruturas hierarquizadas como base organizacional da economia, principalmente em áreas em que o controle humano continua sendo o mais viável (ALBAN, 1999), como a alimentação de coletividades no Brasil. A introdução dos novos “modelos produtivos”, chamada de reestruturação produtiva, em que destacamos o toyotismo¹⁶, foi lenta e desigual, atingindo de forma diferenciada países, setores e empresas da indústria ou de serviços (ALVES, 2017).

¹⁶ O toyotismo tem sido também chamado de especialização flexível, pós-fordismo, produção enxuta e ohnismo.

O toyotismo surge desenvolvido pela Toyota Motor Company, no Japão, a partir de 1947, e encontra terreno fértil nos países ocidentais, com o baixo crescimento e a instabilidade dos mercados a partir de meados dos anos 1970, provocados pelos choques ocasionados pelo súbito aumento dos preços do petróleo e das políticas macroeconômicas conservadoras que lhes sucederam.

Até esse período, especialmente nos Estados Unidos e nos países europeus, a acumulação de capital estava baseada na produção em massa de mercadorias e sua comercialização. Assim, a lógica vigente era de que quanto mais se produzia, no menor espaço de tempo possível, mais aumentava o lucro, e o modelo fordista de organização do trabalho, apesar dos problemas, atendia a essa lógica. Entretanto, esse modelo de acumulação do capital e essa forma de produção começaram a dar sinais de esgotamento, mostrando que não seria possível expandir-se indefinidamente, como bem expõe Pinto:

[...] sob as novas condições do mercado colocadas pelo contexto dos anos 1970, a produção em série e em larga escala, fundamentada em unidades produtivas altamente verticalizadas e concentradas de grandes contingentes de trabalhadores especializados, em sua maioria semiqualeificados, tornou-se uma “camisa de força” para o crescimento (2013, p. 45).

A instabilidade econômica ocorrida nos anos 1970 gerou cautela nos investimentos produtivos industriais, redirecionando as estratégias de padronização em larga escala para a flexibilização da produção, novos padrões de busca da competitividade e novas formas de adequação da produção à lógica do mercado, além de modificar as relações de trabalho, as barreiras comerciais e o controle da iniciativa privada pelo Estado. Os Círculos de Controle da Qualidade, gestão participativa e busca da qualidade total penetram em vários países de capitalismo avançado e do terceiro mundo industrializado (ANTUNES, 2011; PINTO, 2013).

Essa reestruturação da produção, com mudanças na organização do trabalho se dá, portanto, associada a um novo padrão de acumulação capitalista, que David Harvey chama de acumulação flexível:

Ela se apoia na flexibilidade dos processos de trabalho, dos mercados de trabalho, dos produtos e padrões de consumo. Caracteriza-se pelo surgimento de setores de produção inteiramente novos, novas maneiras de fornecimento de serviços financeiros, novos mercados e, sobretudo, taxas altamente intensificadas de inovação comercial, tecnológica e organizacional. A acumulação flexível envolve rápidas mudanças dos padrões de desenvolvimento desigual, tanto entre setores quanto entre regiões geográficas, criando, por exemplo, um vasto movimento no emprego no chamado “setor de serviços”, bem como conjuntos industriais completamente novos em regiões até então subdesenvolvidas (HARVEY, 1996, p. 140).

O toyotismo entranha-se em várias partes do capitalismo globalizado e está fundamentado numa metodologia de produção e de entrega mais rápidas e precisas, combinada a uma empresa “enxuta” e “flexível” (PINTO, 2013).

Em linhas gerais, Alban (1999) apresenta esse sistema de organização da produção estruturado em quatro vertentes básicas. A primeira delas, a mecanização flexível, em que se importavam máquinas projetadas para operar com um único modelo de produção e as adaptavam para produzirem uma grande variedade de modelos em lotes muito pequenos. Lembremos que o Japão do pós-guerra, diferente do ambiente socioeconômico americano e europeu, possuía capital e matérias-primas escassas, bem como um mercado pequeno e segmentado, que solicita produtos diferentes e pedidos pequenos.

A segunda vertente consistia na multifuncionalização da mão de obra, rompendo com a relação um homem por máquina que fundamenta o fordismo, e transformando os operários em trabalhadores multifuncionais, capazes de operar em várias funções, com vários equipamentos e trabalhar em grupo para poder reconfigurar todo o sistema produtivo sempre que necessário.

A terceira vertente consistiu no sistema de controle da qualidade total a fim de melhorar os produtos produzidos. Assim, no toyotismo, não se admite como meta de trabalho a perda de matéria-prima e trabalho. O controle de qualidade é efetuado por todos os trabalhadores durante todo o processo produtivo. Uma vez detectado algum defeito,

ele é imediatamente corrigido e estudado pelos círculos de qualidade até a eliminação da causa primária.

A quarta vertente é o sistema *just-in-time* de produção, que consiste em possibilitar a produção de cada tipo de produto exatamente no momento em que ele é demandado. Sobre essa produção comandada pela demanda, Ricardo Antunes, valendo-se de vários autores, assinala:

Ao contrário do fordismo, a produção sob o toyotismo é voltada e conduzida diretamente pela demanda. A produção é variada, diversificada e pronta para suprir o consumo. É este quem determina o que será produzido, e não o contrário, como se procede na produção em série e de massa do fordismo. Desse modo, a produção sustenta-se na existência do estoque mínimo. O melhor aproveitamento possível do tempo de produção (incluindo-se também o transporte, o controle de qualidade e o estoque) é garantido pelo *just-in-time*. O *kanban*, placas que são utilizadas para a reposição das peças, é fundamental, à medida que se inverte o processo: é do final, após a venda, que se inicia a reposição de estoques, e o *kanban* é a senha utilizada que alude à necessidade de reposição das peças/ produtos (ANTUNES, 2006, p. 34).

Flexibilidade parece ser a palavra de ordem. Ao contrário da rotina rígida característica do taylorismo-fordismo, em que se produzem as mesmas mercadorias, independentemente da demanda; no toyotismo é justamente a demanda que governa a produção. A produção em massa, em grande escala, em linhas de montagem, é substituída pela produção mais variada, para atender às diversas exigências do consumidor, pedidos menores e manter estoques mínimos de mercadorias (ANTUNES, 2000).

Se a separação entre planejamento e execução marca o processo de trabalho no taylorismo-fordismo, o toyotismo volta a incorporar o saber do trabalhador, permitindo que ele participe de alguma forma da fase de planejamento, e não apenas da execução (ANTUNES; ALVES, 2004). A disciplina e a hierarquia rígida, com total controle dos gerentes sobre os trabalhadores, cedem lugar a uma ênfase maior na responsabilidade do trabalhador pelo resultado

ou pelo produto. Destaca-se o trabalho em equipe e a dissolução da figura do líder. Contudo, o desaparecimento da autoridade do líder dá a falsa ideia de que não haveria mais jogos de poder, o que não é verdade. Segundo Sennett (2009, p. 130), “esse poder sem autoridade desorienta os empregados”.

É alterada a tão criticada forma de trabalho compartimentada, rotinizada e sem sentido, que é um problema do fordismo. Entretanto, se o trabalhador tem maior controle sobre sua atividade, ele continua sem participar das decisões sobre o que ou quanto produzir. As metas de produção continuam sendo estabelecidas de maneira centralizada e acabam gerando intensificação da exploração. Embora controle suas atividades, é necessário que o trabalhador atinja as metas de produção que são ditadas pela demanda e impõem um ritmo de trabalho que continua fora do controle do trabalhador. Além disso, o trabalhador precisa ser polivalente e participar dos círculos de controle de qualidade, onde seu conhecimento sobre o trabalho é constantemente apropriado pela empresa.

Antunes e Alves (2004) falam em “captura da subjetividade operária pelo capital”. No taylorismo-fordismo há um envolvimento superficial do trabalhador com o seu próprio trabalho, e a captura da subjetividade é apenas formal, enquanto no toyotismo se busca um envolvimento psicológico do trabalhador, com real apropriação de sua subjetividade. Os autores ressaltam ainda que, apesar da maior “participação” do trabalhador nos projetos, a alienação do trabalho continua presente, já que “a subjetividade que então se manifesta encontra-se estranhada em relação ao que se produz e para quem se produz” (ANTUNES; ALVES, 2004, p. 346).

Outro aspecto importante que destacamos é que esse processo de reestruturação produtiva, associado ao conjunto de políticas estatais que flexibilizaram o movimento de livre mercado, tem resultado no aumento da segmentação da classe trabalhadora em dois grupos distintos, segundo Pinto (2013). Num deles estão os trabalhadores contratados temporariamente ou por tempo parcial e os subcontratados na forma de “terceiros”, onde, no nosso caso, se

concentra a maior parte dos trabalhadores da alimentação de coletividades. Esse grupo reúne diversas categorias de trabalhadores dispersos por vários setores econômicos e sofre a desregulamentação das condições de trabalho em relação às normas legais, à precariedade do emprego e da remuneração, e vê regredir paulatinamente seus direitos sociais.

No outro grupo estão os trabalhadores mais escolarizados, dos quais se exige maior polivalência, concentrados principalmente nas grandes empresas líderes, e na maioria dos casos nos níveis gerenciais, onde se tem baixos níveis de rotatividade e pequenas diferenciações salariais, bem como flexibilidade nos postos de trabalho.

É justamente sobre o primeiro grupo de trabalhadores que têm maior impacto as práticas do toyotismo para o estabelecimento de uma “empresa enxuta”. Preserva-se na matriz um número reduzido de trabalhadores mais qualificados e amplia-se o número de subcontratações. Ao contrário da estrutura verticalizada do modelo fordista, que concentra a produção, no toyotismo transfere-se a terceiros boa parte do que antes era produzido de forma concentrada em uma ou algumas unidades fabris, assumindo uma estrutura horizontalizada. E esse processo de terceirização se replica nas próprias empresas contratadas, expandindo-se pela cadeia de fornecedores (ANTUNES, 2000).

Esse processo de terceirização é apontado como o principal meio de flexibilizar o trabalho, funcionando como uma ferramenta de precarização econômica, social e política (DRUCK, 2016). “A definição de trabalho precário contempla pelo menos duas dimensões: a ausência ou redução de direitos e garantias de trabalho e a qualidade no exercício da atividade” (GALEAZZI; HOLZMANN, 2011, p. 260). A flexibilização dos contratos de trabalho, com contratos temporários e *part-time*, além da terceirização, em geral, relaciona-se à deterioração das condições de trabalho, perda parcial ou total de benefícios anteriormente conquistados, como indenizações, férias, licenças, aposentadoria, seguridade social, atendimento a saúde e alimentação; a fim

de desonerar as empresas e facilitar demissões. A precarização¹⁷ atinge também aqueles trabalhadores que, para manter seus contratos, se sujeitam a baixos salários, cobranças excessivas e jornadas ampliadas (BORSOI, 2011; MARCON, 1997).

Também nesse sentido, e relacionado ao processo de terceirização, Druck (2016) considera a precarização um fenômeno multifacetado, elencando mais dimensões: a) padrões de gerenciamento e organização do trabalho que, sustentados pelo medo, abuso de poder e assédio moral, intensificam o trabalho com a imposição de metas inatingíveis, extensão da jornada de trabalho e exigência de multitarefas; b) condições de trabalho inseguras e pouco saudáveis resultantes de padrões de gestão que ignoram necessidades de treinamento e medidas preventivas contra acidentes, como resultado da pressão por aumentar a produtividade a qualquer custo; c) desemprego ou ameaça constante de perda do emprego, minando a solidariedade entre trabalhadores com a concorrência brutal desencadeada entre esses, levando ao isolamento, à dificuldade de integração e formação de uma identidade coletiva; d) enfraquecimento da organização, luta e representação dos trabalhadores, somados à fragmentação da classe trabalhadora e dos sindicatos.

Um exemplo empírico que evidencia parte desse fenômeno foi o estudo realizado com trabalhadores de cozinha industrial no Polo Petroquímico de Camaçari-BA; esses se percebem em uma situação precária, ao reconhecerem-se como “peças marginais na indústria”, enquanto prestadores de serviço terceirizados no Polo (SANTANA, 2010). A autora narra inclusive situações em que os trabalhadores da cozinha são dispensados de treinamentos de segurança (como evacua-

¹⁷ Vale salientar que, na análise do processo de precarização atual, o modelo de contrato do regime de trabalho assalariado tradicional acabou tornando-se um “parâmetro desejável” dados os direitos trabalhistas e proteções sociais a ele associados. Ainda assim, ele não deixa de apresentar problemas, especialmente porque se insere totalmente na lógica capitalista de exploração do trabalho. Assim, na compreensão de Borsoi (2011), a precarização do trabalho não se dá exclusivamente a partir da década de 1970, com a introdução do modelo de acumulação flexível que ocorreu na reestruturação da produção, pelo contrário, o trabalho precário é uma característica marcante do capitalismo ao longo de sua história. O que ocorre a datar daqueles anos são novas formas de precarização relacionadas ao processo de flexibilização, e não a saída de um modelo ideal para um modelo pior.

ção da área), para não atrasar o preparo das refeições, ou situações de greve em que têm sua entrada permitida na cozinha. Assim, não fazem parte da categoria de trabalhadores industriais, mas se configuram como trabalhadores terceirizados “invisíveis”, responsáveis pela satisfação das necessidades daqueles que realmente se envolvem com a atividade principal no Polo.

Quaisquer que sejam os “modelos” de organização do trabalho (taylorismo-fordismo, toyotismo), é necessário compreendê-los como subordinados ao processo de produção capitalista, embora haja diferenças quanto à forma como cada um estabelece as relações sociais de produção. Com vistas a conhecer um pouco sobre essas relações e sobre como o trabalho é organizado em nossa sociedade, em nosso tempo, é que esses modelos foram abordados aqui. Mais uma vez ressalta-se que a noção de trabalho não se resume a emprego, mas dadas as condições em que vivemos, o trabalho assalariado é a principal forma de trabalho vigente.

Apresentadas as características gerais dos modelos taylorista, fordista e toyotista de organização e gestão do trabalho, procurando contextualizá-los em relação às mudanças mundiais no padrão de acumulação e processo de produção capitalista, voltamo-nos então às repercussões desses modelos na alimentação de coletividades.

A alimentação de coletividades no contexto da organização do trabalho

No Brasil, nas chamadas cozinhas industriais, em geral, vive-se uma situação singular em relação ao trabalho: persiste um modo de organização e gerência baseada no modelo taylorista-fordista de administração, com ênfase na racionalização do trabalho e hierarquia rígida (AGUIAR; KRAEMER; MENEZES, 2013), ao mesmo tempo que os trabalhadores são cobrados por se adaptarem às novas relações de trabalho, menos rígidas, mais imediatistas, mais individualizantes, mais flexíveis.

Nessas cozinhas, sob influência do modelo de organização do trabalho com forte ênfase no “como fazer”, observamos nos processos

de produção de refeições tradicional a estrutura comumente baseada em rotinas, escalas individuais de distribuição de tarefas, normas, manuais e fluxogramas, bem como uma sequência rigorosa de produção, tanto para atender à legislação sanitária (que impõe, por exemplo, a obrigatoriedade de Procedimentos Operacionais Padronizados [BRASIL, 2004]) quanto para garantir a produção das refeições sob um esquema de horário pouco flexível. O nutricionista assume a supervisão do processo de trabalho e a equipe preocupa-se em cumprir a tarefa, sendo o desempenho avaliado pela realização do produto, a refeição.

Os restaurantes se caracterizam como um espaço em que acontece tanto a produção de mercadorias quanto a prestação de serviços, o que os diferencia de outros setores produtivos. Além disso, algumas características do bem elaborado (as refeições) marcam a forma como se organiza o processo produtivo nos restaurantes. Como se trata de um bem altamente perecível, devendo ser consumido no mesmo dia em que é produzido, o tempo é um fator importante. Poucas são as preparações que são confeccionadas com antecedência. Somado a isso, o período de distribuição das refeições costuma ser bastante rígido. Por exemplo, se em um restaurante a distribuição do almoço acontece das 11h às 14h, todas as preparações do cardápio devem estar prontas no momento do início do almoço, ainda que para repor as preparações que vão sendo consumidas, o processo de produção continue após as 11h. Isso implica que a produção das refeições se dá de modo mais intenso em determinados períodos, próximos aos horários do consumo das refeições, não sendo possível distribuir algumas tarefas em outros períodos, a fim de evitar sobrecarga em alguns momentos e ociosidade em outros. Além disso, diferentemente de uma indústria em que são produzidos, em geral, poucos itens e com pouca variação ao longo dos dias, em restaurantes são produzidos diversos itens, preparações diferentes, que se alteram a cada dia, pois os cardápios variam diariamente, apenas com algumas exceções. Dessa forma, a cada dia são necessários diferentes ingredientes e técnicas de preparo para produzir as diversas preparações que compõem a estrutura do cardápio, como entradas, pratos principais, guarnições e sobremesas.

Apesar dessas particularidades, prevalece na alimentação de coletividades a noção de produção industrial, organizada e sequencial. A organização da produção segue uma sequência ao mesmo tempo linear e compartimentada, semelhante à linha de montagem do modelo taylorista-fordista, até mesmo na estrutura física das cozinhas industriais. As plantas físicas das cozinhas são projetadas para atender ao princípio “marcha avante” que simula o movimento de uma esteira, para que as matérias-primas sigam um fluxo contínuo nos setores, sendo transformada em comida para os comensais, sendo essa inclusive uma exigência da legislação sanitária. Paralelamente ocorre a compartimentalização das atividades e do próprio espaço em setores de produção como estocagem, pré-preparo de carnes, pré-preparo de vegetais, cocção e distribuição. No momento em que as refeições estão prontas para o consumo são disponibilizadas em linhas de distribuição, com horário fixo e pré-determinado. Há uma automatização dos equipamentos e incremento no uso de matérias-primas pré-elaboradas (alimentos minimamente processados ou ultraprocessados) para acelerar o tempo de produção.

A exploração do trabalho assalariado na alimentação de coletividades caracteriza-se por baixa remuneração, atraindo mais aqueles trabalhadores com limitada qualificação profissional, que não permanecem no setor, o que acaba perpetuando um ciclo de elevada rotatividade (COLARES; FREITAS, 2007). Cabe ressaltar que um estudo conduzido por Aguiar, Valente e Fonseca (2010) retrata um grupo de trabalhadores de alimentação de coletividades que corresponde em maioria ao grupo populacional de baixa renda familiar (até três salários mínimos) e com somente 11,3% com nível educacional menor que quatro anos, e 42,2% entre cinco a oito anos. O ensino fundamental foi concluído por 14,3% dos entrevistados, o ensino médio, por 25,1%, e os de curso superior referia-se, na sua maioria, aos nutricionistas. Nesse ramo, há muito pouca restrição ao grau de escolaridade, qualificação ou idade e os trabalhadores se tornam, usando as palavras de Kraemer e Aguiar (2009, p. 611), “sujeitos a fácil reposição operacional”. Em outro estudo, a alta rotatividade dos trabalhadores foi identificada em

empresas de alimentação no Rio de Janeiro, em que cargos de menor nível hierárquico e menor grau de instrução foram aqueles que apresentaram os maiores índices de desligamento (AGUIAR; KRAEMER; SILVA; GUEDES, 2013).

Sob essas características do segmento da alimentação de coletividades, a forma de trabalho adota predominantemente o esquema taylorista-fordista e prevê uma clara separação entre quem planeja e quem executa, seguindo um padrão hierárquico, em que o nutricionista estabelece e controla como será realizada a produção. Observa-se claramente uma divisão entre saber científico ou intelectual e trabalho manual, bem como a hierarquização no trabalho. Nesse modelo, o nutricionista exerce a função gerencial do saber e atribui tarefas de acordo com as funções inerentes aos cargos dos demais trabalhadores de cozinha. Considerações que nos permitem perceber a estreita relação entre a administração científica taylorista e o trabalho executado em restaurantes, que é transformado em atividades parceladas, repetitivas e algumas vezes sem sentido para o trabalhador, retirando do indivíduo a sua capacidade criativa.

Segundo Marcon (1997, p. 20), “quando o trabalhador ingressa na unidade, só lhe cabe realizar o que já foi previamente estabelecido pelo planejamento, não lhe sendo dada a possibilidade de interferir neste processo”.

Apesar da forte influência dos princípios taylorista-fordista na organização do trabalho em cozinhas, as mudanças ocorridas no advento da reestruturação produtiva e do novo padrão de acumulação capitalista repercutiram também no segmento da alimentação de coletividades. Possivelmente o resultado mais abrangente do processo de reestruturação produtiva global para o segmento, no Brasil, seja a terceirização da atividade de fornecimento de refeições.

Na década de 1990, a alimentação de coletividades, especialmente a voltada para o segmento do trabalho, era apontada como o serviço mais terceirizado no país (PROENÇA, 1997). De lá para cá o processo só se intensificou. Em 1995, o número de refeições produzidas em sistema de autogestão era de 1,5 milhão de refeições/dia, em

2006 era de 300 mil, enquanto em 2016 caiu para 60 mil. No entanto, a produção das empresas terceirizadas cresceu 180% entre 1995 e 2006 (passando de 2,5 milhões para 7 milhões de refeições/dia) e 57% entre 2006 e 2016, passando de 7 milhões para 11 milhões de refeições/dia (ABERC, 2017).

Nessa conjuntura de terceirização dos serviços de alimentação, os trabalhadores do segmento enfrentam agressiva política empresarial de minimizar custos com mão de obra. Ao contratar o mínimo de trabalhadores em tempo integral, as cozinhas industriais se utilizam de contratos temporários e *part-time* para atender a aumentos temporários na demanda (determinadas épocas do ano, reformas na empresa contratante) e, especialmente, fazem uso de horas extras para atender às flutuações diárias da demanda.

A contratação do mínimo de trabalhadores e a realização de horas extras já foram apontadas por Antunes (2011) como uma marca do toyotismo. Entretanto a prática corriqueira da utilização de horas extras aumenta ainda mais a carga de trabalho, gerando esforços que podem comprometer a saúde do trabalhador. Nas cozinhas industriais, a utilização do banco de horas é uma das práticas mais comuns, quando assentido em acordo coletivo de trabalho. Nesse caso, converte-se o tempo de trabalho excedente em direito ao mesmo tempo de folga, sem gerar compensações financeiras ao trabalhador. Contudo, de acordo com Borsoi (2011), isso implica que sobre a hora excedente deixe de ser aplicado o acréscimo previsto na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) – acréscimo de pelo menos 20% sobre o valor da remuneração da hora normal – e as horas acabam sendo compensadas de acordo com os critérios da empresa, tendo o trabalhador que se sujeitar.

A manutenção ou crescimento da produção acompanhada pela contratação do mínimo de trabalhadores requer tecnologias e novas formas de organização e gestão. Analisando os números disponibilizados pela Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2017), pode-se ter uma ideia do aumento da produção no setor, ao longo dos anos, embora se deva levar em conta que essa é

apenas uma observação, uma estimativa, e não um cálculo exato. Em 2008, o número total de refeições produzidas foi de 13,7 milhões/dia, empregando 180 mil trabalhadores e gerando um faturamento de R\$ 27,9 bilhões. Em 2014, foram produzidas 19,7 milhões de refeições/dia, empregados 205 mil trabalhadores, e o faturamento aumentou para R\$ 49,2 bilhões. Embora tenha havido aumento nos três parâmetros citados, esse aumento não foi proporcional. Enquanto o número de refeições cresceu 44% nesses seis anos, o número de trabalhadores envolvidos na sua produção cresceu 14%. Já o faturamento cresceu 76% nesse período. Pode-se pressupor que em 2008 cada trabalhador produzia, em média, 75 refeições/dia, e em 2014 passou a produzir 96 refeições/dia (embora se saiba que nem todos os trabalhadores do setor estejam diretamente envolvidos com o preparo das refeições). Apesar dos avanços tecnológicos que vêm sendo incorporados em relação a matéria-prima e equipamentos em geral, chama a atenção a desproporcionalidade entre o crescimento da produção, da mão de obra e do faturamento. E, apesar da expectativa de queda, em 2017, no número de refeições (16,65 milhões), de trabalhadores (180 mil) e no faturamento (46 bilhões), o número médio de refeições produzidas por trabalhador ficaria em 92 refeições/dia.

Esses números servem para ilustrar a intensificação do trabalho. Apesar das dificuldades de definição desse conceito, tomamos a proposta de Pina e Stotz (2014) para distinguir produtividade e intensificação do trabalho:

Na força produtiva aumentada [produtividade], em que mantida a mesma jornada, o mesmo quantum de trabalho proporciona o aumento da mais-valia pela contração absoluta e relativa do valor da força de trabalho, isto é, do tempo de trabalho socialmente necessário para produção dos meios de subsistência para a reprodução do trabalhador. Aqui, uma parte maior da mais-valia é extraída do mesmo produto-valor global em razão da redução do valor da força de trabalho. Diferentemente, na intensificação do trabalho, o aumento da mais-valia resulta da obtenção de um maior quantum de trabalho no mesmo intervalo de tempo pela ampliação do produto-valor global e manutenção do valor absoluto da força de trabalho (2014, p. 154).

Para os mesmos autores, a intensificação do trabalho, que se dá pela expropriação do saber do trabalhador no processo de trabalho, se caracteriza pelas práticas que buscam ampliação da adesão dos trabalhadores à empresa, contrapondo-se às iniciativas de resistência individual ou coletiva (PINA; STOTZ, 2014). Apoiando-se em outros autores, Cardoso (2013) lista entre as fontes de intensificação do tempo de trabalho: a) a gestão por objetivos ou metas, uma vez que pressiona para a realização de mais trabalho; b) a maior densificação do tempo, com supressão dos tempos de inatividade; c) a multiplicação das tarefas, que solicitam mobilização contínua; d) o uso intensivo da força de trabalho por meio da multifuncionalidade; e) o elevado ritmo de trabalho e as interrupções frequentes de uma tarefa para realização de outra, impostos por exigências relativas a prazos e normas de produção e flutuações de demanda. Como sinalizado anteriormente, a intensificação do trabalho é uma das dimensões da sua precarização.

Os discursos da flexibilidade na organização do trabalho somados ao da gestão da qualidade e da qualidade total também chegaram ao segmento da alimentação de coletividades. As concessionárias de alimentação ou empresas prestadoras de serviço foram as primeiras a tentar reformular seus processos nas décadas de 1980 e 1990, buscando incorporar essas novas propostas administrativas.

Contudo, algumas características relacionadas ao tipo de produto das cozinhas industriais elencadas anteriormente – precibilidade do produto final, variabilidade diária dos itens produzidos – fizeram com que certas ações baseadas no sistema toyotista fossem incorporadas, e outras não, ou ainda, exigiu que determinadas ações fossem adaptadas ao ritmo de trabalho em cozinhas.

A pressão temporal vivenciada nas cozinhas, por exemplo, limita a flexibilidade em relação à jornada de trabalho. São as empresas que definem quando as refeições deverão estar prontas, o que impossibilita que o trabalhador tenha controle sobre o seu próprio tempo. Pelo contrário, o cumprimento de horários é uma preocupação constante e que muitas vezes é causa de estresse entre os tra-

balhadores (COLARES; FREITAS, 2007). Dado o tipo de atividade, não é possível que se trabalhe de casa ou que se controle o próprio horário. Essa quebra da rotina, que é encarada contemporaneamente como um benefício ao trabalhador (não sem questionamento, como já problematizado), não é possível aos trabalhadores de cozinha. Pelo menos não na forma de produção tradicional, que é a mais comum no Brasil. Já no sistema *cook-chill*, por exemplo, as preparações são resfriadas rapidamente depois de prontas, e só reaquecidas no momento de servir, o que aumenta o seu prazo de validade. Assim, desvincula-se o momento da produção da refeição do momento do consumo, o que possibilita maior flexibilidade na rotina e na organização das escalas de trabalho. Mas essa é uma particularidade, e não a forma de produção da maior parte dos restaurantes.

Dessa forma, até o momento, nas cozinhas industriais as mudanças em relação ao tempo de duração do trabalho estão mais centradas nas estratégias de prolongamento da jornada do que na sua fragmentação¹⁸. Em relação à produção mais variada e comandada pela demanda, que é parte da lógica do toyotismo, de certa forma, os restaurantes já vinham praticando-a antes da ascensão desse sistema. Contudo, a investida de empresas do segmento de alimentação na utilização do sistema *just-in-time* e de ferramentas como o *kanban*, em especial no controle dos estoques dos insumos, demonstra o interesse por novas formas de aumentar a produtividade e controlar o desperdício, ilustrando a influência da proposta toyotista no segmento.

É importante ressaltar que, apesar de a variedade de produtos ser uma característica intrínseca do setor de alimentação, nos últimos anos tem sido observada diversificação ainda maior das opções de preparações, tanto nas grandes refeições (almoço e jantar) quanto nas pequenas (desjejum, colação e lanche), com o propósito de atrair ou manter o cliente. O que temos observado nos restaurantes inseridos em organizações (de capital privado, misto ou público) é uma tendên-

¹⁸ A “reforma trabalhista”, instrumentalizada pela Lei nº 13.467, de 2017, que entrou em vigor recentemente no Brasil (novembro de 2017) e alterou a CLT pode vir a alterar esse panorama, uma vez que flexibiliza as regras de contratação para trabalho intermitente.

cia de diversificação na oferta de serviços, assemelhando-se mais a restaurantes comerciais. Uma consulta aos sítios eletrônicos de grandes empresas prestadoras de serviços de refeições coletivas dá-nos uma ideia da variedade de serviços que vêm sendo oferecidos, com diferentes categorias de restaurantes de uma mesma empresa ou produtos diferenciados em um mesmo restaurante (denominados por algumas empresas como ilhas gastronômicas). Podemos afirmar que essa maior diversificação, em geral, está atrelada ao aumento da carga de trabalho, já que são produzidas menores quantidades de produtos distintos, exigindo do trabalhador a execução de um número maior de atividades diferentes, sem aumento do quantitativo da equipe.

No bojo não apenas da maior diversidade de produtos e serviços, mas também da mudança na lógica de como se organiza o trabalho, a necessidade de polivalência do trabalhador tem sido apontada no segmento de alimentação de coletividades. Há tempos alguns restaurantes optaram pelo rodízio de tarefas entre os trabalhadores de diferentes cargos, como um recurso para minimizar o impacto de movimentos repetitivos ou ainda de substituição de um trabalhador em caso de absenteísmo. Entretanto, quando se fala em polivalência trata-se antes da necessidade de o trabalhador se adaptar a diferentes postos de trabalho, mais de acordo com a necessidade da empresa do que com o seu interesse ou capacidade. Ou, ainda, à inclusão de atividades antes inexistentes. Por exemplo, além de executar suas atividades produtivas (cortar, descascar, cozinhar), o trabalhador passa também a ser responsável por controlar a qualidade, o desperdício, a limpeza (como no preenchimento de planilhas de temperatura de produtos, controle de resíduos e de higienização). Kraemer e Aguiar (2009, p. 611) falam em “um novo tipo de trabalhador, capaz de compreender e participar de um ambiente em que as decisões são mais complexas e as interações sociais mais numerosas”.

Embora para executar tarefas mais complexas o trabalhador necessite possuir uma percepção maior da produção como um todo, o que pode ser considerado positivo, o que se questiona é até que ponto essa polivalência ou multifuncionalidade beneficia o trabalha-

dor. A adaptação a diferentes postos de trabalho, novas tecnologias e novos equipamentos exige que o trabalhador busque qualificação, nem sempre formal e nem sempre oferecida pela empresa, a fim de não perder o emprego. Assim, a qualificação do trabalhador, que por vezes fica sob sua própria responsabilidade, visa primeiro à sua adequação às necessidades da empresa, ao aumento da produtividade e à qualidade do produto final. Para o trabalhador, aprender a lidar com equipamentos novos e mais modernos, desenvolver capacidades para lidar com situações inesperadas e saber executar tarefas mais complexas pode significar uma forma de fugir do desemprego, mas não constitui necessariamente aumento de sua autonomia e satisfação em relação ao seu trabalho.

O que mais se observa nas cozinhas industriais que buscam se adaptar a novas formas de organização do trabalho é uma tentativa de aumentar a “participação” do trabalhador no processo de trabalho. Para melhorar a produtividade, busca-se, então, aumentar a participação e o comprometimento dos trabalhadores na solução dos problemas de produção, na melhoria dos métodos e do ambiente de trabalho. Marcon (1997, p. 41) resume o propósito dessa reformulação da seguinte maneira: “A participação defendida pelas novas propostas de organização do trabalho tenta, através do sentimento de responsabilidade gerado nos trabalhadores, comprometê-los com os objetivos traçados pela empresa.”

Parece bastante razoável esperar que o trabalhador de cozinha, tendo poder de decisão sobre o que e como produzir, se sinta mais motivado a acompanhar cada etapa do processo de produção e se preocupe mais com o resultado do seu trabalho, o que contribuiria para o fornecimento de refeições mais saborosas, seguras do ponto de vista higiênico e sanitário e nutricionalmente adequadas. Contudo, ao aumento da responsabilidade do trabalhador não correspondem, necessariamente, melhorias salariais e nas condições de trabalho. Mesmo havendo a discussão dos problemas em grupo e o incentivo para que o trabalhador analise as situações e proponha soluções, a decisão sobre incorporação das propostas e sugestões

dos trabalhadores continua, em geral, nas mãos da gerência. O que, muitas vezes, acaba por privilegiar as propostas que geram aumento imediato da produtividade e redução dos custos, em detrimento daquelas que melhorariam as condições de trabalho ou aliviariam a carga do trabalhador. Trata-se de uma participação limitada e supervisionada cujo foco está mais no proveito da organização do que do trabalhador (MARCON, 1997). Além disso, Oliveira (1997) aponta outro aspecto dessa “participação” vigiada quando relacionada à implantação de programas de qualidade:

Por outro lado, no momento em que o trabalhador passa a ser responsável pela qualidade do que produz, com autonomia para intervir no processo, há a interiorização do controle. E, dessa forma, a individualização do controle de qualidade, que necessita da ampliação do envolvimento de cada trabalhador com a empresa, corre o risco de transformar o direito de participar em dever de apresentar sugestões (1997, p. 632).

Mesmo que os trabalhadores “participem” das decisões operacionais, diversos aspectos do planejamento, que exigem o entendimento da produção como um todo, ainda estão fora de seu controle, como a definição do cardápio. A sua participação, nesse caso, ocorre na forma de sugestão, e poucos são os restaurantes que sistematizaram a participação formal do trabalhador no momento do planejamento de cardápios.

Assim, embora se fale na divisão do poder concentrado na figura do gerente (nesse caso o nutricionista), isso não acontece de fato, e a hierarquia baseada em cargos e salários se mantém nos restaurantes. Paralelamente, tanto o trabalhador quanto o próprio nutricionista muitas vezes estão sob uma gerência em que o exercício do poder não tem caráter disciplinar, mas caracteriza-se como sistema sociopsíquico de dominação, que seduz com base no desejo de sucesso e suscita a adesão, a mobilização pessoal e a disponibilidade permanente a serviço da empresa (GAULEJAC, 2007).

Atrélada a esse contexto de flexibilização, uma nova “ideologia gerencialista” apresenta-se, então, com valores positivos, volta-

dos para a busca da qualidade. O aumento da competitividade entre as empresas de refeições coletivas tem estimulado a adoção de novos equipamentos, a informatização, o uso de novas matérias-primas, o treinamento da mão de obra, a fim de melhorar alguns aspectos da qualidade das refeições e garantir seu mercado (MARCON, 1997). Os trabalhadores são envolvidos, então, nesse processo, e a melhoria contínua da qualidade é apresentada a eles como uma necessidade para conservação e crescimento da empresa e, conseqüentemente, para manutenção dos seus empregos. As mudanças na qualificação dos trabalhadores e as novas exigências implicam uma maior participação e envolvimento desses, em um processo no qual o trabalhador precisa se identificar com os próprios objetivos da empresa, como se houvesse um “consenso imaginário” entre trabalhadores e empresários (OLIVEIRA, 1997). Entretanto, o objetivo que se apresenta como melhoria da qualidade e “conseqüentemente” benefício para todos, trata-se, muitas vezes, de melhorar resultados financeiros. A qualidade, nesse caso, é usada como uma máscara na busca do lucro (GAULEJAC, 2007).

Nessa busca pela qualidade em cozinhas, o treinamento do trabalhador é apontado como condição essencial (CAVALLI; SALAY, 2007). Porém, esse treinamento, muitas vezes, não deixa de ser estranhado pelo trabalhador, que se “qualifica”, executa as atividades recomendadas e repete o discurso que lhe é ensinado, mas não se apropria, recria e adapta esse conhecimento no seu dia a dia. Parece adequado remeter aqui à expressão “envolvimento cooptado”, usada por Antunes (2006) para tratar do estranhamento próprio do toyotismo. Esse tipo de envolvimento está presente também quando se fala em qualidade na cozinha, pois o trabalhador deve pensar na qualidade do produto ou serviço para o cliente, o que ao fim trará benefício para a empresa, para o capital, e não necessariamente para o trabalhador. Pelo contrário, em alguns casos, a implantação de sistemas de qualidade pode significar intensificação do ritmo laboral, repercutindo principalmente na saúde psíquica do trabalhador (OLIVEIRA, 1997).

Assim, parece-nos plausível afirmar que a conjugação dos sistemas taylorista-fordista e toyotista nas cozinhas tende a aumentar a demanda física e psíquica sobre os trabalhadores, em sua maioria terceirizados, que dispõem suas forças em ritmo acelerado, para a produção da alimentação de outros trabalhadores que, por opção ou por necessidade, dada a configuração socioespacial das cidades, realizam parte das suas refeições fora do ambiente doméstico.

É importante perceber que ter em mente os modos de organização da produção e do trabalho aqui apresentados não significa ter um modelo a seguir, pelo contrário, o objetivo é ampliar o olhar a fim de compreender como exigências e conflitos do dia a dia nas cozinhas industriais podem estar relacionados ou ser expressão de questões mais amplas.

Considerações finais

Mudanças ocorridas nas organizações contemporâneas têm alterado substancialmente as relações de trabalho e as relações socioculturais-econômicas com implicações aos modos de viver e subjetivar nas cidades. O que se pretendeu com este ensaio foi apresentar algumas mudanças que ocorreram e vêm ocorrendo no mundo do trabalho, numa sociedade capitalista, situando as principais abordagens teóricas da administração e suas influências na organização do trabalho na alimentação de coletividades. Em suma, evidencia-se as transformações que afetam atualmente a realidade tanto objetiva quanto subjetiva do trabalho, predominando a ideia de fragmentação e de heterogeneização do mundo do trabalho e dos trabalhadores nas cidades.

Suscitar no campo da alimentação e nutrição esse debate foi uma forma que encontramos para dar visibilidade à “racionalização” e à “flexibilização” introduzidas pelos princípios tayloristas-fordistas e toyotistas nas redefinições recentes do trabalho nas cidades. A forma do trabalho incorporou mudanças em maior ou menor escala de acordo com diversas condições econômicas, sociais, políticas, culturais de cada país. Se por um lado surgem formas de assegurar aos trabalhadores seus direitos, por outro esses mesmos direitos são fragilizados numa

concepção de produção que se sustenta num processo produtivo flexível e, para tanto, é imprescindível a flexibilização dos trabalhadores.

Passados mais de cem anos do surgimento dos fundamentos da “Abordagem Clássica da Administração”, observamos, nos dias de hoje, uma grande preocupação em encontrar a “melhor maneira” de realizar as tarefas em uma empresa e consideramos atual pensar nessa forma de sociabilidade que precariza algo em torno de um terço da força humana mundial de trabalhadores (ANTUNES, 2000).

Entender as formas do trabalho no capitalismo contemporâneo também contribui para uma concepção ampliada dessa configuração atual do mundo do trabalho e dos complexos problemas do cotidiano das práticas laborais, sem, no entanto, vitimar o trabalhador no segmento no qual ele está inserido, em nosso caso, a alimentação de coletividades.

Conforme argumentamos ao longo do texto, o cenário que se desenha, até o momento, nas cozinhas industriais é da vigência de estratégias baseadas tanto no modelo produtivo do taylorismo-fordismo quanto no do toyotismo. O primeiro, apoiado especialmente na manutenção de hierarquia rígida, supervisão constante dos trabalhadores e esquema baseado no cumprimento de tarefas. O segundo, centrado na mobilização e apropriação da subjetividade do trabalhador, na sua responsabilização pelos resultados e na exigência de polivalência para as tarefas.

Como viemos apresentando, essa situação tem implicações no tempo de trabalho, tanto na sua extensão quanto na sua intensidade. As estratégias idealizadas no modelo toyotista, em especial, têm acentuado a intensificação do tempo de trabalho. Contudo, as repercussões da flexibilização extrapolam o tempo de trabalho, uma vez que ela cria e se sustenta em novos valores, normas, vivências, representações e interações, tendo reflexos no tempo fora do trabalho e, no fim das contas, na vida das pessoas como um todo.

Para finalizar destacamos um trecho de Cardoso (2013) no sentido de mostrar o quão prolífero é esse debate:

[...] se o tempo de trabalho fica cada vez mais flexível, o mesmo acontece com os tempos de não trabalho, dado que a flexibilização tem impactos negativos tanto dentro como fora do local de trabalho;

dentro, a consequência é o aumento da intensidade e fora, é a desorganização do tempo de não trabalho (CARDOSO, 2013, p. 355).

Referências

ABBAGNANO, Nicola. Trabalho. In ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; SILVA, Tânia Muzy da; GUEDES, Thiago Wagnos Guimarães. Rotatividade em empresas de alimentação coletiva no município do Rio de Janeiro. **Nutrição em Pauta**, v. 123, p. 23-30, 2013.

AGUIAR, Odaleia Barbosa de; VALENTE, Joaquim Gonçalves; FONSECA, Maria de Jesus Mendes da. Descrição sociodemográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 6, p. 969-982, 2010.

ALBAN, Marcus. Automação flexível: o caso do taylorismo-fordismo e a supremacia do toyotismo. **O&S: Organizações & Sociedade**, v. 6, n. 15, p. 71-82, 1999.

ALVES, Giovanni. **Dimensões da reestruturação produtiva**: ensaios de sociologia do trabalho. 2. ed. Londrina: Praxis; Bauru: Canal 6, 2007.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**. 3. ed. Campinas: Boitempo Editorial, 2000.

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho?** Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. 11. ed. São Paulo: Cortez; Campinas: Editora Unicamp, 2006.

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho?** Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. 15. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

ANTUNES, Ricardo; ALVES, Giovanni. As mutações no mundo do trabalho na era da mundialização do capital. **Educ. Soc.**, v. 25, n. 87, p. 335-351, 2004.

AQUINO, Santo Tomás de. **Suma de Teologia**. Madri: Biblioteca de Autores Cristianos, 1994, t. IV, parte II-II (b).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS de Refeições Coletivas (ABERC). **Mercado real**. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>. Acesso em: 22 nov. 2017.

BÍBLIA. **Gênesis**, 3: 17-19. Tradução portuguesa da versão francesa dos originais grego, hebraico e aramaico, traduzidos pelos Monges Beneditinos de Maredsous – Bélgica. São Paulo: Editora Ave-Maria, 2007.

BOITO JÚNIOR, Armando. Estado e burguesia no capitalismo neoliberal. **Revista de Sociologia e Política**, v. 28, p. 57-73, 2007.

BORSOI, Izabel Cristina F. Vivendo para trabalhar: do trabalho degradado ao trabalho precarizado. **Convergência** – Revista de Ciências Sociais, v. 55, p. 113-133, 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, 16 set. 2004.

BRASIL. Decreto-lei nº 5.452/1943. Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. **Diário Oficial da União**, 9 ago. 1943.

CARDOSO, Ana Claudia Moreira. Organização e intensificação do tempo de trabalho. **Revista Sociedade e Estado**, v. 28, n. 2, p. 351-374, 2013.

CAVALLI, Suzi Barletto; SALAY, Elisabete. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 6, p. 657-667, 2007.

CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria Geral da Administração**. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado. Processo de trabalho e saúde dos trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n. 12, p. 3.011-3.020, 2007.

CRESPO MERLO, Álvaro Roberto; LIMA LAPIS, Naira. A saúde e os processos de trabalho no capitalismo: reflexões na interface da psicodinâmica do trabalho e da sociologia do trabalho. **Psicologia & Sociedade**, v. 19, 2007.

DRUCK, Graça. Unrestrained outsourcing in Brazil: more precarization and health risks for workers. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 32, n. 6, 2016.

FRANZOI, Naira Lisboa. *Just-in-time*. In CATTANI, Antônio David; HOLZMANN, Lorena (Orgs.). **Dicionário de trabalho e tecnologia**. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2011.

FRIGOTTO, Gaudêncio. Trabalho. In PEREIRA, Isabel Brasil; LIMA, Júlio César França (Orgs.). **Dicionário da educação profissional em saúde**. 2. ed. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2008.

GALEAZZI, Irene; HOLZMANN, Lorena. Precarização do trabalho. In CATTANI, Antônio D.; HOLZMANN, Lorena (Orgs.). **Dicionário de trabalho e tecnologia**. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2011.

GAULEJAC, Vincent de. **Gestão como doença social**: ideologia, poder gerencialista e fragmentação social. Aparecida: Ideias & Letras, 2007.

HARVEY, David. **A condição pós-moderna**: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. 6. ed. São Paulo: Edições Loyola, 1996.

HEGEL, Georg Wilhelm Friedrich. **Princípios da filosofia do direito**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

IAMAMOTO, Marilda Villela. **Serviço Social na contemporaneidade**. São Paulo: Cortez, 1998.

KRAEMER, Fabiana Bom; AGUIAR, Odaléia Barbosa de. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. **Revista de Nutrição**, v. 22, n. 5, p. 609-619, 2009.

MARCON, Maria Cristina. **As novas propostas de organização do trabalho e a participação do trabalhador**: um estudo de caso, desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição tipo concessionária, sob um enfoque ergonômico. 1997. 108f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)—Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 1997.

OLIVEIRA, Simone. A qualidade da qualidade: uma perspectiva em saúde do trabalhador. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 13, n. 4, p. 625-634, 1997.

PINA, José Augusto; STOTZ, Eduardo Navarro. Intensificação do trabalho e saúde do trabalhador: uma abordagem teórica. **Rev. Bras. Saúde Ocup.**, São Paulo, v. 39, n. 13, p. 150-160, 2014.

PINTO, Geraldo Augusto. **A organização do trabalho no século XX**: taylorismo, fordismo e toyotismo. 3. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013.

PROENÇA. Rossana Pacheco da Costa. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000.

SANTANA, Gizane Ribeiro. **Os sentidos do trabalho no campo da alimentação coletiva**: um estudo de abordagem sociodemográfica, a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Polo Petroquímico de Camaçari, Bahia. 2010. 112 f. Dissertação (Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho)—Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, Faculdade de Medicina, Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2010.

SENNETT, Richard. **A corrosão do caráter**: consequências pessoais do trabalho no novo capitalismo. Rio de Janeiro: Record, 2009.

SILVA, Márcia Terra da. Correntes do pensamento administrativo. *In* CONTADOR, João Celso. **Gestão de operações**: a engenharia de produção a serviço da modernização da empresa. São Paulo: Ed. Edgar Blücher, 1997.

SOUZA, Helton Saragor; MENDES, Áquilas Nogueira. **Trabalho e saúde no capitalismo contemporâneo**: enfermagem em foco. Rio de Janeiro: DOC Content, 2016.

TAYLOR, Frederick W. **Princípios de administração científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1990.

TELLES, Vera. **Cidade e trabalho**. 2001. Disponível em: <http://polis.org.br/publicacoes/cidade-e-trabalho>. Acesso em: 19 dez. 2017.

TINTI, Éliidi Cristina. **Capitalismo, trabalho e formação profissional**: dilemas do trabalho cotidiano dos assistentes sociais em Ribeirão Preto. São Paulo: Editora Unesp; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2015.

CAPÍTULO 4

Espaços alimentares contemporâneos: o caso dos antirrestaurantes¹⁹

Nathalia Lima Pinto

Krisciê Pertile Perini

Julia Silvia Guivant

Introdução

A comida tem sido um importante marcador de classe e *status* na sociedade contemporânea. As escolhas que concernem ao que se come, como, onde e por que dizem muito sobre um indivíduo ou grupo social agindo como elementos de distinção (BOURDIEU, 2013). Ampliando essa noção, Contreras e Gracia (2011) propõem que os alimentos também podem alterar de status pelo fato de serem consumidos por pessoas de maior capital econômico ou cultural, e que, além disso, a possibilidade de comprar produtos raros, diferenciados e/ou caros também seria um mecanismo para alcançar certo status. Nesse sentido, alimentos e pratos anteriormente rebaixados e marginalizados passam a ser demandados por outro tipo de consumidor e alcançar certa notoriedade e distinção. Da mesma maneira, a prática de cozinhar e as escolhas envoltas nesse processo engendram um *nexus* de outras práticas relacionadas à alimentação que se mostram desafios sociológicos para compreender as atuais dinâmicas alimentares contemporâneas. Sobre isso, Halkier e Jensen (2011) afirmam que as práticas alimentares individuais podem ser vistas como portadoras de

¹⁹ Este texto é resultado parcial da pesquisa realizada por meio do Projeto Global Transformation in Access to Sustainable Food edital CAPES – Nuffic 059/15.

outras práticas, como um lugar de intersecção de uma pluralidade de atividades e construções sociais.

Até pouco tempo, a prática de comer fora de casa implicava somente a escolha de um bom restaurante, entretanto, mais recentemente, novas modalidades de consumo externas ao lar têm surgido e transformado tanto as percepções de comer fora com qualidade quanto as práticas alimentares. A popularização e a ressignificação das comidas de rua, como é o caso dos food trucks (PERINI, 2016), por exemplo, são sintomas recentes desse fenômeno, assim como a dinamização de novos arranjos de *eating out* mediados por plataformas digitais que trazem à tona redes de produção e consumo de alimentos, configurando diferentes relações entre objetos, tecnologias, lugares e pessoas.

Sendo assim, este capítulo tem por objetivo analisar o surgimento de novas configurações de espaços alimentares que rompem com a lógica tradicional dos restaurantes. Partimos do pressuposto de que os restaurantes – aqui ditos convencionais – se caracterizam por funcionarem em lugares permanentes, com cardápios, regras de etiquetas e horários mais ou menos fixos. Desse modo, os espaços alimentares que nos interessam analisar subvertem a convencionalidade, operando em regimes de ilegalidade e informalidade e, dessa forma, construindo novas lógicas e relações com o mercado, bem como com a localidade em que suas atividades se desenvolvem. Para isso, iremos analisar espaços que se autodenominam *supperclubs*, *underground restaurants*, *home bistros*, *guerrilla diners*, *puertas cerradas*, *pop-up restaurants* e antirrestaurantes. A escolha por essas categorias e nomenclaturas demarca a necessidade de diferenciar-se dos restaurantes formais e amplia o léxico dentro da gastronomia, trazendo novas modalidades de comer fora.

A ideia por trás desses modelos de “antirrestaurantes” é proporcionar experiências diversas ao consumidor e em múltiplos níveis. Em geral, os jantares são “combinados” por meio das redes sociais ou “boca a boca” e se realizam periodicamente, somente para convidados que são comunicados do local e menu com algumas horas de antecedência. São ocasiões informais e podem ser organizadas por chefs profissionais

ou entusiastas da cozinha que abrem seus lares para receber consumidores desejosos por novas experiências e sabores.

Analisaremos esses espaços enquanto tendências que modificam as dinâmicas alimentares contemporâneas, sobretudo no que tange ao comer fora de casa e às novas formas de experienciar as cidades, contextualizando as relações criadas por intermédio das mídias sociais. Para tanto, examinamos as críticas gastronômicas veiculadas em jornais e revistas especializadas, o perfil nas mídias sociais (Facebook), bem como o caso do Guerilla Kitchen, uma espécie de projeto no estilo *pop-up* desenvolvido em Amsterdã, na Holanda.

Metodologia

Gastronomia e comida tornaram-se um dos principais temas de interesse das mídias na atualidade. Não obstante, os espaços alimentares que estudamos também têm recebido certa notoriedade dentro das principais revistas e jornais especializados ou não nesse tópico. No que diz respeito aos atores pesquisados aqui, uma importante característica sobre a constituição de suas dinâmicas, sua articulação e mobilização dá-se por intermédio das mídias sociais e aplicativos on-line. Vale ressaltar que isso não é exclusividade dos espaços alimentares que buscamos estudar, mas que os recursos e a interatividade on-line têm sido amplamente utilizados até mesmo pelos restaurantes mais tradicionais como forma de aproximação com o público-alvo.

Nesse sentido, consideramos que as mídias sociais representam um importante espaço para pensar a gastronomia contemporânea, de modo que atuam como mediador relevante dentro do universo gastronômico. Nossa metodologia consiste em analisar como as críticas gastronômicas veiculadas em jornais e revistas especializadas tratam dos espaços que nos interessam. Além disso, apresentamos e discutimos o caso do Guerilla Kitchen, bem como utilizamos sua página no Facebook como uma das fontes de dados digitais para nossa análise. Esta escolha metodológica se deu, em primeiro lugar, por este espaço digital ser uma das principais formas de comunicação do grupo para tornar públicos os seus eventos e atividades. Em segundo lugar, a produção

de conteúdo para essa página é realizada por seus integrantes, representando um espaço que possui certa “autonomia” para sua expressão. Além de narrativas sobre o grupo, a página é utilizada para divulgação das atividades, estabelecendo uma rede de contatos e parcerias.

O crescente significado do “digital” para o mundo social é um fenômeno que tem ganhado cada vez mais atenção dentro das Ciências Sociais. De acordo com Hine (2000), a internet adquiriu um amplo status cultural como uma tecnologia significativa com implicações radicais para a organização social, política e econômica. Desse modo, a questão alimentar vem ganhando destaque entre os aspectos da vida cotidiana refletidos na web. O compartilhamento on-line sobre dietas, receitas, alimentos e *lifestyles* não pode ser considerado somente fenômeno digital, mas deve igualmente ser tratado como forma de sociabilidade (SNEE *et al.*, 2015). A partir do entendimento do papel das mídias sociais como importante tecnologia inserida em múltiplos contextos da vida cotidiana, bem como mecanismo mediador entre grupos sociais diversos, é que situamos este artigo. Assim, optamos por mobilizar estes dados como uma importante fonte para contextualização de nossa pesquisa.

Caracterizando os espaços alimentares não convencionais

Esta seção é dedicada a uma reflexão, ancorada em aportes sociológicos e antropológicos, sobre as características e o surgimento de espaços alimentares alternativos que se estruturam num formato de refeições fora de casa, mas que não operam na lógica tradicional dos restaurantes. Para abarcar conceitos mais amplos, optamos por utilizar os termos “antirrestaurantes” e/ou “*pop-up*” para qualificar esses espaços que se caracterizam por uma maior flexibilidade e dinamismo, subvertendo a convencionalidade implícita ao ritual de comer em restaurantes ditos tradicionais.

A noção de espaço social alimentar, cunhada por Jean-Pierre Poulain (2013), nos serve como recurso teórico para construir a categoria de antirrestaurante. Para o autor, tal noção se constitui a partir de seis dimensões: o espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço

do culinário, o espaço dos hábitos de consumo alimentar, a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação. Não nos cabe neste momento analisá-los de forma exaustiva, pois nos interessa, em especial, a dimensão que se refere ao sistema alimentar. É a partir dele que buscamos percorrer o fluxo dos alimentos através da rede de atores envolvidos durante todas as etapas: produção, distribuição, comercialização, elaboração e consumo, dando ênfase não apenas aos processos pelos quais passam os alimentos e, conseqüentemente, a alimentação, mas agregando as noções de socialização, cultura e rede, chamando atenção para o papel ativo dos sujeitos.

Entre as principais mudanças previstas para alimentação nos próximos anos está a proliferação de restaurantes pequenos e temporários, cuja pretensão reside justamente na retomada da estreita relação entre consumidores e produtores, estes últimos representados pelos chefs (ALBALA, 2016). O fato é que as pessoas têm se interessado cada vez mais por gastronomia, seja pelo aumento no número de programas televisivos, revistas e livros sobre o tema, ou mesmo pela popularização da figura do chef, anteriormente restrito ao ambiente da cozinha e pouco ou quase nunca visto. No entanto, dispender o tempo necessário para transformar ingredientes em pratos não está nos planos da maioria (POLLAN, 2009), daí o interesse nesses novos espaços gastronômicos, que, diferentemente dos tradicionais, aliam as noções de companhia, exclusividade e criatividade a partir dos espaços físicos e lógicos em que operam, em especial em grandes centros urbanos. Além disso, os processos que constituem os fluxos no interior desse sistema alimentar se tornam mais conhecidos dos consumidores, exemplo disso pode ser a origem das matérias-primas utilizadas na elaboração dos pratos.

É cada vez mais comum a tendência dos restaurantes *pop-up* que funcionam em lugares inesperados por um tempo limitado e com finalidades diversas, seja para arrecadar fundos para projetos sociais ou para apresentar chefs talentosos a um público específico. Espaços como esses também podem funcionar dentro de outros restaurantes, onde ocorre uma circulação de chefs e menus diversificados. Esses novos formatos têm mostrado a necessidade de inovação e (re)invenção dentro do

mercado gastronômico. Outra importante característica dos *pop-ups* é a utilização intensiva das plataformas digitais como principal ferramenta de divulgação de seus negócios. Devido à dinamicidade no espaço-tempo, as mídias sociais – Facebook, Instagram e Twitter – tornaram-se um importante mecanismo de mediação entre os chefs e seu público. Essas conexões situam-se num campo onde as mídias sociais ganham destaque na construção de novas formas de associações através de relações intermediadas pelas tecnologias (RIFIOTIS, 2010). A construção desse fenômeno é marcadamente coletiva e cosmopolita a partir do estabelecimento de redes on-line, remetendo ao que Callon (2004) chamou de comunidades híbridas, ou seja, uma rede de atores humanos e não humanos que projetam arranjos sociotécnicos constituindo uma nova categoria de práticas capazes de fazer emergir novos grupos e identidades.

Exemplo disso é o site *EatWith*²⁰ que, desde 2010, opera como uma plataforma digital que conecta mais de 650 chefs profissionais e amadores de variados estilos culinários com consumidores localizados em 200 cidades ao redor do globo. O processo é simples: para o chef é necessário criar um perfil no site, elaborar um menu e passar por um teste prévio realizado por um dos representantes do site que avalia a qualidade dos pratos. Após essa etapa, basta deixar o convite aberto para usuários de qualquer parte do mundo jantar ou almoçar na sua casa. Já para os comensais é ainda mais fácil, é necessário fazer um rápido cadastro no site por meio do perfil do Facebook, definir preferências alimentares utilizando filtros diversos como: cidade, preço, estilo culinário, local (casa, apartamento, ao ar livre), tipo de refeição (almoço, jantar, aulas de culinária) e por fim decidir em que casa irá comer.

Outra tendência mais recente na gastronomia é a ideia de *guestauriant* ou também conhecidos por *home bistrôs*, *puertas cerradas* ou *underground restaurants*. Segundo o *urbandictionary*, *guestauriant* – traduzido como restaurante para convidados – é uma definição para uma nova configuração de espaços alimentares que se caracterizam por

²⁰ Ver o site www.eatwith.com. Acesso em: 16 jan. 2018.

jantares promovidos por um anfitrião, geralmente chefs ou entusiastas que abrem suas próprias casas para um grupo de convidados pagantes. A ideia por trás destes espaços é proporcionar uma refeição exclusiva, transmitindo semelhante atmosfera de jantar na casa de um amigo. Devido à natureza intimista dessa modalidade de jantares, a participação dos convidados é restrita e a aprovação prévia do anfitrião é necessária.

Segundo crítica do *The Guardian*²¹ (2009), os *undergrounds restaurants* são “festas secretas” e operam como um cruzamento entre um restaurante e uma festa. Como um restaurante pela obrigatoriedade de pagamento ao fim da experiência, e como uma festa no sentido de que você está na casa de alguém, com um anfitrião em uma cozinha regular. O único detalhe é que isso é considerado ilegal, e, por essa razão, secreto. A explosão de antirrestaurantes nas grandes metrópoles transformou esse fenômeno em tendência, e grande parte dos críticos gastronômicos têm sido forçados a visitar tais espaços.

Já o *The New York Times*²² (2008), ao lançar uma crítica sobre o surgimento de *anti-restaurants*, descreve uma das experiências como uma escola de culinária de guerrilha. O jantar intitulado “explorando e apreciando um javali selvagem” começa numa fazenda, através da preparação do animal que está pendurado em um gancho de metal na cozinha. O objetivo do evento consiste em ensinar os amadores a transformar o animal em um *menu* de seis pratos combinados com vinho e sobremesa.

No Brasil, iniciativas desse tipo ocorrem em algumas capitais. O caderno “Comida” do jornal *Folha de S.Paulo*, em 14 de novembro de 2012, já destacava os primeiros antirrestaurantes na capital paulistana²³. De acordo com a matéria os *pop-up* auxiliam na popularização da gastronomia, mostrando que o “bom” não se limita aos restaurantes caros, de alta gastronomia, por vezes frios e impessoais. Além disso,

²¹ Disponível em: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2009/feb/10/underground-restaurants-london>. Acesso em: 22 mar. 2018.

²² Disponível em: <http://www.nytimes.com/2008/08/27/dining/27boar.html>. Acesso em: 2 jan. 2018.

²³ Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1185189-jantares-pop-up-acontecem-em-lugares-inusitados-de-sao-paulo.shtml>. Acesso em: 14 jul. 2018.

esses novos espaços do comer fora podem transformar a prática em uma fonte geradora de simpatia entre os comensais, onde a conversação pode se tornar uma oportunidade para conhecer novas pessoas, estabelecer um convívio e alcançar uma melhor compreensão do outro. Nesse sentido, entendemos que tais práticas, ao enfatizarem formas de sociabilidade e solidariedade entre redes mais amplas de pessoas (WARDE; MARTENS, 2000), possibilitam uma experiência gastronômica diferenciada. Com isso, destacamos a emergência de novas formas de comensalidade, onde o “comer junto” já não pressupõe dividir os mesmos gostos²⁴ e a mesma refeição, e sim uma experiência espaço-temporal.

Warde e Martens (1998), após realizarem uma pesquisa empírica sobre a prática de comer fora, na Inglaterra, afirmam que a maioria dos sujeitos participantes disse preferir comer na casa de amigos e/ou familiares. De acordo com os autores, ao contrário dos restaurantes, tais ocasiões pressupõem maior relaxamento, uma experiência mais convivial, informal e sobre a qual haveria um controle maior, ainda que não haja a opção de escolher o prato. Acreditamos que novos espaços do comer, a exemplo dos *pop-up*, utilizam estratégias que unem as características de informalidade e descontração presentes nos espaços domésticos ao apelo comercial dos ambientes do comer fora, transformando-se numa espécie de híbrido entre o comercial e o doméstico.

Nesses novos espaços, percebemos uma inversão nas dinâmicas de sociabilidade mais tradicionais. Diferentemente dos restaurantes que oferecem mesas seguindo uma lógica de privacidade restrita às preferências dos clientes, essas novas configurações de refeições são realizadas em mesas comunais que induzem os convidados a interagirem entre si, tendo em vista que os lugares não são definidos pelos comensais, e sim pelos anfitriões. O intuito parece ser resgatar a ideia de comunhão e comensalidade durante as refeições, mesmo que entre pessoas desconhecidas.

²⁴ Compreendido aqui como o conjunto de sensações que envolvem paladar, visão, olfato, audição, tato e cultura/linguagem (DÓRIA, 2009).

Outras vivências podem ser igualmente proporcionadas durante esses encontros, que, muitas vezes, para além da gastronomia, podem potencializar novas formas de apropriação dos espaços urbanos. Citamos como exemplo a sugestão de um tour a pé até o local do jantar, proposto pelo site *Eat With*, com fotos que ilustram os principais pontos da cidade por onde o comensal passará, o que possibilita uma experiência diferenciada entre aquele que se desloca e os espaços citadinos. Sobre isso, Rocha e Eckert (2003) afirmam que a caminhada pode transformar-se em uma técnica de reconhecimento de lugares e pessoas. É o desconhecido e, portanto, o estranhamento que desperta no indivíduo que percorre a cidade um novo olhar para ela. Assim, a experiência não se limita ao local da refeição, mas se estende aos caminhos que auxiliam na construção de um imaginário que estreita os laços entre a localidade/cidade e seus mistérios gastronômicos. O corpo se desloca entre lugares desconhecidos e conhecidos, traçando uma trajetória que não é inocente, porque é neste trajeto que as percepções sensoriais são mobilizadas.

A cidade acolhe seus passos, e ela passa a existir na existência deste que vive, na instância de seu itinerário, um traçado que encobre um sentido, algo que será desvendado ao seu final. Espaços, cheiros, barulhos, pessoas, objetos e naturezas que o caminhante experencia em sua itinerância, não sem figuras pré-concebidas (ROCHA; ECKERT, 2003, p. 1).

Tais experiências propiciadas por uma urbanidade moderna e atreladas aos novos estilos de vida, compreendidos aqui como o “conjunto mais ou menos integrado de práticas que um indivíduo abraça, não só porque essas práticas preenchem necessidades utilitárias” (GIDDENS, 2002, p. 79), mas também porque constroem uma narrativa identitária, propiciam o desenvolvimento de novas formas de restauração²⁵. O sociólogo e urbanista francês François Ascher (2005) destaca a importância de novas tipologias que se adaptem e atendam aos modos de vida contemporâneos, tornando-se componentes do que

²⁵ Termo amplamente utilizado no campo da Alimentação e Nutrição para se referir ao segmento de alimentação comercial e/ou coletiva.

ele denomina *ville convenient*, ou seja, cidades que possuem serviços alimentares funcionais e de comodidade.

Todavia, se por um lado tendências contemporâneas como os *pop-up* vêm influenciando novos modelos de negócios para a indústria dos restaurantes, por outro, esses regimes de informalidade têm mobilizado novas configurações de espaços alimentares que burlam todo um sistema regulatório do setor de bares e restaurantes que possui uma rigorosa legislação sanitária e trabalhista.

Nesse sentido, as noções de (i)legalidade e (in)formalidade também se apresentam como características desses novos espaços do comer. Segundo Ryzik (2008), a cena alternativa dos antirrestaurantes é ameaçada por sua própria popularidade. Com o aumento da visibilidade desses espaços, o risco de ser pego por órgãos de fiscalização é ainda maior, por isso a necessidade de estar em constante movimento, circulando por diversos espaços, utilizando diferentes estratégias sob o intuito de se manter na clandestinidade, com endereços secretos divulgados com poucas horas de antecedência.

Para além das discussões legais acerca do funcionamento de tais empreendimentos, interessa-nos atentar, sobretudo, para o fato de que na contramão de autores que afirmam que as refeições em restaurantes podem se transformar em situações constrangedoras devido às regras de etiqueta e códigos culinários que devem ser observados durante a prática (WARDE; MARTENS, 2000; ASHLEY; HOLLOWES; JONES; TAYLOR, 2004; WARDE, 2005), acreditamos que esses novos locais, por sua conformação e estilo, possam se transformar em ambientes democráticos com regras flexíveis.

Por trás da clandestinidade e da ilegalidade, parece-nos que há uma estreita relação entre os menus e locais secretos divulgados com algumas horas de antecedência e os escritos de Simmel (2009) a respeito da sociologia do segredo. Com base em uma teoria sociológica que se aproxima da psicologia, o autor afirma que nas sociedades modernas o segredo não deve adquirir somente conotação negativa, tendo em vista que o indivíduo passou a viver de maneira mais particular em relação às sociedades tradicionais, o que fez com que o segredo

se tornasse, inclusive, parte de uma esfera protetora. Interessa-nos a abordagem de tal conceito por acreditarmos que ele é mobilizado pelos antirrestaurantes, também, como forma de publicidade, tendo em vista que, conforme afirma Simmel (2009, p. 237), “aquilo que se nega a muitos deve ser particularmente valioso”, ou seja, o segredo é capaz de atribuir valor, transformando-se em atrativo, uma vez que ele “exerce uma atração social determinada, em princípio independente do seu conteúdo, ainda que, como é natural, cresça segundo a importância e a dimensão do que é secreto” (*idem*).

O autor aborda ainda os casos em que ocorrem trocas monetárias, como nas ocasiões aqui tratadas. Para ele o que está em jogo não é o conhecimento recíproco dos membros participantes da prática, mas o objetivo comum que une o grupo, ainda que as motivações sejam individuais. Portanto, saber de antemão qual será o menu ou o local são informações secundárias diante dos objetivos comuns que ganham maior ênfase e importância, reforçados pela mística do segredo. Nesse sentido, a diferença entre os antirrestaurantes e os modelos tradicionais de espaços alimentares repousa no “instinto de idealização e o temor natural do homem [que] atuam juntos diante do desconhecido, aumentando sua importância pela fantasia e consagrando-lhe uma atenção que não teríamos prestado a uma realidade que se expressa claramente” (SIMMEL, 2009, p. 238).

O fato de ocuparem espaços de forma temporária, muitas vezes a própria casa do chef, também possibilita repensar os estudos que enfatizam a preferência pela prática do comer fora quando atrelada aos espaços domésticos, ou seja, jantares na casa de amigos e familiares, pois, ainda que não haja a possibilidade de escolha dos alimentos que serão consumidos, e o convidado, em geral, fique devendo uma confraternização em sua casa – tal como nas relações dádivas de Mauss (2003) – são ocasiões consideradas relaxantes e prazerosas, mas que carecem de estudos aprofundados, sobretudo pela ausência de interesse comercial (WARDE; CHENG; OLSEN; SOUTHERTON, 2007). No caso dos antirrestaurantes, notamos uma apropriação dessas práticas ditas “caseiras” e, conseqüentemente, um interesse comercial em

aproximar a prática do comer fora, bem como a gastronomia ofertada, da lógica que norteia os ambientes domésticos.

Um dos sintomas desse fenômeno de desconstrução do formato tradicional dos restaurantes pode ser observado inclusive no universo da alta gastronomia, como é o caso do restaurante dinamarquês Noma, conhecido por figurar entre as primeiras posições da lista *The world's 50 best restaurants*. Em março de 2017, o restaurante fechou suas portas em Copenhague e viajou para o México como um *pop-up* para funcionar por três meses numa imersão nas técnicas culinárias mais tradicionais do país. Antes disso, em 2015, o restaurante já havia se deslocado temporariamente com a mesma proposta para o Japão e a Austrália.

***Fill bellies not bins*: comida, economia de compartilhamento e reciprocidade**

Como exemplo de iniciativas antagônicas aos restaurantes convencionais, citamos o emblemático caso do Guerilla Kitchen. O grupo é composto por entusiastas engajados contra o desperdício alimentar que organiza atividades de protesto em Amsterdã, capital holandesa. As atividades se iniciaram em 2014 com a finalidade de atender a demandas pessoais, mas com o tempo o grupo percebeu a dimensão de suas ações para o combate ao desperdício e o benefício do fornecimento de refeições saborosas para a comunidade local – com especial atenção aos refugiados que vivem na cidade.

A crítica central do grupo consiste no questionamento dos atuais valores de abundância e excesso na sociedade de consumo, estimulando práticas alternativas de compartilhamento e reciprocidade. Para executar seus protestos, o Guerilla Kitchen utiliza esquemas autogestionados por voluntários que transformam ingredientes que iriam para o lixo em comida. Esses ingredientes, geralmente, são garimpados em feiras, supermercados ou chegam ao grupo por meio de doações de comerciantes locais.

As principais iniciativas desenvolvidas por eles são os jantares e o supermercado livre, que acontecem todas as semanas, porém, iremos

analisar somente os primeiros. Em decorrência de não possuírem um espaço próprio, os eventos são hospedados na cozinha de restaurantes parceiros do projeto, portanto, os jantares não são estáticos e limitados a determinados pontos da cidade, mas estão em constante circulação, em uma espécie de “errância²⁶ cidadina”. Iremos analisar a dinâmica dos jantares em dois antirrestaurantes que operam sob lógicas distintas. O primeiro chama-se Robin Food e é um espaço colaborativo e aberto, onde chefs e cozinheiros podem trabalhar juntos por meio do compartilhamento de conhecimentos, realização de workshops, aulas e outros eventos. Sua proposta gastronômica é servir comida vegana saudável, utilizando preferencialmente ingredientes orgânicos a um preço acessível. Uma das frases que chama atenção na sua autodefinição é *Resistance starts on your plate!*²⁷, o que assume um posicionamento de ativismo político ligado ao consumo alimentar. Assim como já apontou Nunes (2010), o ativismo vegano pode ser percebido como uma forma de politização do consumo, extrapolando as fronteiras de ordem privada para o domínio de um engajamento político com as causas de interesse público. Sendo assim, chefs e cozinheiros voluntários utilizam a cozinha do Robin Food para a realização dos jantares, que ocorrem todas as quartas-feiras e são divulgados no Facebook como Guerilla Kitchen: *FoodWaste Feast*.

Os posts bem-humorados procuram chamar atenção para a questão do desperdício alimentar e da importância do engajamento político utilizando frases como “*Fill bellies not bins and support good causes, Bring friends, strangers and specially lovers* ou ainda *Wanna volunteer? SWEET! Your help is ALWAYS welcome! Chopping, serving, smiling, washing, anything :) Give us a private message or talk to us at the diner! Thanks heaps!*”

Já o segundo restaurante chama-se KasKantine, traduzido do holandês como cantina na estufa, e que, como o próprio nome já sinaliza, se caracteriza como um grande galpão transformado em estufa com

²⁶ Michel Maffesoli (2001) define errância como uma espécie de fuga do fixo para o fluxo que acarreta a mobilidade cotidiana. “Pode ser compreendida como a modulação contemporânea desse desejo do outro lugar que, regularmente, invade as massas e os indivíduos” (*ibidem*, p. 29).

²⁷ Optamos aqui pela não tradução dos excertos retirados do Facebook para não perder o sentido original proposto pelo grupo.

produção própria de alimentos. O espaço localiza-se no meio de um parque em Amsterdã, na beira de um de seus muitos canais. O restaurante, de paredes de vidro e inúmeras plantas e mudas ao seu redor, conta com técnicas de bioconstrução na sua infraestrutura, parecendo estar camuflado com o parque que o circunda, em uma espécie de simbiose entre o ambiente natural e o construído.

Os recursos naturais utilizados no restaurante são controlados. A energia, por exemplo, é otimizada pelas paredes de vidro, que mantêm o espaço sempre iluminado durante o dia. Já os banheiros são secos e a água para lavar as mãos é coletada num reservatório para ser reutilizada mais tarde.

A dinâmica da refeição também é bastante diferente dos restaurantes tradicionais. Ao chegar ao local os voluntários explicam aos futuros comensais a estrutura do jantar. A primeira parte destina-se a esclarecer a finalidade do evento, informações sobre o Guerilla Kitchen e a forma de contribuição espontânea oferecida pelo comensal. Em seguida, as informações sobre o menu do dia, as regras e, por fim, a indicação das mesas.

Justamente pela característica de obtenção dos ingredientes o menu não é fixo e nunca é divulgado com antecedência, pois os pratos dependem exclusivamente das arrecadações e doações feitas para aquele dia. Isso revela uma ruptura com a ideia mais tradicional dos menus dos restaurantes *à la carte*, em que o comensal já sabe parcialmente o que esperar da refeição devido à estabilidade dos ingredientes que compõem as receitas elaboradas pelos chefs.

Essa nova configuração de menu tem sido chamada de *table d'hôte*, onde as informações a respeito do que se irá comer se dão exclusivamente por meio da estrutura do *menu*, como no caso do Guerilla Kitchen, que é sempre composto por *a delicious 3 course vega(taria)n diner*. Essa tendência por menus abertos e surpresa relaciona-se diretamente com um modelo de culinária sazonal, que possui uma dependência da oferta de ingredientes frescos diariamente. Esse recurso utilizado pelos chefs na construção de seus cardápios aponta para uma agência dos ingredientes sazonais no centro da proposta gastronômica, indo

contra o argumento de que com a globalização dos mercados a sazonalidade deixa de ser determinante para a oferta de produtos nos mercados locais (SPAARGAREN; OORSTERVEER; LOEBER, 2012). Assim como sugere Kopytoff (2008), os ingredientes passam a ter uma trajetória biográfica, ou seja, um bem material possui uma série de biografias econômicas, técnicas e sociais que assumem trajetórias espaciais munidas de significados, desde sua produção até seu destino. Essas trajetórias dos ingredientes passam a ser mobilizadas pelos chefs e transformadas em discursos, sendo que algumas dessas narrativas sobre o que se está cozinhando podem dizer mais do que a própria comida em si (DÓRIA, 2009).

O menu composto por três pratos deve ser retirado pelo cliente na mesa central do restaurante. Ali, além de escolher o prato desejado, é possível optar pela adição ou retirada de algo que o compõe. As mesas são diversas, algumas são coletivas, enquanto outras, mais intimistas. O clima é de muita descontração, sendo que os voluntários transitam livremente entre cozinha e salão, mas não exercem a função de garçons. Ao finalizar a refeição, o cliente deve levar seu prato a uma longa mesa com três grandes bacias com água que representam diferentes estágios para higienização do próprio prato. Na primeira bacia deve-se descartar os excessos de sujeira do prato. Na sequência, a segunda contém água com sabão, para que se possa limpar o prato. A última é utilizada para enxágue do prato, que deve nesta etapa estar limpo e pronto para ser utilizado novamente por outra pessoa.

Tal prática parece pouco provável de ser executada por um cliente num restaurante tradicional, sendo que tal hipótese é empregada ironicamente quando o indivíduo parece não ter dinheiro para pagar a conta. Todavia, isso diz muito sobre a experiência gastronômica proporcionada durante os jantares. Em primeiro lugar, essa nova prática, adicionada à estrutura da refeição, gera um estranhamento dos clientes em face da ruptura da experiência mais convencional de se comer fora de casa. O cliente passa a ter maior agência, interagindo com o espaço físico do restaurante e demais comensais em diferentes níveis. Voltamos aqui à abordagem da corporeidade

que, assim como no trânsito pela cidade, também é mobilizada de forma mais livre pelos espaços de comensalidade, dispensando as famosas restrições de etiqueta social.

Entre as particularidades do Guerilla Kitchen, em contraste com os estabelecimentos alimentares mais convencionais, destaca-se a forma com que o grupo se relaciona com o mercado e como os recursos econômicos arrecadados com os jantares são aplicados. Os jantares promovidos pelo grupo não são gratuitos, mas funcionam por meio do recebimento de doações inscritas numa política *pay-how-you-feel*. A organização e a execução dos jantares são realizadas somente por voluntários, enquanto os ingredientes provêm de doações, assim, a totalidade da arrecadação é destinada a projetos sociais em que o Guerilla Kitchen dá o seu suporte. Esses esquemas estimulam o envolvimento político individual na vida cotidiana, possibilitando conexões entre os padrões de consumo e as questões políticas, econômicas, culturais e ecológicas de maneira mais ampla.

Tal formato nos remete à afirmação do espanhol Rafael Garcia Santos, crítico gastronômico que em dado momento afirmou que a gastronomia deveria abandonar o patamar elitista, de cardápios caros e seletos, passando a oferecê-los a preços acessíveis e ampliando sua presença na sociedade, caso contrário “os chefs ficarão a quilômetros de distância da população, discutindo técnicas, ingredientes, fazendo e falando o que queiram, sem nenhum eco na sociedade” (DÓRIA, 2009, p. 253). Notamos que a crítica central de Santos reside no distanciamento dos chefs e suas técnicas do real papel que a gastronomia deveria possuir na atualidade, ou seja, do seu apelo político e de justiça social.

Através da experiência do Guerilla Kitchen, procuramos delinear o processo de circulação dos ingredientes dentro desta rede amparada e fortalecida pela ideia de “comunidade”. Isso coloca em relevo a noção de compartilhamento ou mais recentemente chamado de “economia de compartilhamento”. Segundo Hamari, Sjöklint e Ukkonen (2016), a economia compartilhada significa a atividade de obter, dar ou compartilhar o acesso a bens e serviços diretamente

entre as pessoas, coordenados através da comunidade. Sendo assim, a noção de “consumo colaborativo/economia de compartilhamento” tem sido amplamente discutida no universo de *startups* e negócios sociais especialmente pela mediação das novas tecnologias de informação e comunicação.

As motivações do Guerilla Kitchen pautadas na erradicação do desperdício alimentar parecem criar novos arranjos sociotécnicos que conectam pessoas, lugares, ingredientes e tecnologias. Esses estímulos de mudança de práticas atreladas à comida, bem como a lógica de circulação dos ingredientes que chegam até o grupo por meio de doações e que são revertidas para projetos sociais configuram a noção de reciprocidade. Partindo da ideia de Marcel Mauss (2003) em seu clássico *Ensaio sobre o Dom*, a economia de compartilhamento pode ser compreendida como a origem da dádiva, ou, em outras palavras, a tríplice obrigação de dar, receber e retribuir. Essas expressões se traduzem enquanto um capital imaginário atribuído ao doador ou, ainda, a um terceiro elemento gerador de sentido para os indivíduos ou grupos envolvidos na troca recíproca simétrica, sendo esta a essência que conduz à reciprocidade das dádivas, ou as obrigações de devolvê-las num processo social impulsionado pela honra (MAUSS, 2003).

Nós gostamos de acreditar que de alguma forma estamos contrabalançando o capitalismo, principalmente nós gostamos de dar uma opção acessível para todo mundo ter uma bela refeição fora de casa. Nós não acreditamos que você precisa de dinheiro para ter uma vida feliz, acreditamos na comunidade (Elise, membro Guerilla Kitchen).

Nosso objetivo neste artigo não é discutir ou qualificar se as estratégias do Guerilla Kitchen se enquadram ou não numa lógica anticapitalista. O que desejamos evidenciar é como experiências ligadas à gastronomia têm trazido formas criativas de organização social que subvertem os espaços alimentares mais tradicionais. Neste artigo categorizamos essas experiências como antirrestaurantes sob o intuito de abordar estratégias distintas utilizadas para conectar pessoas, lugares, ingredientes, receitas e tecnologias que configuram novas práticas im-

pulsionadas por outras relações de troca que não aquelas exclusivamente econômicas. Nosso objetivo ao mobilizar a noção de dádiva para explicar o caso do Guerilla Kitchen reside em dar o suporte teórico para uma melhor compreensão da diversidade de novas práticas e narrativas alternativas às das economias de mercado.

Isso implica pensar o fenômeno do consumo como uma expressão material da cultura, não somente no âmbito dos mercados capitalistas e globalizados, mas igualmente nas comunidades, auxiliando na compreensão ampliada de algumas transformações estruturais da sociedade contemporânea. Nesse sentido autores como Appadurai (2008), Sahlins (1997), Douglas e Isherwood (2013), Miller (2007), Kopytoff (2008), Bourdieu (2002), entre outros, buscam teorizar acerca da influência das trocas mercantis em outras esferas da vida social, como a relação entre sujeitos e as mercadorias na esfera da cultura material, o consumo como fenômeno transversal, a construção identitária dentro de uma economia capitalista globalizada e, ainda, os processos subjetivos que influenciam a escolha por bens e serviços.

Considerações finais

Sem a pretensão de analisar de forma exaustiva ou generalizante os novos espaços físicos e lógicos que têm adentrado a cena do comer fora na modernidade, buscamos caracterizar aqueles que se apresentam como antirrestaurantes e trazer à tona, por meio das experiências descritas, outras dinâmicas subjacentes a essas novas configurações.

Nesse sentido, observamos que o fato de operarem clandestinamente em locais, por vezes, em fluxo, utilizando as redes sociais para divulgação do menu e localização, garimpando insumos e ingredientes que tradicionalmente seriam descartados por não se encaixarem numa lógica que apela ao visual, em detrimento ao sabor, são apenas algumas das estratégias que os distanciam das formas convencionais em que os restaurantes fixos operam. No entanto, o exemplo de funcionamento do Guerilla Kitchen demonstra a aproximação crescente entre consumidores e chefs, a popularização da “boa gastronomia” e o engajamento político, social e cultural que se estabelece por meio da comida.

Pela noção de sistema alimentar proposta por Poulain (2013), é possível percorrer os processos mobilizados pelo Guerilla Kitchen, que se diferenciam dos restaurantes convencionais desde a produção das refeições até o consumo, demonstrando a importância da rede de atores humanos e a dimensão material dos ingredientes durante essas etapas. Ainda nesse viés, procuramos destacar a utilização das redes sociais como mecanismos de aproximação e formação de redes, bem como mediadoras de outras formas de sociabilidade, ditas on-line.

Acreditamos que os antirrestaurantes reafirmam as colocações de François Ascher (2005) quando este destaca que, ao contrário de uma possível individualização do gosto e, conseqüentemente do comer (FISCHLER, 1979a, 1979b), o comedor moderno se apresenta mais sociável do que nunca, a diferença é que ele passa a escolher com quem e quando estabelecerá momentos de sociabilidade. O fato de os antirrestaurantes optarem por mesas coletivas é indicativo de que as pessoas, mesmo que desconhecidas entre si, estão abertas à oportunidade de estabelecer períodos de comensalidade e convivialidade, ainda que de forma passageira.

A análise das experiências que descrevemos neste artigo sinaliza algumas transformações contemporâneas no ritual de comer fora, que dividiremos em três grandes eixos: relações com a cidade; relações com o corpo e relações sociotécnicas.

Primeiramente, os antirrestaurantes proporcionam novas experiências de ocupação e experimentação das cidades. A procura por um local secreto, a visita à casa de um anfitrião desconhecido, a caminhada até um restaurante no meio de um parque, os jantares precedidos com *tours* pela cidade ou ainda a circulação de restaurantes *pop-ups* por diferentes locações geram novas perspectivas para o comensal, que aqui é motivado por um desejo de uma experiência gastronômica distinta.

O segundo eixo relaciona-se ao corpo e à dimensão multisensorial que são ativados ao longo da experiência gastronômica. Lavar a louça, cortar um javali, visitar uma fazenda, caminhar pelo parque, sentar no chão ou comer com as mãos nos coloca em novas

situações multissensoriais, as quais elevam o nível de agência entre sujeito/comida/espaço. O fato de não ser atendido por um garçom, por exemplo, diz muito sobre a forma com que o nosso corpo interage com o espaço, o que interfere nas regras de etiqueta, tão caras à gastronomia, sobretudo em restaurantes mais tradicionais.

O último eixo diz respeito às relações sociotécnicas intermediadas por mídias sociais. A utilização de plataformas on-line como mecanismos de aproximação entre chefs e comensais produz novas redes mediadas por tecnologias que podem ser entendidas como formas de sociabilidade. As redes sociais são amplamente utilizadas pelos estabelecimentos alimentares estudados, sendo a fonte principal de comunicação com o público, adquirindo papel fundamental na conexão e articulação de diferentes grupos sociais, produzindo experiências diversificadas.

Esperamos ter mostrado a complexidade desses novos arranjos gastronômicos, bem como a riqueza das práticas envolvidas, destacando um tema que ainda carece de estudos mais aprofundados, em especial por se distanciarem da lógica de mercado tão comum no universo da gastronomia.

Referências

ALBALA, Ken. **Food in the digital age**. 2016. Disponível em: <http://www.estudosdoconsumo.com.br/sobre-a-palestra-food-in-the-digital-age-no-viii-enec/>. Acesso em: 30 nov. 2016.

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. *In* APPADURAI, Arjun (Org.). **A vida social das coisas**. Niterói: EdUFF, 2008.

ASCHER, François. **Le mangeur hypermoderne**. Paris: Odile Jacob, 2005.

ASHLEY, Bob; HOLLOWS, Joanne; JONES, Steve; TAYLOR, Ben. Eating out. *In* ASHLEY, Bob; HOLLOWS, Joanne, JONES, Steve; TAYLOR, Ben. **Food and cultural studies**. Londres: Routledge, 2004, p. 141-152.

- BOURDIEU, Pierre. The forms of capital. In GRANOVETTER, Mark; SWEDBERG, Richard (Orgs.). **The sociology of economic life**. Boulder: West View Press, 2002.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2013.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.
- CALLON, Michel. The role of hybrid communities and socio-technical arrangements in the participatory design. **Journal of the Center for Informations Studies**, v. 5, n. 3, p. 1-10, 2004.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2013.
- FISCHLER, Claude. Présentation. **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, n. 31, p. 1-3, 1979a.
- FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. n. 31, p. 189-210, 1979b.
- GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.
- HALKIER, Bente; JENSEN, Iben. Methodological challenges in using practice theory in consumption research. Examples from a study on handling nutritional contestations of food consumption. **Journal of Consumer Culture**, v. 11, n. 1, p. 101-123, 2011.
- HAMARI, Juho; SJÖKLINT, Mimmi; UKKONEM, Antti. The sharing economy: why people participate in collaborative consumption. **Journal of the Association for Information Science and Technology**, v. 67, n. 9, p. 2.047-2.059, 2016.

HINE, Christine. **Ethnography for the internet**: embedded, embodied and everyday. Londres: Bloomsbury, 2015.

KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**. Niterói: EdUFF, 2008.

MAFFESOLI, Michel. **Sobre o nomadismo**: vagabundagens pós-modernas. Rio de Janeiro: Record, 2001.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 33-63, 2007.

MIRAGAIA, Marília. Jantares *pop-up* acontecem em lugares inusitados de São Paulo. **Folha de S.Paulo**, Comida, 14 nov. 2012. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1185189-jantares-pop-up-acontecem-em-lugares-inusitados-de-sao-paulo.shtml>. Acesso em: 14 jul. 2018.

NUNES, Ernesto Luiz Marques. **Vegetarianismo além da dieta**: ativismo vegano em São Paulo. 2010. 127 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais)—Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 2010.

PERINI, Krisciê Pertile. Gosto de luxo ou necessidade? (Re)pensando a prática de comer na rua a partir de Bourdieu. **Cenário**, Brasília, v. 4, n. 7, p. 100-110, 2016. Disponível em: <http://periodicos.unb.br/index.php/revistacenario/issue/view/1650/showToc>. Acesso em: 5 abr. 2017.

POLLAN, Michael. Out of the kitchen, onto the couch. **The New York Times Magazine**, 29 jul. 2009. Disponível em: http://www.nytimes.com/2009/08/02/magazine/02cooking-t.html?_r=0. Acesso em: 23 out. 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

RIFIOTIS, Theophilos. Antropologia do ciberespaço: questões teórico-metodológicas sobre pesquisa de campo e modelos de sociabilidade. In RIFIOTIS, Theophilos; MÁXIMO, Maria Elisa; LACERDA, Juciano de S.; SEGATA, Jean (Orgs.). **Antropologia no ciberespaço**. Florianópolis: Editora UFSC, 2010, p. 15-27.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. Etnografia de Rua: estudo de Antropologia Urbana. **Iluminuras**, v. 4, n. 7, p. 1-22, 2003. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/9160/5258>. Acesso em: 25 nov. 2017.

RYZIK, Melena. The Anti-Restaurants. **The New York Times**, 26 ago. 2008. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2008/08/27/dining/27boar.html>. Acesso em: 2 jan. 2018.

SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um “objeto” em via de extinção. **Mana** – Estudos de Antropologia Social do Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, v. 3, n. 1-2, 1997.

SIMMEL, Georg. A sociologia do segredo e das sociedades secretas. Tradução de Simone Carneiro Maldonado. **Revista de Ciências Humanas**, Florianópolis, v. 43, n. 1, p. 219-242, 2009.

SNEE, Helene; HINE, Christine; MOREY, Yvette; ROBERTS, Stevens; WATSON, Hayley (Orgs.). **Digital methods for social sciences: an interdisciplinary guide to research innovation**. Nova York; Londres: Palgrave Macmillan, 2015.

SPAARGAREN, Gert; OOSTERVEER, Peter; LOEBER, Anne (Orgs.). **Food practices in transition: changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity**. Nova York/Londres: Routledge, 2012.

WARDE, Alan. Consumption and theories of practice. **Journal of Consumer Culture**, v. 5, n. 2, p. 131-153, 2005.

WARDE, Alan; CHENG, Shu-Li; OLSEN, Wendy; SOUTHERTON, Dale. Changes in the practice of eating: a comparative analysis of time-use. **Acta Sociologica**, v. 50, n. 4, p. 363-385, 2007.

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating out**: social differentiation, consumption and pleasure. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. Eating out and the commercialisation of mental life. **British Food Journal**, v. 100, n. 3, p. 147-153, 1998. Disponível em: <http://www.emeraldinsight.com/doi/pdfplus/10.1108/00070709810207513>. Acesso em: 10 set. 2016.

WILLIAMS, Zoe. The secret feast. **The Guardian**, Food, 10 fev. 2009. Disponível em: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2009/feb/10/underground-restaurants-london>. Acesso em: 22 mar. 2018.

CAPÍTULO 5

“Eles vêm mesmo é pela comida!” – Percepções e preparativos de um almoço caipira para cidadãos²⁸

*Amália Leonel
Renata Menasche*

Apresentação

O capítulo trata de percepções de cidadãos e de assentados rurais durante os preparativos de um *almoço caipira* servido em um passeio em assentamento rural de Araraquara, interior de São Paulo, atividade organizada para oportunizar aos primeiros o contato com o local e o modo de vida dos segundos. Em pesquisa a campo de inspiração etnográfica, foram realizadas observação participante, entrevistas semiestruturadas e registro audiovisual. Algumas percepções do rural atribuídas pelos cidadãos, bem como (re)figurações e (res)significados do rural por seus próprios moradores, puderam ser consideradas para além da antítese *tradicional versus moderno*. A análise da valorização do rural a partir da comida aporta à discussão sobre os modos de vida no campo, a identidade de assentado e suas relações com o urbano: valores e estigmas, códigos e práticas, conexões e conflitos, preferências e expectativas. A comida despertou tantos sentidos quanto possibilidades de explorá-la na narrativa histórica, comunicativa e de sociabilidade, memória e afetividade, classificações e escolhas a gosto dos participantes. Uniu todos à mesa,

²⁸ Texto derivado da pesquisa de doutorado de Amália Leal no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

serviu também de distinção entre citadinos e assentados, ao trazer nos sabores saberes daquele lugar, imprimindo uma identidade idealizada pelos citadinos e reinventada pelos assentados. O diálogo com o outro, na mistura de temperos, ingredientes e percepções, algumas apresentadas neste artigo, tem papel na manutenção dos modos de viver, a partir da complexidade das relações sociais. A comida socializa e comunica os atores, em permanente negociação de suas identidades. Esse fluxo entre o rural e o urbano alimenta o imaginário de ambos e nutre uma história de luta, resistência e reflexão das práticas cotidianas do lugar.

Escolhas metodológicas

De natureza qualitativa e inspiração etnográfica, este estudo buscou apreender a riqueza e as particularidades das narrativas encontradas entre os atores. Conforme VÍCTORA, KNAUTH e HASSEN (2000), a pesquisa qualitativa é capaz de propiciar um conhecimento aprofundado de um evento, possibilitando a explicação de comportamentos e a observação de vários elementos simultaneamente, embora saibamos que nenhuma técnica de pesquisa possa ser pensada isoladamente.

Tiveram papel fundamental na construção da reflexão a observação direta e a utilização de diário de campo, bem como a realização de entrevistas abertas e registro fotográfico junto às famílias, orientação por mapas, leitura de paisagens, análise de documentos e pesquisa bibliográfica, sistematizados a partir da utilização do software QSR NVivo 10.0, através da técnica de análise de conteúdo, proposta por Minayo e Deslandes (1994) e uso de técnicas de visualização de Spink e Lima (2013).

A observação direta, como técnica de pesquisa qualitativa, traz consigo a dualidade na necessidade de o pesquisador estar, ao mesmo tempo, distante e próximo do objeto de observação, ou seja, dentro e fora do evento observado, tendo claro, ainda, que sua presença (e efeitos dela decorrentes) é parte do evento observado, podendo também gerar ações observáveis (VÍCTORA, KNAUTH; HASSEN, 2000).

Salientando que há seleção no que é observado, e interpretação do relato, na antropologia não existiria fato social, mas “fatos etnográficos” (PEIRANO, 1995):

A pesquisa de campo depende, entre outras coisas, da biografia do pesquisador, das opções teóricas presentes na disciplina, do contexto sócio-histórico mais amplo e, não menos, das imprevisíveis situações que se configuram entre pesquisador e pesquisados no dia-a-dia da pesquisa (PEIRANO, 1995, p. 137).

Num primeiro momento, essas técnicas servem para “disciplinar” o olhar e o ouvir, familiares (pela rotina, hábitos, estereótipos), a fim de problematizá-los. Mas os dados não falam por si mesmos. São moldados por quem pesquisa, a temas de debate pertinentes ao campo acadêmico; e os fragmentos tirados do diário de campo dão lugar, nesses ensaios, a enredos e encenações montados explicitamente para dialogar com ideias existentes – tanto no senso comum quanto na comunidade científica (OLIVEIRA, 1998; FONSECA, 2007).

É importante alertar que a interpretação do pesquisador, ainda que usufrua de respeitabilidade acadêmica, é mais uma versão que concorrerá com outras em termos de aceitação perante um público relativamente heterogêneo. Ainda, essa interpretação é constantemente testada, revista e confrontada (VELHO, 1987).

Uma perspectiva holística e inter-relacional, como enfatiza Solano (2012), é necessária para o entendimento de sociedades atuais, inclusive seu(s) mundo(s) alimentar(es), foco da presente pesquisa. “Radicalizar a visão antropológica e procurar a combinação híbrida dos elementos que constituem as culturas alimentares” é fundamental para uma maior compreensão desses universos alimentares e suas facetas no mundo contemporâneo (SOLANO, 2012, p. 150).

Para Menasche, Alvarez e Collaço (2012), os estudos inspirados na perspectiva antropológica voltados à compreensão das dimensões socioculturais da alimentação levam em conta as diferentes dimensões que definem os padrões alimentares e a variedade de produtos que entram (ou não) no que é designado “comida”, por sua vez associados aos significados que os diferentes grupos sociais atribuem a ela e ao lugar

que ocupa nas trajetórias de identificação coletiva e nos processos de saúde/doença.

Outro posicionamento metodológico consiste em decidir pelo uso – ou não – do anonimato para os sujeitos pesquisados. “Como descrever o máximo possível sem criar situações constrangedoras para os interlocutores e resguardando sua privacidade?”, questiona Fonseca (2007). A ânsia de tornar nossos dados mais “sólidos”, numa realidade mais “concreta” não estaria nos fazendo deslizar para a gestão racional da vida social em nossas pesquisas? O fetiche dos nomes verificáveis, assim como números específicos de arquivos, daria alguma segurança de que tudo aquilo não foi inventado pelo autor? Ou ainda, em relação ao uso dos nomes próprios, a distância no tempo e/ou espaço nos daria alguma segurança ou zona de conforto para fazê-lo? Não seria apenas uma garantia aos colegas das ciências exatas e seus questionamentos quanto à veracidade de nossos relatos e experiências pessoais enquanto pesquisadores? (FONSECA, 2007).

De fato, colocar o nome verdadeiro pode trazer um acréscimo à verossimilhança dos dados, pode abrir a possibilidade de “devolver” a pesquisa para a comunidade e incorporar esses dados em estudos subsequentes no mesmo local (FONSECA, 2007). Entretanto, os nomes literais realmente ajudam quando pensamos em extrapolar nossos objetivos buscando entender algo dos “saberes locais” ocultos em muitas previsões da racionalidade moderna? Ou teríamos a pretensão de restituir a “realidade bruta”? (FONSECA, 2007).

Fonseca (2007) lembra que o uso do anonimato não implica necessariamente uma atitude politicamente omissa do pesquisador, muito pelo contrário, deve ser cercado de cuidados. “Descrições definidas”, densas, com riqueza de detalhes dos interlocutores e locais de estudo, não garantem o anonimato (VÍCTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000; FONSECA, 2007).

Quanto à consulta aos interlocutores sobre esse tema, Fonseca (2007) acredita que a palavra final deva ser do pesquisador, para que o mesmo assuma sua responsabilidade autoral, uma vez que, sendo fruto da academia, tem muito mais precisos o caráter, os usos e as conse-

quências de suas publicações. Para Martins (2004, p. 296), “o papel dos cientistas deve ser [...] o de fornecer um conhecimento que ajude o outro a se fortalecer como sujeito autônomo capaz de elaborar seu próprio projeto político”.

Assim, para além de um formal consentimento informado, optamos por resguardar as identidades das entrevistadas neste relato não para omitir seus nomes e atos, e sim preservar suas percepções de uma análise pessoal. É desta forma que seus nomes foram floreados como Rosa, Violeta, Hortênsia, Amarílis, Margarida, Angélica.

Há ainda outros dilemas éticos igualmente pertinentes e necessariamente incluídos em discussão como a invasão de privacidade pela observação e o uso de imagens. Assumir essas e outras questões como dilemas é “conviver com tensões ao invés de tentar saná-las”, procurando manter o debate aberto e servindo antes de tudo para ajudar a enfrentá-los honestamente (FONSECA, 2007).

Sujeitos e objetivos do estudo

Com o propósito de captar algumas percepções do rural atribuídas pelos cidadãos, bem como (re)figurações e (res)significados do rural por seus próprios moradores, em um assentamento em área de produção agroindustrial de Araraquara, interior de São Paulo, analisamos um passeio – acompanhado por Amália Leonel – organizado pelo Serviço Social do Comércio de São Paulo (SESC-SP) ao Assentamento Bela Vista do Chibarro. O foco da observação foi colocado no papel desempenhado pela comida na apreensão de modos de vida de assentados rurais, identidades e relações com a cidade, incluindo tensões, negociações e contradições.

Intitulado “Natureza, história e arquitetura no Assentamento Bela Vista”, o programa de turismo social no assentamento incluía um passeio – em ônibus, com acompanhamento de guia de turismo, educadora e arquiteta – de duração de um dia, um domingo, com saída pela manhã do SESC-SP de Araraquara. Após a chegada ao assentamento, a excursão de cidadãos foi recebida pelo Grupo Pé Vermelho²⁹

²⁹ O Grupo Pé Vermelho foi criado a partir da pesquisa sobre a história do assentamento e os vários

– composto por filhas de assentados, que têm desenvolvido parcerias para atuar na comunidade – com intervenção artística, bate-papo sobre reforma agrária e a formação do assentamento, além de exibição de vídeo sobre o tema. Houve ainda visitação – visando a uma espécie de imersão histórica – às construções da época da fazenda de café.

O Assentamento Bela Vista do Chibarro, localizado no perímetro urbano do município de Araraquara, foi uma antiga fazenda que, desde 1875, teve seu auge com a expansão da produção do café no oeste paulista. A então Fazenda Bela Vista foi responsável pelo crescimento econômico da cidade de Araraquara, tendo vivenciado a fase de transição entre o trabalho escravo e a chegada de imigrantes (principalmente italianos) à região, para o trabalho na lavoura. Com a crise do café, a partir de 1934, a fazenda foi vendida e incorporada à Usina Tamoio, uma das mais importantes do estado de São Paulo, que, em 1946, se tornou a maior usina de cana-de-açúcar da América do Sul. Com o falecimento de seu proprietário e o declínio da produção, as terras da usina foram, em 1960, vendidas para o Grupo Silva Gordo, que abriu falência alguns anos depois, entregando as terras ao estado (SESC-SP, 2013).

Ainda que isso não fosse detalhado na programação do passeio, o almoço caipira, ao meio-dia, dividia a imersão histórica do passeio em duas épocas: inicialmente, a visita às construções referentes à época da fazenda de café; depois do almoço, o passeio pela usina de cana-de-açúcar, pelos caminhos da agrovila, tudo sob a supervisão do grupo Pé Vermelho. Ao fim, foi realizada uma atividade de discussão sobre a atualidade do assentamento Bela Vista, com temas como agricultura familiar e a beleza das paisagens naturais, contemplando visita a um lote para observação de técnicas de cultivo da agricultura familiar e modo de vida no assentamento.

processos de lutas pela reforma agrária desencadeados na região, quando os assentados perceberam a importância dos fatos históricos que formaram sua comunidade. O nome do grupo foi escolhido para reafirmar a identidade dos jovens assentados com a terra e enfrentar o preconceito que sofrem no dia a dia da cidade, ao serem chamados de pés vermelhos, já que a pele de seus pés é impregnada com a cor do solo que habitualmente pisam. No intuito de romper com esse estigma, incorporaram-no como uma representação da luta pela terra. Fonte: <http://pevermelhobelavista.blogspot.com.br/>.

Almoço caipira: o prato principal?

Ao explicar como seria o passeio, uma das integrantes do Pé Vermelho, Angélica, deu um resumo geral da programação, explicando que, apesar de o passeio não ser organizado especificamente para idosos, a visita é assim pensada porque aqueles cidadãos participam de um grupo específico da terceira idade do SESC-SP, sendo os primeiros a ter acesso à lista de inscrição para o passeio, lotando de imediato. Ainda segundo Angélica: “Se alguém tiver a sorte de estar lá no dia, consegue se inscrever também. Eles vêm mesmo é pelas comidas!”

Interessou-nos descobrir por que à comida caipira, assim intitulada na programação do evento, é atribuída tanta importância pelos visitantes da cidade, ainda que no folheto de divulgação do passeio seja timidamente anunciada como um almoço realizado entre momentos de imersão histórica nas construções do assentamento. O que desperta o interesse dos cidadãos a um passeio rural como esse? Como a comida assume papel na comunicação entre os atores e na negociação de suas identidades? Com o objetivo de contar a história do Assentamento Bela Vista do Chibarro por meio de um passeio, como a comida compõe e é constitutiva dessa narrativa?

Para tanto, é preciso enxergar a comida e o comer para além de sua óbvia função biológica, de nutrição do corpo que necessita sobreviver, vendo-a também como categoria de sociabilidade, de lazer e de outros processos sociais. Muito mais que ato biológico, a alimentação humana é ato social e cultural, que implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam diversas visões de mundo (MACIEL, 2004).

A comida extrapola sua faceta meramente química, de absorção de nutrientes, e física, de apropriação da natureza sob a forma de alimentos, transformando-se em ritual de criatividade, partilha, amor, solidariedade e comunhão entre seres humanos e a natureza, permeado por características culturais de cada grupo humano (VALENTE, 2002). A alimentação está entre as mais elaboradas e sofisticadas práticas de sobrevivência humana, expressando as identidades de grupos sociais e suas representações (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006).

Preparativos do almoço caipira

Os preparativos do almoço caipira oferecido aos cidadãos começaram no dia anterior ao passeio. Angélica, Hortênsia e sua filha, integrantes do Pé Vermelho, foram em busca de alguns ingredientes no próprio assentamento: frango caipira e uma grande diversidade de frutas, para recepcionar os visitantes. A variedade de frutas coletada foi identificada pelas mulheres como frutas típicas do assentamento, lembradas da infância e, naquele diálogo, serviu também de mapa, referenciando como se davam, antigamente, a disposição das casas e a circulação das pessoas na agrovila. Ao término da colheita, Hortênsia brincou: “Quanta insegurança alimentar no campo, hein?!”, em relação ao tema de estudo, anteriormente apresentado ao grupo, no momento de identificação da pesquisadora presente.

Para Amon e Menasche (2008), a comida é compreendida como um modo de comunicação, que se relaciona com a memória, e é narrativa constitutiva de uma comunidade, uma vez que pode ser apreendida e apreender os conhecimentos do grupo, “saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana”.

O cardápio do almoço caipira ainda estava em construção, sendo discutido pelas mulheres do Pé Vermelho. Angélica sugeriu um suco de limão com leite condensado, ao que Hortênsia respondeu: “Limonada suíça? Mas não é suco da roça!” Os frangos caipiras, abatidos e limpos, foram levados até a escola. Mais uma vez as mulheres fazem a distinção entre campo/cidade, quando comparam preços: “O frango caipira é feio, mas é muito melhor. E ela vendeu barato, a 20 reais. Era pra ser 25. O frango de granja é 17 reais. E veja que diferença!”

Nesse diálogo, a comida caipira, da roça, rural, tem valor diferente daquela da cidade. No campo das tendências alimentares e em contexto de intensificação da comunicação urbano/rural, têm sido reforçados e recriados valores atribuídos aos alimentos e à própria ruralidade, constitutivos de processos de conformação de identidades, segundo Menasche (2010).

“Quem é da cidade, não come!” O olhar de assentados sobre cidadãos

Na volta à escola, as mulheres abriram a sacola de frangos e conferiram o conteúdo. Pés, fígado, coração, moela vieram juntos. Questionaram: “Quem é da cidade não come... bota ou não bota?” As cozinheiras responsáveis pelo almoço do passeio, Margarida e Violeta, já estavam organizando os demais ingredientes na cozinha da escola, preparando o arroz-doce que seria servido como sobremesa. E complementam: “As pessoas da cidade têm nojo!” O dilema persistiu até o momento da apresentação do prato: pôr ou não pôr os pés? “Tem gente que tem nojo!”, reforçou Margarida. E não colocaram.

Margarida e Violeta demonstraram preocupação com relação às condições das estradas, se os visitantes não iriam atolar no caminho ou assustar-se com os trovões. Em dia de chuva, o ônibus que passa pela agrovila “apenas” não chega até os lotes. Indagadas se o passeio seria mantido com chuva e frio, as mulheres brincaram: “Pode chover, cair terra, mas o almoço não pode faltar! Eles vieram para comer!” (risos).

As dúvidas quanto ao gosto cidadão continuaram. Violeta indagou: “Será que eles comem (o frango) com a pele? Comeram da outra vez?”, e busca um consenso entre as companheiras: “E o sangue do pescoço? Tiro, né?” Margarida: “E o suco? Peneira ou não? Ah, eu tomo suco assim... (silêncio). É para ser bem doce!”

Quando os trabalhos na cozinha engrenaram, tomando um ritmo aceitável por elas, Margarida e Violeta começaram a contar suas histórias. Elas vieram do Paraná. “Mas já faz tempo. Já somos Pé Vermelho!”, disse Violeta rindo. Vale ressaltar que nenhuma delas é merendeira da escola em questão. Violeta é assentada no Bela Vista e já foi convidada, algumas vezes, para cozinhar para os passeios do SESC-SP. Margarida trabalha na escola como auxiliar de serviços gerais e está aguardando ser chamada para a vaga de merendeira, tendo sido aprovada em concurso.

As cozinhas, criadas em processos históricos, articulam conjuntos de elementos referenciados na tradição, mas que também incluem constantes reconstruções e recriações, de modo a não serem caracte-

rizáveis como algo dado e imutável. As transformações e mudanças de uma cozinha não permitem resumi-la a um inventário, a um repertório de ingredientes, ou tampouco convertê-la a fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (MACIEL, 2004).

Tempero de casa: saberes e sabores caipiras

Na véspera do passeio, as mulheres descascaram e cozinham mandioca, para fritar no dia seguinte. As folhosas para salada foram todas lavadas. A couve, para ser refogada, foi cortada. O alho e a cebola, descascados e picados. O tamarindo, colocado de molho, para o suco. E fizeram arroz-doce. Margarida e Violeta queimaram mais açúcar para o arroz-doce. Enquanto isso, conversavam entre si, para decidir o melhor ponto e corte do doce. O referencial de ambas: “Eu faço assim, lá em casa.” Alguns temperos usados para o almoço caipira, assim como algumas panelas, elas trouxeram de casa, lembrando a rotina de algumas merendeiras, que adotam essa prática no dia a dia da escola.

Margarida lavou a carne de boi, porque “a gente não sabe o que o açougueiro fez, né?”. E o frango caipira também, mas “porque ele tem cheiro forte”, então se lava. Margarida fez a ressalva: “Dizem que não é bom lavar, perde os nutrientes, né?” Atenção para as dimensões que Margarida traz apenas com uma técnica, a lavagem: higiene, aceitabilidade, desconfiança e valor nutricional, de acordo com a origem dos alimentos. As justificativas para a lavagem da carne envolveriam a presença do desconhecido na comida, podendo contaminar ou transformar o que comemos.

Àquilo que se come cabe, assim, garantir a saúde do corpo. E, para isso, faz-se necessário assegurar a pureza do alimento, sua integridade, dada pela ausência de elementos estranhos à sua constituição, comumente adicionados na produção ou processamento industrial de alimentos (MENASCHE, 2010, p. 204).

Como tempero das preparações, surgiu um debate entre as mulheres quanto à origem dos condimentos. Violeta diz: “Eu pus alho, Sazon³⁰, sal no feijão.” Margarida interrompe: “Você pôs Sazon?” Vio-

³⁰Tempero ultraprocessado para carnes, descrito no rótulo como “sabor do Nordeste”.

leta: “Pus sazonzinho, do Nordeste!” (risos). Margarida retruca: “Tinha colocado um bacon!” Violeta: “Mas já não vai no tutu?” No feijão foi ainda caldo de galinha Knorr³¹. Os pés de galinha foram cozidos junto com o frango, mas, segundo recomendação de Margarida, depois deveriam ser separados, pois não seriam servidos aos visitantes. Margarida assa costelinha de porco numa das panelas enquanto Violeta frita calabresa numa frigideira. Margarida lista: “Tem suco de tamarindo, carambola e amora.” Violeta reforça: “É, tudo o que tem aqui no assentamento.” Essa afirmação parece ter surgido como argumento, em tom de oposição aos temperos industrializados, na discussão.

No frango, ainda vai Sazon®. Segundo Margarida, “para dar uma corzinha” (de frango caipira). Margarida interrompe: “Pôs óleo na galinha?” Violeta: “Não, ela já é muito gordurosa.” A cebola foi refogada para a couve. Violeta aproveita a gordura da carne do porco para fritar a couve. Margarida: “Ainda tô achando o frango muito branco. Vou pôr cebola com colorau nele, para dar uma escurecadinha.” Violeta concorda e justifica: “Ah, é, por ser caipira, né?!” O tabuleiro de legumes queima no forno. “O que importa é ter comida!” Violeta repensa: “É, né. O principal tá aqui!”, mostrando o tutu. Perguntadas de onde era o palmito que acrescentaram à salada de alface, tomate e cenoura, Margarida respondeu aos risos: “Do vidro!” O feijão escolhido não é o de corda nem guandu, tão plantados no assentamento, mas o carioca.

Nota-se um cardápio híbrido, composto tanto de alimentos provenientes do próprio assentamento quanto de ingredientes comprados nos supermercados da cidade. Segundo Ramos (2007), em estudo junto a famílias de agricultores em Maquiné, Rio Grande do Sul:

O cardápio das famílias rurais é apontado como híbrido não somente porque os alimentos que o compõem provêm tanto da roça quanto do mercado, mas porque os saberes e percepções em torno deles têm sido ressignificados a partir de elementos oriundos da cidade, como a busca de um modo de ser moderno e o discurso médico-oficial (RAMOS, 2007, p. 156).

³¹ Tempero ultraprocessado para cozinhar aves.

Receitas cotidianas, ressignificadas a partir de elementos da cidade. Um cardápio híbrido é, portanto, conforme Ramos (2007), cheio de misturas entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento fresco e o industrializado, entre comidas novas e antigas. Segundo Machado (2011), são saberes e sabores que se conformam, com diferentes modos de preparo e produtos.

Apresentação, comensalidade e percepções dos visitantes

Para Pilla (2005), a comensalidade e a arte de bem servir também fazem parte da sociabilidade e de relações de poder, bem como seus objetos, elementos de discursos, discussões, debates, preferências e exclusões, evidenciando os diversos fatores que influenciam na complexidade das escolhas alimentares.

O salão foi organizado para o almoço enquanto os visitantes estavam no passeio. Como trilha sonora, foram recepcionados por músicas de estilo caipira, que descrevem os hábitos e enaltecem a cultura local.

Durante o almoço, todos comeram no salão: visitantes e assentados, exceto as cozinheiras. Algumas crianças do assentamento também comeram, por vezes pegando alimentos com as mãos e saindo disfarçadamente, como que intuindo que, na ocasião, aquele comportamento poderia não ser aprovado.

Os visitantes começaram a se servir de suco: “Tem sem açúcar? Não?” O grupo é, em sua maioria, de idosos, apresentando especificidades próprias à idade. No intervalo da manhã, o suco de amora servido havia sido questionado pelos primeiros a tomar: “Não é de saquinho, né?” No almoço, quem se servia dos sucos naturais, discutia o porquê de ainda se tomar refrigerante, com tanta fruta boa.

Uma visitante disse: “Ai, essa comida tava ruim! Faz a gente passar mal (risos). E esse tutu? Hum...”, “A minha amiga disse: ‘Eca, moela!’”, “Então, deixa pra mim!” (risos). Outra visitante: “Essa mandioca, hein?! Tirei a barriga da miséria! É que em casa não faço fritura, cortei.” Outra reforça: “Dieta, só segunda!”, “Comida bem mineira, né?!”

Eles demonstraram muita satisfação em fazer a visita e comer as comidas oferecidas. “Deliciosas e feitas com amor, não Sazon!”, “Comida forte!”, “Comida saudável”, “Para o sustento”, comidas que lembram a infância, o tempo dos pais.

Como lembra Menasche (2010), a ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado:

O natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, industrializado, distante, moderno. O alimento natural não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como puro e, dessa forma, saudável (MENASCHE, 2010, p. 205).

Para Fichler (1995), a alimentação parece nos preocupar e estamos mais inquietos que nunca. Não só a alimentação, mas a dieta e a gastronomia estão igualmente na ordem do dia. A alimentação estaria no domínio do apetite, do desejo, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade (FISCHLER, 1995).

Ao término do almoço, em conversa com quatro visitantes que, por limitações de saúde, não acompanharam a parte do passeio que se seguiu à refeição, houve oportunidade de indagá-las sobre como haviam chegado ali. Vieram pelo grupo da terceira idade do SESC-SP. Uma delas, Flora, disse que se criou na Usina Tamoio e costumava vir ao Bela Vista para os bailes. Flora perguntou se haveria outras visitas para o assentamento, sem o SESC-SP, mostrando-se bastante interessada em retornar mais vezes ao assentamento e diante da possibilidade de restauração do casarão e criação de um restaurante caipira.

A comida, como recriadora de uma identidade de origem, pode ter repercussão não apenas em momentos rituais, mas também na vida cotidiana dos povos, permitindo a flexibilização e incorporação de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e vivências, criando novos laços de reciprocidade e hospitalidade, mas procurando manter uma memória social de pertencimento a uma comunidade de origem (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA, 2004).

Um sentimento de nostalgia está presente na fala de Flora, cidadina, bem como, pode-se notar, a busca do consumo de “imagens de sabores perdidos” (EIZNER, 1995 *apud* MENASCHE, 2010), de um rural reinventado a cada dia. Para Contreras Hernández (2005), como consequência da globalização, surge certa nostalgia relativa aos modos de alimentar-se, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais.

Considerações finais

A comida deixou de ocupar o espaço coadjuvante descrito na programação, mantenedor das energias e divisor do passeio. Ela despertou olhares, olfatos e tantos sentidos quanto possibilidades de explorá-la na narrativa histórica, comunicação e socialização, memória e afetividade, classificações e escolhas, gostos e expectativas (LEONEL; MENASCHE, 2014).

A mesma comida, que uniu todos à mesa, serviu de distinção entre citadinos e assentados e trouxe, nos sabores, saberes daquela terra, imprimindo a identidade de cada um. Se a globalização dos ingredientes sugere uma homogeneização, as mulheres assentadas reinventaram seus pratos e adaptaram-se aos visitantes (LEONEL; MENASCHE, 2014).

O diálogo com o outro na mistura de temperos e ingredientes lhes garante a perpetuação de seus modos de viver nessa interação. É o que atrai o citadino, que se identifica, mas também busca valores que não encontra na cidade. Em sua percepção, o visitante da cidade muitas vezes busca no rural sabores perdidos e carrega consigo valores atribuídos à natureza e/ou natural, saúde, beleza, paisagem e liberdade (CRISTÓVÃO, 2002; MENASCHE, 2010). Um sentimento de nostalgia do rural está presente entre esses visitantes, bem como o interesse em conhecer a origem do alimento e sua saudabilidade³² (BARBOSA, 2009).

³² Atributo associado a uma postura saudável em relação ao corpo, ao espírito e ao meio ambiente (BARBOSA, 2009).

Referências

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Orgs.). **Juventude, Consumo & Educação**. 2. ed. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 129-146.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; ARNAIZ, Mabel Gracia. Alimentación, “cocina” e identidad cultural. In CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; ARNAIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.
- CRISTÓVÃO, Artur. Mundo Rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio; VIANA, Andyara Lima Barbosa. **Turismo rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2002.
- EIZNER, Nicole. Préface. In EIZNER, Nicole (Org.). **Voyage en alimentation**. Paris: ARF, 1995.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FONSECA, Claudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia “em casa”. **Teoria e Cultura**, v. 2, n. 1-2, p. 39-53, 2007.
- LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Almoço caipira: percepções do rural num assentamento em Araraquara/SP. Simpósio sobre Reforma Agrária e Questões Rurais, 6. ed., Araraquara (SP), 2014. **Anais...** Araraquara: UNIARA, 2014.
- MACHADO, Carmen Janaina Batista. **Comida, simbolismo e identidade: um olhar sobre a constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel – Pelotas (RS)**. 2011. 91 f. Monografia (Trabalho de

Conclusão de Curso em Geografia)—Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MARTINS, Heloisa Helena T. de Souza. Metodologia qualitativa de pesquisa. **Educação e Pesquisa**, v. 30, n. 2, p. 289-300, 2004.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Introdução: alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1994.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo**. 2. ed. São Paulo: Editora Unesp/Paralelo, 1998, v. 15, p. 17-35.

PEIRANO, Mariza G. S. **A favor da etnografia**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: questões & debates**, v. 1, n. 42, p. 53-69, 2005.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)**. 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)—Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2007.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. **Estudos avançados**, v. 20, n. 58, p. 123-132, 2006.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO DE SÃO PAULO (SESC-SP).

Revista E, v. 20, n. 2, 2013.

SOLANO, Denia Román. Cultura, sabor e mercado do café: uma leitura antropológica. In MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

SPINK, Mary Jane; LIMA, Helena. Rigor e visibilidade: A explicitação dos passos da interpretação. In SPINK, Mary Jane (Org.). **Práticas discursivas e produção de sentidos no cotidiano**: aproximações teóricas e metodológicas. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2013, p. 71-99.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In NUNES, Edson de Oliveira (Org.). **A aventura sociológica**: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 36-46.

VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria Nazareth Agra. Técnicas de Pesquisa. In VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria de Nazareth Agra (Orgs.). **Pesquisa qualitativa em saúde** – Uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial Ltda., 2000.

CAPÍTULO 6

Plantar na cidade: reflexões a partir da análise de um material sobre ambiente, território e saúde no Rio de Janeiro, Brasil

Ana Paula Rodrigues Cavalcante de Paiva

Eliane Portes Vargas

Marly Marques da Cruz

Contextualizando

Este trabalho apresenta reflexões sobre a produção de diferentes sentidos implicados no “plantar na cidade” a partir de dados de um estudo qualitativo. O estudo analisou os usos do material educativo “Caderno de Práticas e Soluções” pelo seu público, moradores e lideranças comunitárias de um território específico, o bairro de Jacarepaguá, no Rio de Janeiro, considerando os desafios nele envolvidos³³. Uma característica peculiar desse material consiste na valorização das ações realizadas em parceria com os moradores do território. Portanto, pretendemos explorar, inicialmente, o contexto de desenvolvimento do estudo, descrevendo o cenário urbano onde se inserem os sujeitos e as questões presentes em suas narrativas, considerando as noções de espaço e território que apoiam o estudo.

³³ As reflexões aqui apresentadas resultam de pesquisa realizada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Ensino em Biociências e Saúde do Instituto Oswaldo Cruz da FIOCRUZ, 2017, sob o título: “O ‘Caderno de Práticas e Soluções’ e seu público: um estudo dos usos de um material educativo sobre território, saúde e ambiente no contexto do *Campus FIOCRUZ Mata Atlântica*”, de autoria de Cavalcante de Paiva.

O referido material foi o principal produto de um projeto³⁴ desenvolvido no *Campus* da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ) Mata Atlântica, entre 2011 e 2014, culminando com sua publicação³⁵. Para o seu desenvolvimento foi formado um grupo de trabalho composto por lideranças locais, moradores, agentes comunitários de saúde e profissionais da FIOCRUZ). Tomando-se a atuação participativa como um dos pressupostos do trabalho, esses diferentes sujeitos atuaram na construção compartilhada de conhecimento (CARVALHO; ACIOLI; STOTZ, 2001) a partir de diferentes perspectivas, seja do saber científico ou popular, com o objetivo comum de elaborar um material educativo para a promoção da saúde (CAVALCANTE DE PAIVA, 2017).

Historicamente, a Colônia Juliano Moreira, localidade da pesquisa, situada em Jacarepaguá, possui uma vocação agrícola, suas terras passaram de fazendas e engenhos para colônia agrícola e chácaras. Atualmente, essa região sofre uma pressão urbana devido às intervenções da prefeitura da cidade do Rio de Janeiro com a construção da Via TransOlimpica e de conjuntos habitacionais, além de construções irregulares. Uma parte da Colônia foi cedida à FIOCRUZ, que atua no território de modo a promover a ocupação sustentável e a saúde da população. Os dados reunidos, além de permitirem descrever as características locais, apontaram junto aos entrevistados uma maior atenção ao plantio no espaço urbano que se conjuga a uma percepção do mesmo que pretendemos destacar. Muitos deles relataram o interesse na realização de hortas em quintais residenciais ou suspensas.

A reflexão suscitada em torno dessa experiência e seus limites foi cotejada com revisão bibliográfica realizada acerca de análises e avaliações sobre materiais educativos (CAVALCANTE DE PAIVA; VARGAS, 2017), por meio da qual questões pertinentes ao tema foram identificadas. Pode-se constatar que muitos autores consideram importante a participação dos grupos sociais durante a produção de

³⁴ O projeto foi financiado a partir do Edital da Cooperação Social para o Desenvolvimento Territorializado que apoiou Tecnologias Sociais (FIOCRUZ, 2014).

³⁵ O Caderno de Práticas e Soluções impresso foi distribuído entre os parceiros e moradores do entorno. Em formato pdf, encontra-se disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/iciict/20054>.

materiais educativos. Em alguns dos artigos analisados na revisão, os autores promoveram a participação do público na análise dos materiais, todavia, em nenhuma dessas pesquisas, foi contemplado o ciclo da produção social dos sentidos – produção, circulação e apropriação (ARAÚJO, 2006) – pelo público de interesse da ação educativa.

No caso do Caderno, diversas dinâmicas oportunizaram uma participação efetiva e a circulação de saberes sobre a promoção à saúde e o desenvolvimento de um material educativo; contudo, somente um retorno a alguns dos sujeitos que participaram da elaboração do material educativo pôde apontar como ocorrera a apropriação deste e os sentidos a ele atribuídos. No retorno aos sujeitos que participaram do desenvolvimento do material, foi possível observar que suas falas estavam impregnadas das questões do território, tanto no que concerne à história do local quanto às recentes intervenções urbanas. Em se tratando das práticas descritas no Caderno, a experiência do plantar foi destacada pelos entrevistados, mas foi de forma mais significativa entre os que conseguiram fazer a horta, como apresentado neste trabalho. Para fins desta análise, todos os aspectos teórico-metodológicos, posteriormente descritos, visam auxiliar a compreensão da atual situação do território, o campo onde o estudo foi desenvolvido, como consequência de sua história e as recentes transformações, bem como a relação dos moradores com o território e o plantio a partir da experiência com o Caderno.

A pesquisa e seu percurso

O caminho trilhado no presente estudo parte de uma epistemologia qualitativa que defende o caráter construtivo interpretativo do conhecimento, enfatizando que o conhecimento é uma construção, uma produção humana, e não é algo que está pronto para se conhecer (GONZÁLEZ REY, 2005). As técnicas utilizadas foram pensadas e escolhidas a partir dos objetivos e dos referenciais teóricos da pesquisa qualitativa em saúde adotados (VÍCTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000). O levantamento de documentos internos do *Campus FIOCRUZ* Mata Atlântica, fotos do território e bibliografia sobre a Baixada de

Jacarepaguá também contribuíram para a compreensão dos usos e da apropriação de um material educativo contextualizado com seu território. A observação participante teve um importante papel na composição dos dados, ajudando a traçar os perfis dos sujeitos da pesquisa, examinando com todos os sentidos e descrevendo os vários elementos, tais como: ambientes, comportamentos, linguagens, relacionamentos e o tempo em que ocorrem os processos (VÍCTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000).

Considera-se a entrevista semiestruturada o principal instrumento para coleta dos dados no campo desta pesquisa, e os registros da observação foram feitos no próprio texto da entrevista no momento da transcrição a partir dos referenciais teórico-metodológicos do estudo. Tendo por pressuposto, na perspectiva adotada, que a produção do conhecimento não é algo que já está dado, mas fruto de um processo de produção de sentidos no qual participam os sujeitos em interação no contexto da pesquisa, o presente estudo pretendeu, sobretudo, ressaltar nos elementos que conformam a temática analisada a ótica daqueles que participaram da experiência da elaboração do material. Trata-se de abordar os temas não a partir de seus conteúdos desconsiderando o contexto social de sua produção, mas relativos aos seus significados mais amplos como expressão das relações sociais. Nesta pesquisa, portanto, sendo a entrevista concebida como uma interação social entre dois sujeitos que ocupam posições diferentes na hierarquia social, buscou-se adotar um estilo informal, amigável e de conversa, assim como foram os encontros durante o desenvolvimento do Caderno, mas guiada por um roteiro. Alguns pontos abordados nesse instrumento, além dos dados de identificação levantados, se apresentaram comuns para os entrevistados: território de Jacarepaguá, percepção e usos do Caderno, saúde e qualidade de vida, saúde e ambiente. Com estes dados foi possível conhecer um pouco da história dos sujeitos e traçar o perfil dos entrevistados, sendo que os relatos oferecidos durante as entrevistas possibilitaram a melhor compreensão dos pontos de vista dos sujeitos do estudo em relação ao tema (BOURDIEU, 2012).

Os participantes desta pesquisa são cinco representantes dos grupos sociais que atuaram no desenvolvimento do Caderno, levando em consideração os seguintes critérios: presença nos Encontros Conversacionais/Oficinas (CAVALCANTE DE PAIVA, 2017) e efetiva contribuição nas etapas decisórias. No intuito de preservar a identidade dos sujeitos entrevistados, foram estabelecidos nomes fictícios e códigos. Os entrevistados foram assim identificados:

- Sérgio – líder da associação de moradores, sexo masculino, 55 anos, ensino superior.
- Josefa – líder de movimento social, sexo feminino, 63 anos, ensino superior.
- Regina – moradora, agricultora urbana, sexo feminino, 51 anos, ensino médio.
- Silvana – moradora, trabalho informal e ações sociais, sexo feminino, 46 anos, ensino médio.
- Carla – agente comunitária de saúde, sexo feminino, 33 anos, ensino médio.

Após a realização das entrevistas, observou-se o quanto as questões do território estavam impregnadas nos relatos dos sujeitos, mesmo quando a pergunta não se dirigia ao tema. Os dados reunidos possibilitaram descrever a experiência dos sujeitos em relação a dois aspectos apresentados posteriormente: (1) percepções sobre o território e (2) percepções sobre o Caderno e suas práticas. Portanto, considerou-se importante, além de explicitar os aportes teóricos que permitem articular concepções de território, espaço, promoção da saúde, os sujeitos e as experiências, levantar documentos e bibliografia que possibilitaram descrever a história deste local. Buscou-se também tratar da inserção da FIOCRUZ nesse território, com vistas a uma melhor compreensão dos sujeitos e suas relações com a localidade, bem como com as práticas destacadas no Caderno.

Concepções de espaço e território

As questões do território e/ou espaço narradas pelos entrevistados abriram margem para conceituar essas categorias marcantes na

obra de Milton Santos (2012; 2014) e se aplicam ao contexto do Caderno. Pois, quando nos referimos à baixada de Jacarepaguá, local de moradia dos entrevistados, não falamos apenas do espaço físico e nem tampouco daqueles delimitados geograficamente compreendidos por bairros da região de Jacarepaguá.

Conceituar categorias é uma tarefa árdua, na visão de Milton Santos, pois cada categoria possui diversas acepções, sendo necessário considerar que uma definição não é imutável, fixa ou eterna, e sim flexível (SAQUET; SILVA, 2008). Contudo, consideramos importante trazer para este trabalho algumas ideias de Milton Santos que apoiam as reflexões aqui desenvolvidas. O espaço para Milton Santos (2012) é pensado como categoria difusa, condição e resultado de processos sociais, além de ser fundamental para se compreender as cidades sob os princípios do materialismo histórico e dialético. O espaço possui duas estruturas: a social, tendendo a reproduzir-se, e a organização humana, sendo que o espaço organizado é resultante da interação de diferentes variáveis. Segundo Saquet e Silva (2008), Milton Santos dá centralidade ao sujeito-homem na construção do mundo e do espaço, compreendendo o homem e o espaço como sínteses dialéticas. Em se tratando da morada e lugar de vida do homem, o espaço precisa ser reorganizado frequentemente, logo, é socialmente organizado com formas e funções definidas.

Santos (2012; 2014) entende que o espaço faz parte do dia a dia das pessoas: a casa, o lugar de trabalho, os pontos de encontro, os caminhos que unem esses locais são elementos passivos que condicionam as atividades dos homens e direcionam as práticas sociais; há uma organização e arranjo do espaço de acordo com os interesses e as necessidades de cada grupo. Embora o território não seja uma forma organizada e definitiva do espaço, é possível acreditar que ele corresponda ao palco onde são realizadas as atividades oriundas da herança cultural do povo que o ocupa; sendo ainda uma fração do espaço local articulada com o mundial. Assim, a configuração territorial é caracterizada não somente pelos sistemas naturais existentes numa dada área ou país, mas também pelos acréscimos que os homens impuseram a

esses sistemas naturais, como as construções, obras, estradas, plantações, casas, fábricas, cidades, dando, portanto, uma configuração territorial a partir da materialidade e da forma como se vive na localidade (SAQUET; SILVA, 2008). Retomando, o espaço de interesse, para Santos (2012), é o espaço humano ou social, seu local de vida e trabalho, que também é o seu espaço geográfico e que tende a mudar com o processo histórico. O espaço possui uma configuração territorial (SANTOS, 2014) formada por seus diversos recursos naturais e pelos recursos criados. Em síntese, na visão de Santos (2014), o espaço é formado pela dinâmica social e pela configuração territorial de uma sociedade num dado momento histórico.

Para Porto e Pivetta (2009), uma das características centrais das sociedades contemporâneas é a perda da identidade das pessoas com seus lugares, o que tira a transparência dos territórios aos quais pertencem. Isso acontece devido ao planejamento centralizado das cidades pelo estado, levando à perda de identidade e do reconhecimento do lugar pelas pessoas. Dessa forma, a compreensão da identidade e das potencialidades do território fica prejudicada, como parte de um processo histórico e civilizatório através da análise de sua constituição e como um processo de aprendizagem individual e coletivo de múltiplas dimensões, sejam elas ambientais, econômicas, culturais e políticas. Esses autores apontam que o reconhecimento do território na escala do cotidiano, e com o entendimento da complexidade, é um caminho para a promoção da saúde.

Contudo, é também importante considerar que, apesar das influências do Estado privilegiando alguns bairros, os sujeitos fazem suas próprias escolhas em função de outros fatores como acesso a educação, saneamento, transporte, laços familiares, desemprego ou ascensão social, que podem favorecer a migração das famílias entre as localidades. As condições de vida dos grupos-território levam sempre em consideração os processos históricos que os constituem. Nesse caso, falar em território é entrar numa temática igualmente importante para esta pesquisa, desenvolvida no território da Baixada de Jacarepaguá e apresentada com mais detalhes posteriormente.

Sujeitos e experiências

O entendimento da categoria sujeito e das experiências resultantes de sua inserção na sociedade torna-se uma peça-chave para se compreender os processos de constituição subjetiva e de desenvolvimento da ação, relacionados tanto aos processos sociais quanto dos individuais que acontecem em situações as mais diversas, como no caso do desenvolvimento de um material educativo. Gonzalez Rey (2005) a partir da Teoria da Subjetividade, fundamentada na perspectiva histórico-cultural, compreende que a relação entre o cognitivo e o afetivo apoia-se numa visão dialética, centrada na relação entre os processos, e não na divisão estática e invariável. Nessa relação o homem é constituído subjetivamente em sua própria história, e o sentido aparece como registro emocional comprometido com os significados e as necessidades que vão desenvolvendo-se no decorrer de sua história. Esse homem torna-se sujeito nos momentos de sentido em que pensa.

González Rey (2005) faz um resgate da ideia do sujeito com capacidade de opção, de ruptura e de ação criativa diferentemente da ideia de controlador do mundo ao seu redor. De forma sucinta a categoria sujeito pode ser definida como indivíduo consciente, intencional, atual, interativo e emocional, ou seja, um sujeito que se expressa pelos processos de pensamento e linguagem, processos nos quais está comprometido nas suas relações com os outros num dado espaço social, atuando e se expressando a partir do estado emocional de quem fala e pensa. É importante salientar que o sujeito é sujeito do pensamento, pensamento este que não é compreendido de forma exclusiva sob aspectos cognitivos, mas um pensamento entendido como processo de sentido, ou seja, que atua somente por meio de situações e conteúdos que implicam a emoção do sujeito e sua participação, pois ele está situado em uma região da prática social.

Também apresentado por Larrosa (2016) o sujeito, em determinadas circunstâncias e perspectivas de análise, se caracteriza por sua passividade e não por sua atividade, por sua receptividade, disponibilidade, por sua abertura para o mundo. Trata-se do sujeito “ex-posto”,

cujo trabalho de elaboração mediado pela cultura e condições materiais de existência resulta em um sujeito da experiência. A experiência e o saber que dela deriva são o que em última instância nos permite apropriar-nos de nossa própria vida. Para o autor, no entanto, a sociedade moderna, construída sob o signo da informação, carece de experiência na qual o sujeito se vê privado dela. Nesse tipo de sociedade, imperam a opinião, o excesso de trabalho e a falta de tempo de modo que as possibilidades de a experiência acontecer são bastante reduzidas, pois o sujeito encontra-se limitado para sentir e perceber o que lhe acontece e lhe atribuir significado (LARROSA, 2016).

A experiência, a possibilidade de que algo nos aconteça ou nos toque, requer um gesto de interrupção, um gesto que é quase impossível nos tempos que ocorrem: requer parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar e escutar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender a opinião, suspender o juízo [...] abrir os olhos e os ouvidos, falar sobre o que nos acontece, aprender a lentidão, escutar aos outros, cultivar a arte do encontro, calar muito, o ter paciência e dar-se tempo e espaço (LARROSA, 2016, p. 25).

O autor entende que do ponto de vista da experiência o importante não é a maneira de nos colocarmos numa posição, ou de opor-nos, muito menos impor-nos, ou simplesmente propor, e sim permitir que algo se passe, aconteça, toque, afete nossas percepções sobre a realidade. As situações sociais em que os sujeitos da pesquisa estiveram envolvidos no desenvolvimento do Caderno na Baixada de Jacarepaguá emergiram durante as entrevistas. Nelas, elementos subjetivos, delineados a partir da memória e de suas lembranças plenas de sentidos e sentimentos, forneceram substrato para o desenvolvimento deste trabalho.

A Baixada de Jacarepaguá: um território que abriga muitos fluxos

No livro *O Sertão Carioca*, Magalhães Corrêa revelou aos cariocas que o Rio de Janeiro tinha um sertão maravilhoso, que se podia chegar de carro a 3 ou 4 horas do centro urbano e encontrar onças, jaguatiricas, capivaras, jacarés e “[...] cachoando águas de altas vertentes,

ondulando em vales ubérrimos, escavando-se em lagôas de fundo crystallino!” (CORRÊA, 1936, p. 12). Tratava-se de uma vasta área de terra carioca, denominada planície de Jacarepaguá (vale dos jacarés em tupi-guarani), compreendida entre os maciços da Tijuca e da Pedra Branca.

Por sua bela natureza, o ar puro e o isolamento dos centros urbanos, considerada na década de 1920 como necessários na terapêutica de enfermidades como tuberculose, lepra e doenças mentais, essa região foi escolhida para sediar vários hospitais e asilos (VENANCIO; POTENGY, 2015). Passados muitos anos, os jacarés desse vale são poucos, e a prefeitura da cidade do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2012) subdividiu a cidade em Regiões Administrativas, onde a XVI corresponde a Jacarepaguá³⁶, que abrange os seguintes bairros: Jacarepaguá, Anil, Gardênia Azul, Curicica, Freguesia de Jacarepaguá, Pechincha, Taquara, Tanque, Praça Seca, Vila Valqueire.

Também é importante referendar neste texto a Baixada de Jacarepaguá, que, segundo Montezuma e Oliveira (2010), está localizada na região litorânea oeste da cidade do Rio de Janeiro, em uma área extensa de planície de 160 km² compreendendo os bairros do Itanhangá, Barra da Tijuca, Jacarepaguá, Recreio dos Bandeirantes, Vargem Grande e Vargem Pequena, que forma um imenso triângulo circundado nas laterais pelos maciços da Tijuca e Pedra Branca. Nesta região, encontram-se três lagoas principais: Tijuca, Jacarepaguá e Marapendi, que são paralelas às praias da Barra da Tijuca e do Recreio dos Bandeirantes. Dos maciços que cercam a baixada, originam-se cursos de água desaguando principalmente nas lagoas que se comunicam com o mar. A elevada precipitação pluviométrica, o assoreamento progressivo das lagunas e canais, a redução da capacidade de acumulação e regulação natural desses reservatórios são exemplos de fatores que contribuem para a suscetibilidade da Baixada de Jacarepaguá às inundações (CERQUEIRA, 2006).

Para Montezuma e Oliveira (2010) e Cerqueira (2006), o local representa uma das principais vertentes de crescimento da cidade. Com um cenário urbano diversificado e muitos fluxos, possui loca-

³⁶ Fonte: http://portalgeo.rio.rj.gov.br/bairros Cariocas/index_bairro.htm.

lidades como Barra da Tijuca e Taquara com os maiores índices de urbanização da cidade, enquanto Vargem Grande e Vargem Pequena possuem características periurbanas, contudo, o processo de urbanização vem se dando de forma intensa também sobre esses locais, que são próximos e se intercomunicam. Assim, a cidade cresce sob aspectos formais e informais, desrespeitando os preceitos do desenvolvimento sustentável e o planejamento, como nos casos de Vargem Grande e Vargem Pequena, onde são implantados condomínios fechados, com residências para a classe média e assentamentos informais de baixa renda (CERQUEIRA, 2006).

O processo de ocupação da Baixada de Jacarepaguá foi sucintamente delineado por Montezuma e Oliveira (2010), com destaque para o acelerado desenvolvimento das atividades urbanas em seu entorno e a degradação do ecossistema florestal, como o desmatamento e a expansão das atividades agrícolas nas encostas do maciço da Pedra Branca; dessa forma, nessa localidade, há traços de conflito rural-urbano.

Um resgate histórico do processo de revisão do Plano Diretor do Rio de Janeiro relaciona o Plano de Estruturação Urbana (PEU) das Vargens com os preparativos para os megaeventos³⁷ (SANTOS, 2013). Neste artigo, a autora relata que, uma vez aprovado o Plano Diretor do Rio, os esforços da prefeitura foram realocados no sentido dos planos locais. Entre os 55 PEUs que estavam previstos, apenas cinco tiveram regulamentação devido a interesses pontuais, como no caso da PEU-Vargens, que aumentou significativamente os índices urbanísticos da região que abrigou a maioria das competições do Pan-2007 e que seria o berço dos Jogos Olímpicos de 2016. Segundo Santos (2013), foram incorporados ao Plano Diretor projetos ligados à realização dos megaeventos que já haviam sido traçados em seus dossiês de candidatura, como a rede viária e de transporte e o incentivo à criação e à ampliação do setor hoteleiro; essas incorporações não passaram por qualquer processo de discussão participativa, ferindo assim um dos

³⁷ Segundo Tafakgi (2014), megaeventos são acontecimentos de curta duração, com resultados permanentes nas cidades que os sediam e estão associados à criação de infraestrutura para o evento.

princípios fundantes de um plano diretor. O termo *legado* passou a ser muito utilizado pelos governantes do Rio de Janeiro para justificar as inúmeras intervenções urbanas que a cidade passou nos últimos anos para receber os megaeventos esportivos, a saber: o Pan-Americano em 2007, a Copa do Mundo de Futebol em 2014 e os Jogos Olímpicos de 2016 (MAGALHÃES, 2013).

Um dos compromissos assumidos com o Comitê Olímpico Internacional como legado foi o programa denominado Morar Carioca, cujo objetivo era urbanizar todas as favelas até 2020. Porém, isso apenas ocorreria nas favelas passíveis de urbanização, ou seja, que não estivessem em áreas de risco; as que estivessem, teriam de ser removidas e realocadas em conjuntos habitacionais frequentemente construídos na Zona Oeste com recursos do programa Minha Casa, Minha Vida. Para Magalhães (2013), a partir do argumento de “legado” foram constituídas práticas de erradicação das favelas com consequências concretas e notórias a partir do reordenamento do espaço urbano em curso. Fato que pode ser observado, sobretudo no Bairro de Jacarepaguá (MENDO; MAIA, 2014), onde estão situados a Colônia Juliano Moreira e parte do Parque Estadual da Pedra Branca.

Jacarepaguá: um bairro que abriga a antiga Colônia Juliano Moreira, o *Campus* FIOCRUZ Mata Atlântica e o Parque Estadual da Pedra Branca

O bairro de Jacarepaguá possui uma área de 7.579,64 hectares, sendo que 56,83% de sua área territorial estão acima da cota de 100 metros de altitude. A população é de 157.326 habitantes, com cerca de 60.683 domicílios, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010). Jacarepaguá se destaca por sua dimensão e localização em relação ao município do Rio de Janeiro. Para Mendo e Maia (2014), a ocupação urbana de Jacarepaguá foi acelerada com a construção da Linha Amarela, cuja finalidade foi melhorar o deslocamento da população de alta/média renda moradora da Barra da Tijuca. Contudo, como Jacarepaguá foi cortado pela Linha Amarela, houve um adensamento dessa região sem o devido preparo, acarretan-

do o agravamento das fragilidades urbanas como o caos viário, além das ambientais. Entretanto, Jacarepaguá não foi sempre assim, conforme apresentado anteriormente; além de ter sido o Sertão Carioca, no contexto das localidades a serem ainda desbravadas (CORRÊA, 1936), já abrigou grandes fazendas de café e engenhos de cana-de-açúcar de modo que, ao longo das primeiras décadas do século XX, transitou de uma área/localidade ocupada pela cultura agroexportadora para as culturas de subsistência (DÓRIA, 2015).

Jacarepaguá foi palco das transformações no modo de ocupar as terras passando de freguesias rurais a pequenas propriedades de posse por ocupação direta do lavrador sem terra, concretizando assim o uso parcelado de uma grande área (fazenda, engenho) em pequenas unidades de subsistência (sítios, chácaras, pequenas posses). Segundo Dória (2015), na história nacional, a posse não serviu apenas ao pequeno agricultor sem terra, mas foi um instrumento de pressão e combate aos privilégios das classes senhoriais. Entretanto, mesmo repartida, juridicamente a propriedade continuava inteira, concentrando nas mãos de poucas famílias grandes extensões de terras, permitindo que o proprietário alugasse ou cedesse o uso da terra e de suas benfeitorias, caracterizando um mercado de aluguel de terras e benfeitorias.

Durante a primeira metade do século XX, a Zona Oeste permaneceu como a maior fornecedora de gêneros alimentícios, do então Distrito Federal, com destaque para: cabeças de gado, cana, arroz, feijão, batata-inglesa, café, mandioca, milho, mamona e algodão. Para Dória (2015), a consolidação das pequenas lavouras na zona rural carioca contribuiu para que as representações sobre esta região consistissem na elaboração de imagens que retratam uma visão sobre a Zona Oeste associada aos grupos que trabalham a terra na pequena lavoura, ou seja, pobre e abandonada pelo estado. Outra imagem que se consagrou ao longo do tempo foi a de que Jacarepaguá possuía um clima salubre, o que dava a essa região uma vocação para instalação de hospitais, casas de repouso e demais tipos de estruturas destinadas à recuperação de pessoas adoentadas, justificativa para o fato de o governo federal ter

instalado, a partir da década de 1920, a Colônia Juliano Moreira, os Hospitais Curupaiti, Curicica e Santa Maria.

A criação de uma instituição psiquiátrica, em 1924, possivelmente favoreceu a formação de um estigma no imaginário dos moradores e, mais uma vez, modificou suas relações com a localidade. Segundo Venancio e Potengy (2015), a instituição, inicialmente denominada Colônia dos Psicopatas Homens – Jacarepaguá, em 1935, homenageou o médico psiquiatra muito atuante na constituição da psiquiatria brasileira, quando a colônia passou a ser chamada Colônia Juliano Moreira. Esta instituição, de âmbito federal, foi criada inicialmente sob o modelo asilo-colônia, onde a terapia se fazia através do trabalho (praxiterapia) e, também, o modelo assistencial heterofamiliar, onde os funcionários moradores da Colônia recebiam pacientes em suas casas em troca da realização de pequenos serviços. Costa e Gonçalves (2015) relatam que na época se pensava que os tratamentos das doenças asilares ajudavam a minimizar a sensação de exclusão social decorrente do afastamento dos pacientes, pois, junto aos tratamentos, existiam outros elementos como igreja, escola, praça, residências familiares, cinema, toda uma vida social, onde esses elementos urbanos se traduziam na reprodução de elementos típicos de uma cidade.

Somando às terapias originais, a Colônia chegou a fazer também tratamentos de eletrochoque, lobotomia, terapia ocupacional, e teve ambulatórios de higiene mental. Alguns fragmentos da história da Colônia sob as perspectivas histórica e antropológica são contados por Venancio e Potengy (2015), que defendem que a Colônia dá testemunho da história da cidade do Rio de Janeiro participando de diversas formas, por exemplo, constituindo-se de um lugar que era uma antiga zona rural e, por meio de sua crescente inserção no espaço urbano, contribuiu para a atual configuração. Como a perspectiva do tratamento dos alienados em colônias rurais estava em voga desde o início do século XX, as novas instituições psiquiátricas, como a Colônia, eram indispensáveis para substituir as antigas colônias da Ilha do Governador, que estavam em situações precárias, impossibilitando o tratamento adequado de seus internos. As construções da

Ilha do Governador, em 1923, foram desativadas, os internos transferidos para a Colônia, e hoje o local abriga a Base Aérea do Galeão (COSTA; GONÇALVES, 2015).

Com o passar das décadas, o modelo de assistência heterofamiliar da Colônia foi gradativamente deixando de ser patrocinado pela instituição. Segundo Potengy e Hoppe (2015), especialmente a partir da década de 1970, o número de pacientes e de profissionais foi reduzido, as instalações tornaram-se precárias e ocorreu a paulatina desativação das unidades hospitalares. Nessa época, a sociedade estava mobilizada para a redemocratização da nação e aprofundava-se o debate sobre a necessidade de humanizar o tratamento para os pacientes mentais. Essas iniciativas acarretaram a mudança da forma de enxergar a história da loucura e da psiquiatria, bem como a forma pela qual a sociedade moderna lida com todas as formas sociais e culturais dos diferentes, divergentes. e os desvios (AMARANTE, 1994). Esse movimento culminou na mudança de paradigma para o tratamento dos distúrbios mentais e a consequente desinstitucionalização da saúde mental.

Potengy e Hoppe (2015) destacam que, após um longo período de deterioração, no início dos anos 1980, a Colônia começa seu processo de transformação do modelo assistencial, em consonância com a reforma psiquiátrica que vinha acontecendo em diversos países. Os tratamentos com eletrochoque, as lobotomias e o abusivo uso de neurolépticos foram abolidos; internações de longa permanência deixaram de ser aceitas. Essa nova configuração de tratamento visava evitar a cronificação do paciente (AMARANTE, 1995). A partir de 1981, a assistência a novos pacientes em crise passou a ser feita no Hospital Jurandyr Manfredini, privilegiando a abordagem comunitária. Localizado junto à Área de Planejamento 4 da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, a nomenclatura do espaço é nova, mas ainda no território da Colônia (POTENGY; HOPPE, 2015). A área da Colônia teve seu caráter urbano reforçado gradualmente. Inicialmente povoada pelos funcionários, depois pelos filhos dos funcionários, a partir do fim da década de 1980, migraram famílias que não possuíam nenhuma rela-

ção funcional com a instituição, caracterizando invasões ou apropriações informais; para Costa e Gonçalves (2015), a cidade literalmente invadiu o hospício.

Outras ondas de ocupação ocorreram na década de 1990. Para Potengy e Hoppe (2015) ocorreram dois movimentos demográficos na Colônia: a diminuição do número de pacientes e funcionários e o aumento do número de habitantes devido ao crescimento vegetativo da população e às sucessivas ondas de ocupação. A Colônia, que pertencia ao Ministério da Saúde do Governo Federal, diante das transformações políticas nacionais, em 1995, inicia um longo processo de negociação com a Prefeitura do Rio de Janeiro propondo a municipalização do território. Contudo, a divisão do território foi em cinco setores e aconteceu entre quatro autoridades administrativas, sendo que muitas das ações ligadas diretamente à saúde ficaram com a Prefeitura do Rio de Janeiro, atendendo às demandas de descentralização das ações de saúde e consolidação do Sistema Único de Saúde (SUS). Os setores foram reorganizados da seguinte forma: unidades hospitalares passaram para a jurisdição da Secretaria Municipal de Saúde; área urbana para a Secretaria Municipal de Habitação; Centro de Referência Hélio Fraga, uma área junto ao Parque Estadual da Pedra Branca, o Pavilhão Nossa Senhora dos Remédios e o Pavilhão Agrícola ficaram sob responsabilidade da FIOCRUZ; e uma outra área ficou sob a jurisdição do Exército (POTENGY; HOPPE, 2015).

Diante do desafio de fazer uso por 50 anos de uma grande área com tamanha riqueza histórica, cultural, médica e ambiental, a presidência da FIOCRUZ instituiu, em 2007, o Programa de Implantação do *Campus* FIOCRUZ da Mata Atlântica, que é composto por um conjunto de profissionais e pesquisadores de formações distintas para desenvolverem ações destinadas à construção de um território saudável. O desafio para esse Programa era desenvolver ações numa área de aproximadamente 500 hectares, denominada Setor 1, parcialmente cercada por assentamentos urbanos irregulares.

Parte da área cedida à FIOCRUZ é sobreposta ao Parque Estadual da Pedra Branca, sendo esta uma Unidade de Conservação Es-

tadual e o restante da área em zona de amortecimento do Parque (BRASIL, 1990). O Parque mede cerca de 12,5 hectares (BRASIL, 2016); compreende cerca de 60% da área da Colônia e 54% do Setor 1 (FIOCRUZ, 2009). O Setor 1 da antiga Colônia, que é o atual *Campus* FIOCRUZ Mata Atlântica, situa-se na fronteira entre um ecossistema de Mata Atlântica que vem passando por modificações antrópicas e o adensamento urbano de Jacarepaguá. Dada a sua importância frente às condições de conservação da biodiversidade da Mata Atlântica e aos serviços ambientais prestados à cidade do Rio de Janeiro em conjunto com o Parque, sua ocupação foi planejada de modo a atender a fatores como: legislação ambiental; vocação da área para pesquisa, desenvolvimento científico e cultural nas temáticas ambiente, biodiversidade de saúde e contribuição institucional para a promoção da saúde e desenvolvimento local. Portanto, para a FIOCRUZ essa foi uma oportunidade de desenvolver em um de seus *campi* um modelo de ocupação sustentável na busca por um território saudável, tomando como referência a concepção de Cidade Saudável (OMS, 1995), na qual se coloca em prática a melhoria do ambiente físico e social com a participação da comunidade.

Um dos projetos desenvolvidos no *campus* foi a construção do Caderno que procurou organizar, disseminar e facilitar a apropriação de tecnologias sociais de forma participativa, visando à promoção da saúde e ao desenvolvimento de um território saudável e sustentável. Finalizado o projeto, surgiu a inquietação: como os sujeitos que participaram da construção do Caderno se apropriaram do material educativo? Esta foi a pergunta que norteou a pesquisa e que possibilitou a aproximação e escuta dos sujeitos e a percepção de suas relações com o território e o plantio.

Retomando as significativas transformações da Colônia e seu entorno, a partir de 2009, nota-se não só a intensificação do processo interno de desativação da Colônia, mas também o início da aplicação de recursos federais em infraestrutura, oriundos do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC-Colônia). Esse programa visava instalar saneamento básico, arruamentos, regularização fundiária,

construção de moradias populares e instalação de equipamentos educativos e culturais. Outro fato importante naquele ano, de repercussão internacional, que tempos depois afetaria diretamente a Colônia, foi o anúncio da cidade do Rio de Janeiro como sede da Copa do Mundo em 2014 e das Olimpíadas de 2016 o que, posteriormente, acarretou inúmeras transformações socioespaciais (MENDO; MAIA, 2014). As autoras destacam que a Colônia está localizada entre dois *clusters* olímpicos: a Barra da Tijuca, sede do Parque Olímpico, e o Centro Esportivo de Deodoro, ficando clara a necessidade de um deslocamento rápido entre os dois principais locais de provas; como o poder público usa seus recursos prioritariamente no sistema rodoviário, ainda que este não absorva a demanda popular de deslocamento casa/trabalho, assim o fez. Foi implantado na região o Transporte Rápido por Ônibus (BRT), que circula pela nova via TransOlímpica, assim como os carros. A TransOlímpica corta bairros importantes como Magalhães Bastos, Curicica e Sulacap, causando profundas mudanças nas dinâmicas territoriais desses bairros, e corta também a Colônia em uma área de amortecimento do Parque, que deveria ser preservada (MENDO; MAIA, 2014). As autoras também comentam que, com estes investimentos (PAC-Colônia e TransOlímpica), foi possível observar um processo de valorização da terra e de especulação imobiliária, onde muitas vezes se faz presente o poder paralelo em ações de grilagem de terra na região.

Os sujeitos e suas experiências no território

Nos trechos a seguir são apresentados e analisados os fragmentos das entrevistas dos participantes da pesquisa que estavam relacionados às percepções e experiências com o território. Nas transcrições dos relatos orais dos entrevistados foram mantidos os traços de oralidade.

Hoje a gente corre outro risco que eu falo, que por conta da proximidade da Barra, tá chegando cada vez mais, e o que ocorre lá nas Vargens (Grande e Pequena) também né, a questão da especulação imobiliária, a gente ser removido por outros motivos, né [...]. A

gente quer ampliar isso, quer ver se forma um corredor verde, pra ligar o Maciço da Pedra Branca, só que tem uma área que é a área do Morro Helena que tá muito adensado por moradores, e a nossa preocupação é que cada vez mais eles queiram um pedacinho mais, fazer um quitinete, alugar, não são todos, mas tem alguns que vivem dessa questão de especular a terra né (Sérgio).

Sérgio relatou sua história e envolvimento com o território desde a década de 1990, quando o risco de perder a moradia o levou juntamente com outros moradores a se mobilizarem, com sucesso, pela regularização fundiária. No início, a presença de animais dava um ar bucólico à localidade, realidade hoje alterada pela construção de moradias, conjuntos habitacionais, além da via TransOlimpica, que liga a Barra da Tijuca a Deodoro, locais de realização dos Jogos Olímpicos Rio 2016. Especialmente a antiga Colônia Juliano Moreira era a área de lazer para os moradores dos bairros próximos, mas, para Sérgio, esse lazer acabou com as recentes obras na região.

A preocupação de Sérgio é a proximidade da Barra da Tijuca. O movimento de valorização da terra, tornando esta terra uma mercadoria, foi observado nesse território desde meados do século XX por Dória (2015). Nesse contexto, a troca de sujeitos se inicia entre pescadores e lavradores por loteadores. Hoje a troca é dos moradores por construtoras para edificação dos prédios ou condomínios da classe média-alta; dos moradores pela prefeitura desapropriando, devido às intervenções urbanas ou ao argumento de que moram em áreas de risco (ZÓZIMA, 2015); ou ainda dos próprios moradores que querem construir para alugar e impedem de fazer um corredor verde. Essa situação gera preocupação e uma real incapacidade de Sérgio intervir sobre uma questão do território, apesar de todo o seu engajamento, ou seja, ele está diante de uma situação limite que escapa ao seu saber e vontade, demonstrando sua impotência (LARROSA, 2016).

É no momento ainda de adaptação às recentes mudanças que se encontra a Colônia, podendo se configurar como o espaço de Milton Santos (2014), que é formado pela dinâmica social e pela configu-

ração territorial de uma sociedade num dado momento histórico. O espaço, como no caso de Jacarepaguá, possui uma configuração territorial formada por seus diversos recursos naturais, como: rios, lagos, planícies, montanhas, florestas, e dos recursos criados como hospitais, escolas, conjuntos habitacionais, via TransOlimpica.

Que isso aqui, pra mim os donos são quem? Os pacientes mentais e os animais. Pra mim, isso aqui seria tombado. Até mesmo eu que sou moradora teria que sair daqui, e isso ser tombado e ter virado um Parque aqui, só para cuidar da saúde mental. No entanto, o que você menos vê. Os verdadeiros donos que são os pacientes mentais porque pela história da Colônia que eu estudei foi essa: que isso aqui foi doado, pros chamados né antigamente de alienados, lá da Ilha do Governador, pra virem pra cá, porque era visto que, eles com o plantio era tipo uma terapia, né! Inclusive aqui (se referindo ao prédio que estamos) era considerado o Agrícola por causa disso, só que eles nem isso fazem mais: plantar (Silvana).

A percepção narrada por Silvana sobre o início da Colônia corresponde aos fatos históricos apresentados anteriormente e também descritos por Venancio (2011), onde a fundação da Colônia visava sanar os problemas existentes na antiga colônia de alienados da Ilha do Governador, que, como a Colônia, possuía vocação agrícola, além de poder ser melhor aproveitada em virtude dos excelentes recursos naturais disponíveis na região. Na perspectiva psiquiátrica do século XIX, o isolamento dos doentes em colônias foi associado à vida rural nem tanto pelos benefícios do clima, mas pela possibilidade de o trabalho agrícola desempenhar um papel terapêutico. O trabalho agrícola se tornou o carro-chefe das diretrizes terapêuticas, associado à assistência heterofamiliar; daí a distribuição de casas para alguns dos funcionários da época.

Plantar e colher a partir do Caderno: o caso da horta

As percepções do Caderno e suas práticas são apresentadas e analisadas nos fragmentos das entrevistas que seguem. Nas transcrições dos relatos dos entrevistados foram mantidos os traços de oralidade. Uma das questões presentes no roteiro de entrevista foi: de

qual das práticas do Caderno o entrevistado mais gostou e por quê? Para os participantes, a prática da horta suspensa, da horta no quintal e correlatas foram um diferencial.

Apesar d’eu não plantar a horta, eu também gostei muito da horta, porque é uma geração de renda, que contribui com tudo, né, vamos dizer assim, é, a pessoa estaria fazendo uma horta, numa horta não vai ter lixo, vai tá limpo. Numa horta eu acredito que as hortaliças também fazem a fotossíntese né? Então vai limpar-se um pouquinho mais do ar, então eu acho que ali, a horta é bem interessante. [...] Como eu sou uma divulgadora, o Caderno me é útil pra isso: se eu conhecer uma pessoa que quer montar uma horta, no meu dia a dia, eu tenho o Caderno e olha, tem o Caderno aqui que explica tudo [...] (Silvana).

Silvana considera a Colônia um lugar maravilhoso, mas é muito incomodada com a questão do lixo na natureza, enfatizando o que restou da natureza após as inúmeras obras da região. Diante do novo cenário, também se preocupa com os animais que saíram da Mata, vindo para as áreas urbanas, e com os cavalos dos carroceiros, que antes tinham muito pasto para se alimentar e agora reviram as lixeiras e os canteiros à procura de alimento. Entende que essas questões no território representam a carência da educação ambiental, vê na prática da horta uma oportunidade para gerar renda e para dar uso aos poucos espaços no território onde ainda não foi construído e podem servir de espaço para armazenar entulho, caso fiquem ociosos.

Aqui: as compostagens, o tempo de plantação, de plantio. [...] Esse livro todo é maravilhoso [...] fala os dias da colheita, tudinho [...] Fizeram tudo bem planejadinho, e tem de tudo aqui! [...] Eu vi, li, reli de novo, e ainda tô lendo, sabe por quê? Porque agora tá no tempo do plantio, aí o que que eu faço? Eu pego ele e boto aqui fora (varanda) [...]. Aí, oh, ele ensina tudo! (Regina).

Regina mora no Setor 1, possui quintal em sua casa, onde produz alimentos orgânicos, que serviu de modelo para ilustrar uma das práticas do Caderno, a “Horta nos Quintais”. Iniciou essa atividade a partir de uma parceria com outro projeto de Tecnologias Sociais apoiado pelo Edital Cooperação Social no *Campus* e fala com orgulho

que foi o primeiro quintal orgânico certificado pela Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO). Sempre simpática e receptiva a essas propostas, a Sra. Regina reconhece que não sabe tudo e “todo dia é um aprendizado”, pois, apesar de ter conhecido muito sobre cultivo com os técnicos do *campus*, às vezes esquecia-se de algum detalhe e consultava o Caderno.

Em se tratando de materiais educativos, é esperado que o seu uso seja para aquisição de conhecimento ou fonte de informação, fato que ocorreu com as entrevistadas Regina e Silvana. Contudo, Silvana ainda não fez a “horta”, mas, caso tenha interesse em fazer ou saiba de alguém interessado, indicará o Caderno como fonte de consulta por conhecer e confiar no conteúdo.

Olha, é a questão da horta né! Foi o que me abriu janelas pra eu conhecer outras coisas ligadas à questão do meio ambiente. [...] eu participava dos projetos lá da FIOCRUZ muito voltado pra questão do movimento social, das lutas e depois com o Caderno eu fui enveredando pra outras áreas [...] Da parte ambiental, eu não participei, mas depois eu vim a participar por conta do Caderno. Ou seja, tenho a horta em casa né! Faço um pouco da captação de água de chuva, não muito porque a estrutura ainda não dá, mas faço dentro do possível [...] o adubo líquido, faço compostagem também, ou seja, coisas que eu fui aproveitando aí (Sérgio).

Para Sérgio, o Caderno possibilitou abrir outras janelas, que antes sua maior preocupação era com o território, mas agora demonstra interesse pelo ambiente e cuidado com sua alimentação, que vê como um pilar importante para a saúde. Por isso tem uma horta em seu apartamento e tem feito cursos sobre alimentação saudável. Pessoalmente para Sérgio, abriu uma janela ou um espaço para a reflexão, a sensibilidade e a ação (LARROSA, 2016).

Foi além de seu envolvimento com o território e o ambiente, levando-o a repensar sua relação com a alimentação e a saúde de forma mais sustentável, integral e proporcionando qualidade de vida, apesar dos aspectos críticos do ambiente. No entanto, a impossibilidade de abrir outras janelas, no caso de Silvana, nos faz lembrar as reflexões de Larrosa (2016) para o qual o sujeito arrisca-se a não

viver a experiência mediante informações que lhe são ofertadas, podendo ser percebido no plano das representações em termos de passividade e não atividade, receptividade, disponibilidade e abertura a experiências ou acontecimentos.

Então, eu li, né. Eu olhei ele todo, todas as práticas e eu tentei dar continuidade à horta, a minha horta [...] foi coisa mesmo minha de tempo, de esquecimento, eu não dei depois continuidade, mas eu pretendo voltar (Carla).

Carla, por sua vez, considera a Colônia um lugar bom de morar, contudo, está temerosa com as transformações do bairro como a TransOlímpica, que trouxe muita gente de fora para a localidade. Relata que no passado moravam apenas as famílias dos funcionários da Colônia e seus filhos, passando de parente para parente, mas considera que ninguém é obrigado a ficar uma vida inteira no mesmo lugar; as pessoas foram se mudando e vieram outras. Para Carla, o Setor 2 foi para frente, pois com as novas moradias o saneamento foi instalado, mas o Setor 1 ficou para trás e no verão os visitantes burlam as normas tomando banho na cachoeira, cuja água abastece as comunidades do entorno do *campus*. O fato é que as obras do PAC-Colônia não contemplaram o Setor 1, continuando este sem esgotamento sanitário apropriado e sem abastecimento de água pela Companhia Estadual de Águas e Esgotos (CEDAE), sendo possível o uso apenas de água da cachoeira ou poço artesiano, o que fica prejudicado em período de estiagem das chuvas, além de não se ter garantia da qualidade.

Embora Carla se interesse e já tenha experimentado a horta suspensa, pois seu quintal é cimentado, não conseguiu dar continuidade por não dispor de tempo para todos os cuidados de que a horta necessitava. O excesso de opinião, a falta de tempo e o excesso de trabalho anulam as possibilidades de a experiência acontecer, pois na cidade não se pode parar. A falta de tempo pode ser um dos motivos pelos quais a experiência se torna cada vez mais rara numa sociedade construída sob o signo da informação (LARROSA, 2016), tanto em termos do saber e da construção do conhecimento quanto do fazer

e da ação. Mas algumas experiências não previstas puderam ser descritas como aquelas apontadas por Regina, que indicou outros usos para o manejo e plantio da terra, como foi o caso de trabalhar com a terra para “melhorar a cabeça”. Esses são critérios que extrapolam a finalidade de obtenção de renda.

Você vê que a terra aqui é enorme, mas, na minha mente, eu tinha que comprar, eu tinha que comprar lá fora. Então, melhora a cabeça, da gente, e melhora também a renda. É uma renda familiar, você acaba adquirindo. [...] Eu tava como o começo de uma depressão, e quando eu comecei a trabalhar com a terra, a mexer com ela, eu apagava da minha mente as coisas ruins, você fica só envolvido naquilo, quer dizer, é uma terapia, é oh já economiza psicólogo (risos). [...] Quando eu tô com um estresse, eu caio pra dentro ali, começo a plantar, fazer meus canteirinhos, aquilo abre a nossa mente, você fica envolvido, é uma coisa da natureza mesmo, só você pegando pra fazer que você [...] puxa podia tá fazendo isso há mais tempo, você se envolve, você fica horas ali, e vê resultado. [...] Às vezes a pessoa é sozinha também, e tem vontade de fazer, mas sozinha a pessoa desanima (Regina).

Regina relatou que, no início de sua parceria com a FIOCRUZ, muitos moradores não acreditavam que pudesse dar algum resultado, mas ela tentou, ficou até o fim e colheu os frutos. Muito satisfeita com sua atividade de agricultora urbana, explicitou os benefícios que trouxe para sua vida. O Caderno a ajudou no plantio/colheita das verduras que vende e na divulgação do seu trabalho, no envolvimento de outras pessoas que também se interessaram em plantar, mas que sozinhos poderiam desanimar. Ela acredita que iniciativas como mutirão podem ser importantes para alavancar esse tipo de atividade no território. Coelho e Bógus (2016), em um estudo sobre a horta escolar como prática educativa, perceberam que a horta foi reconhecida como um espaço de aprendizado e de trocas interpessoais, revelando também um espaço de produção de cuidado consigo, com o outro e com a natureza, e ainda pareceram contribuir para produzir vínculos com o alimento e com a natureza. Já Portilho, Castañeda e Ribeiro de Castro (2011) consideram que a dimensão da comida como natureza envolve uma imagem idealizada desta oposta à cultura e tecnologia,

que captura nossa imaginação do que é bom, saudável, verdadeiro, autêntico e livre de veneno. Essas polarizações comprometem nossa capacidade de desenvolvimento de uma crítica ao discurso socialmente produzido em torno das práticas alimentares como verdades incontesteáveis, sendo construídas a partir de um determinado olhar pautado no conhecimento científico ou em um determinado modo de se fazer ciência (KLOTZ-SILVA, 2016). Faz-se necessário, portanto, ampliar o olhar para as percepções e práticas de cultivo na cidade a partir de uma perspectiva não reducionista, que opera uma lógica simplificadora na abordagem deste tema.

Levar as pessoas a plantar, produzir alimentos saudáveis, que você tendo o alimento de qualidade, você vai ter uma saúde melhor, você vai ir menos às Unidades de Saúde. Né? Então eu acho que tinha que ser uma coisa importante, que a saúde é base né? A saúde preventiva, que é a questão da alimentação. Então, né: faça do seu alimento o seu remédio, do seu remédio o seu alimento. Isso há quantos mil anos atrás já se falava isso? (Sérgio).

Desse modo, a associação do alimento como remédio pode apontar muitos sentidos. A metáfora da alimentação como remédio, e como correspondente de melhores condições de saúde, deixa à margem condições de saneamento precárias, bem como precárias condições de acesso ao SUS, condições necessárias à manutenção da saúde individual e coletiva. Trata-se, portanto, de discurso redutor da compreensão acerca dos determinantes sociais da saúde, que coloca o sujeito, em termos de sua responsabilização, no centro dos investimentos públicos, para a melhoria de suas condições. A perspectiva da promoção da saúde ao valorizar a singularidade do adoecer humano considera a saúde tão ampla quanto a própria noção de vida, e supõe que promover a saúde em suas múltiplas dimensões envolve não somente ações globais do Estado, mas também a autonomia do sujeito (CZERESNIA, 2009).

Outro aspecto a ser considerado é que, apesar de estarem mergulhados nesta sociedade construída sob o signo da informação (LARROSA, 2016), acreditamos que a experiência acontece de dife-

rentes modos (ou não acontece) com os sujeitos. Para alguns entrevistados como Sérgio, Regina e Carla, em certa medida, foi possível parar, refletir, ouvir, pensar e escutar mais devagar, suspender a opinião, dar-se tempo e espaço. Larrosa esclarece que a experiência é um lugar de encontro ou uma relação com algo que se experimenta, que se prova, uma abertura para a transformação da vida dos homens; o saber da experiência se dá na relação entre o conhecimento e a vida humana; a experiência é uma espécie de mediação entre ambos. Especialmente Sérgio e Regina se mostraram sujeitos da experiência de plantar, pois estavam abertos às suas próprias transformações, às transformações de suas relações com o alimento e a terra, proporcionando consciência e qualidade de vida.

No estudo de Navolar, Rigon e Philippi (2010), as percepções referidas pelos agricultores destacam aspectos que reconhecem a agricultura familiar ecológica como uma prática promotora de saúde. Alguns dos relatos de Sérgio e Regina demonstram o sentimento de autonomia e protagonismo frente ao processo de plantar; esses sentimentos também foram percebidos nos agricultores que participaram do estudo de Santos, Amaral e Souza e têm estrita relação com um dos objetivos da política de promoção da saúde, que é a autonomia dos sujeitos e o empoderamento das comunidades. No caso do *campus*, devemos considerar a importância da proximidade com a FIOCRUZ (em termos simbólicos, mas, também, quanto a expectativas materiais) para aqueles sujeitos, na medida em que se trata de uma instituição relevante no cenário da produção da ciência, tecnologia e inovação.

Considerações finais

Neste estudo, procurou-se analisar alguns aspectos acerca dos usos do Caderno de Práticas e Soluções pelos sujeitos aos quais se destinou, população adulta de Jacarepaguá, que mora próximo ao *campus* FIOCRUZ Mata Atlântica, visando compreender os sentidos a ele atribuídos a partir da experiência sobre o plantar na cidade. Ciente da complexidade que envolve o tema e a impossibilidade de

abordar todos os aspectos envolvidos, o estudo apresentou alguns resultados oriundos do trabalho de campo realizado a partir de uma abordagem qualitativa.

O processo de construção do material, além de ter possibilitado vivenciar os desafios, também incitou a reflexão sobre os limites para se realizar uma proposta como esta, que preza pela participação e pelo diálogo, e que resultou, no caso do Caderno, na elaboração de um produto escrito. Entre os limites, destacamos que poucos conseguiram descrever o conteúdo de suas experiências, das práticas ou mesmo reescrever as práticas trazidas de outras fontes, porém, todos participaram nas instâncias decisórias, como definição dos critérios para escolha das práticas que comporiam o Caderno.

Ainda que a experiência de produção coletiva tenha sido considerada bem-sucedida, trazemos algumas questões abalizadas como relevantes para contribuição e reflexão sobre o tema. Trata-se de compreender os limites de práticas em determinados contextos urbanos onde os sujeitos em alguma medida, em detrimento de serem emancipados (PORTO; PIVETTA, 2009), engajados politicamente em suas comunidades (CARVALHO, 2004) e expostos (LARROSA, 2016), se veem vulneráveis, impotentes e incapazes de intervir em algumas de suas realidades. Assim, para uma efetiva melhoria da qualidade de vida dos moradores do território em tela, ainda existem desafios que precisam ser superados, não pelos sujeitos, mas pelo Estado, pois são dependentes de estruturas sociais mais amplas. Portanto, são necessárias diversas ações intersetoriais e políticas públicas que diminuam as desigualdades sociais. Assim, fica o desafio para as instituições do território de Jacarepaguá como a FIOCRUZ, de articular com as diversas esferas do Estado, para que este se faça presente no território, implementando o esgotamento sanitário do Setor 1, água da CEDAE, realizando a regularização fundiária e a contínua fiscalização para impedir novas construções de forma irregular.

No estudo aqui apresentado, evidenciou-se que no contexto da promoção da saúde, mesmo os materiais educativos construídos de forma participativa, o que inclui o tema de “plantar nas cidades” en-

contra limites relacionados à realidade política, social e econômica em um território tão desigual como a Baixada de Jacarepaguá. Ou seja, um material educativo construído participativamente não é um fim em si mesmo, ele possui inúmeras limitações entre o saber e o fazer, especialmente em um território onde os direitos básicos foram e/ou ainda são negligenciados.

Apesar dos limites, a construção coletiva e os usos dos materiais educativos apontam para a necessidade de trabalhar em várias frentes integradas a fim de promover a saúde dos sujeitos. Assim, espera-se que este estudo se some aos demais (CAVALCANTE DE PAIVA; VARGAS, 2017) sobre materiais educativos que reconhecem a importância da participação do público no desenvolvimento do material, considerando-os sujeitos detentores e capazes de compartilhar saberes; críticos para analisar e fazer escolhas envolvendo a promoção da saúde. No entanto, fica o desafio para os gestores de aumentar o tempo e os recursos em projetos que prezem pela participação e, para os produtores de materiais, a constatação de ser esta uma tarefa complexa que exige muitos esforços e ações integradas. Além disto, faz-se necessário compreender as particularidades dos contextos e dos grupos envolvidos no desenvolvimento dos materiais, não sendo possível atribuir exclusivamente aos sujeitos o sucesso ou não das ações previstas. Trata-se de ação complexa, uma vez que a prática do plantio em contexto urbano encontra-se relacionada a inúmeros fatores que a ultrapassam e determinam.

Referências

AMARANTE, Paulo (Org.). **Loucos pela vida**: a trajetória da reforma psiquiátrica no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1995.

AMARANTE, Paulo (Org.). **Psiquiatria social e reforma psiquiátrica**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1994, p. 41-72.

ARAÚJO, Inesita. Materiais educativos e produção de sentidos na intervenção social. In MONTEIRO, Simone; VARGAS, Eliane (Orgs.). **Educação, comunicação e tecnologia educacional**: interfa-

ces com o campo da saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2006, p. 49-70.

BOURDIEU, Pierre. **A miséria do mundo**. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

BRASIL. Conselho Nacional do Meio Ambiente. Resolução nº 13, de 6 de dezembro de 1990. **Diário Oficial da União**. Brasília, Seção I, p. 25.541, 28 dez. 1990.

BRASIL. Instituto Estadual do Ambiente. **Parque Estadual da Pedra Branca**. 2016. Disponível em: http://www.inea.rj.gov.br/Portal/Agendas/BIODIVERSIDADEEAREASPROTEGIDAS/Unidades-deConservacao/INEA_008594. Acesso em: 8 nov. 2016.

CARVALHO, Maria Alice Pessanha; ACIOLI, Sonia; STOTZ, Eduardo Navarro. O processo de construção compartilhada do conhecimento: uma experiência de investigação do ponto de vista popular. In VASCONCELOS, Eymard M. (Org.). **A saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da rede popular e saúde**. São Paulo: Hucitec Editora, 2001, p. 101-144.

CARVALHO, Sérgio Resende. Os múltiplos sentidos da categoria “empowerment” no projeto de Promoção à Saúde. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 4, p. 1.088-1.095, 2004.

CAVALCANTE DE PAIVA, Ana Paula Rodrigues. **O “Caderno de Práticas e Soluções” e seu público: um estudo dos usos de um material educativo sobre território, saúde e ambiente**. 2017. 137 f. Dissertação (Mestrado em Ciências)—Programa de Pós-Graduação em Ensino em Biociências e Saúde, Instituto Oswaldo Cruz-IOC. Rio de Janeiro, 2017.

CAVALCANTE DE PAIVA, Ana Paula Rodrigues; VARGAS, Eliane Portes. O Material Educativo e seu público: um panorama a partir da literatura sobre o tema. **Revista Praxis**, Volta Redonda, v. 9, n. 18, p. 89-99, 2017.

CERQUEIRA, Luis Fernando Flores. **Os impactos dos assentamentos informais de baixa renda nos recursos hídricos e na saúde coletiva: o caso da bacia hidrográfica da Baixada de Jacarepa-**

guá. 2006. 171 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Saneamento Ambiental)—Programa de Pós-Graduação em Engenharia Ambiental, Faculdade de Engenharia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2006.

COELHO, Denise Eugenia Pereira; BÓGUS, Cláudia Maria. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. **Saúde e sociedade**, v. 25, n. 3, 2016.

CORRÊA, Armando Magalhães. **O sertão carioca**. Brasília: Imprensa Nacional, 1936.

COSTA, Renato Gama-Rosa; GONÇALVES, Ana Paula Casassola. Evolução urbana da Colônia Juliano Moreira. In VENANCIO, Ana Teresa A.; POTENGY, Gisélia Franco (Orgs.). **O asilo e a cidade: histórias da Colônia Juliano Moreira**. Rio de Janeiro: Garamond, 2015, p. 59-91.

CZERESNIA, Dina. O conceito de saúde e a diferença entre prevenção e promoção. In CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado de (Orgs.). **Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências**. 2. ed. rev. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009, p. 691-992.

DÓRIA, Renato de Souza. Memória e história da ocupação dos conflitos de terra no Sertão Carioca. In VENANCIO, Ana Teresa; POTENGY Gisélia Franco (Orgs.). **O asilo e a cidade: histórias da Colônia Juliano Moreira**. Rio de Janeiro: Garamond, 2015, p. 19-58.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ). Coordenadoria de Cooperação Social da Presidência. **Experiências do Edital de Cooperação Social para o Desenvolvimento Territorializado 02/2011**. Rio de Janeiro, 2014, 38 p.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ). **Plano Diretor do Campus FIOCRUZ Mata Atlântica** (Minuta). Rio de Janeiro, 2009, 147 p.

GONZÁLEZ REY, Fernando Luis. **Pesquisa qualitativa e subjetividade: os processos de construção da informação**. São Paulo: Editora Thomson, 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Aglomerados subnormais**. Informações Territoriais. Censo. 2010.

KLOTZ-SILVA, Juliana; PRADO, Shirley Donizete; SEIXAS, Cristiane Marques. Comportamento alimentar no campo da alimentação e nutrição: do que estamos falando? **Physis** – Revista de Saúde Coletiva, v. 26, n. 4, p. 1.103-1.123, 2016.

LARROSA, Jorge. **Tremores**: escritos sobre experiência. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

MAGALHÃES, Alexandre. O “legado” dos megaeventos esportivos: a reatualização da remoção de favelas no Rio de Janeiro. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 19, n. 40, p. 89-118, 2013.

MENDO, Maria Ayara; MAIA, Flavia. A construção da via expressa TransOlimpica dentro da área da Colônia Juliano Moreira. III Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, 2014. **Anais...** São Paulo: ENANPARQ, 2014.

MONTEZUMA, Rita; OLIVEIRA, Rogério. Os ecossistemas da Baixada de Jacarepaguá e o PEU das Vargens. **Arquitextos**, v. 10, n. 116.03, 2010.

NAVOLAR, Thaisa Santos; RIGON, Silvia do Amaral; PHILIPPI, Jane Maria de Souza. Diálogo entre agroecologia e promoção da saúde. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, v. 23, n. 1, p. 69-79, 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Veinte pasos para desarrollar un proyecto de ciudades saludables**. 2. ed. Copenhague, 1995.

PORTILHO, Fatima; CASTAÑEDA, Marcelo; RIBEIRO DE CASTRO, Inês Rugani. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011.

PORTO, Marcelo Firpo de Souza; PIVETTA, Fatima. Por uma promoção da saúde emancipatória em territórios urbanos vulneráveis. *In*

CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado de. **Promoção da saúde**: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, 2009, p. 207-229.

POTENGY, Gisélia Franco; HOPPE, Sigrid. Identidade e apropriação do espaço no bairro Colônia. In VENANCIO; Ana Teresa A.; POTENGY; Gisélia Franco (Orgs.). **O asilo e a cidade**: histórias da Colônia Juliano Moreira. Rio de Janeiro: Garamond, 2015, p. 273-309.

RIO DE JANEIRO. Instituto Pereira Passos. **Mapa Índice das Regiões Administrativas (RA)**. Rio de Janeiro, 2012.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado**: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. São Paulo: Hucitec Editora, 2014.

SANTOS, Milton. **Por uma nova geografia**: da crítica da geografia a uma geografia crítica. São Paulo: Mussite, 2012.

SANTOS, Rosane Rebeca de Oliveira. Para uma “nova cidade” um “novo plano”: o processo de revisão do Plano Diretor do Rio de Janeiro à luz dos preparativos para os megaeventos. XV Encontro da Associação Nacional de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa em Planejamento Urbano e Regional, Recife, 2013. **Anais...** Recife: ENANPUR, 2013.

SAQUET, Marcos Aurelio; SILVA, Sueli Santos da. Milton Santos: geography conceptions, space and territory/Milton Santos: concepções de geografia, espaço e território. **Geo Uerj**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 18, p. 24-43, 2008.

TAFAKGI, Mariana. Copa e Olimpíadas pra quem? Uma etnografia sobre os impactos sociais e as mobilizações coletivas no processo de preparação do Rio de Janeiro como sede de megaeventos esportivos. **Revista Ensaio**, v. 7, p. 1-16, 2014.

VENANCIO, Ana Teresa A. Da colônia agrícola ao hospital-colônia: configurações para a assistência psiquiátrica no Brasil na primeira metade do século XX. **Hist. cienc. saúde** – Mangueiras, Rio de Janeiro, v. 18, supl. 1, p. 35-52, 2011.

VENANCIO, Ana Teresa A.; POTENGY, Gisélia Franco. Apresentação. *In* VENANCIO, Ana Teresa A.; POTENGY, Gisélia Franco (Orgs.). **O asilo e a cidade**: histórias da Colônia Juliano Moreira. Rio de Janeiro: Garamond, 2015, p. 13-18.

VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria de Nazareth Agra. **Pesquisa qualitativa em saúde**: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

ZÓZIMA, Alice. Um Brasil vestido de Chita – Olimpíadas 2016. **Revista Alterjor**, v. 12, n. 2, p. 167-183, 2015.

PARTE II
COMUNICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO
EM CENÁRIOS URBANOS

CAPÍTULO 7

Comer nas cidades: uma marca de comunicação e cidadania

*Ricardo Ferreira Freitas
Cristina Nunes de Sant'Anna
Ana Clara Camardella Mello
Christiane Schwenk Lagun*

Introdução

Neste capítulo, vamos tratar de comida e de dois posicionamentos sociais antagônicos de formas de se alimentar nas cidades: o *slow food* e o fast-food. Por se tratar de um projeto alimentar ainda pouco conhecido e que se caracteriza por ações que reúnem princípios de várias frentes contrárias ao consumo do fast-food, optamos por focar mais atentamente nas práticas do *slow food*, apresentando ações do movimento.

Vale destacar que nosso primeiro contato com o movimento aconteceu a partir do *Guia Slow Food Brasil*³⁸, lançado em 2012 durante a RIO+20³⁹. O guia em questão foi o que impulsionou a nossa vontade de entender o movimento e como se dava a sua atuação na cidade do Rio de Janeiro, esta que viria a sediar os mais importantes megaeventos contemporâneos (Copa do Mundo de 2014 e Jogos Olímpicos de 2016).

A comida é um dos fundamentos sociais que unem as pessoas. A cidade, por sua vez, é o espaço compartilhado pelos que comem

³⁸ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/guia-slowfood-100dicas-rio-de-janeiro.pdf>. Acesso em: 6 dez. 2018.

³⁹ Informação coletada em: <https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/540-slow-food-lanca-guia-100-dicas-no-rio-de-janeiro>. Acesso em: 6 dez. 2018.

e comunicam-se pela comida que supõem preferir, já que o gosto é um elemento cultural. Comida e alimentação são elas próprias também formatos de comunicação, amparados por diferentes ações sociais nos centros urbanos. O que se come ou se deixa de comer reflete os usos simbólicos de cada alimento que integra nossas escolhas culturais e nosso estilo de vida específico em centros urbanos. Necessidades biológicas e hábitos culturais se retroalimentam neste processo.

Ao voltar nosso olhar para as cidades, contrapondo dois modelos de comer e de se alimentar, desejamos mostrar que comida, sociabilidade e cotidiano são fenômenos de comunicação e cultura. Para sustentar nossas considerações, utilizamos, entre outros, algumas das ideias e estudos de Luís da Câmara Cascudo, Jean Pierre Poulain, Maria Claudia Carvalho, Mary Douglas, Massimo Montanari e Georg Simmel, relativos principalmente à alimentação e ao consumo.

Cidade e comida

A cozinha e a sociabilidade em torno da mesa são atividades sociais impregnadas pelos tempos em que se vive, visto que a alimentação tem uma função estruturante na organização cultural dos grupos humanos (POULAIN, 2002). As cidades, por sua vez, são representações sociais. Só existem porque há nelas atores que representam os mais diferentes papéis, atores que foram e são responsáveis pelos formatos de comunicação da cidade e pela ordenação urbana dessa cidade. Comida e cidade são, portanto, comunicadas e representadas pela cultura. Daí nosso interesse em aliar ambas neste trabalho. Simmel, inclusive, constata que “de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber [...]. Por ser algo humano absolutamente universal, o conteúdo dessas ações compartilhadas permite o surgimento desse ente sociológico – a refeição” (SIMMEL, 2004, p. 160).

As cidades devem ser vividas em suas intensidades, intimidades, hábitos em comum. Os aspectos íntimos que nos ligam às cidades, que tanto podem ser de ordem erótico-afetiva quanto das

mais diversas ordens funcionais, constituem o imaginário que ocupa nosso cotidiano diferenciado – o cotidiano de cada indivíduo. O citadino, enlouquecido pelos mais diversos estímulos, procura instantes de relaxamento e, apesar de estar geralmente integrado às mídias e às redes sociais, necessita de momentos e espaços de intimidade e sociabilidade com seus próximos. Isso porque cidades – tais quais a comida – são representações sociais e formas de cultura. São fenômenos de comunicação compartilhados e imbricados em vastas e profundas estruturas complementares entre si. As formas de comunicação contemporânea – a cidade e a comida estão entre estas formas – articulam-se com a incessante circulação dos meios urbanos, com seus atores, seus afetos, seu imaginário e seus meios e modos de vivenciar conhecimentos. Ambas são eixos de memória e também de metáforas: signos perpetuados no espaço e no tempo. Cidades e comida são ainda eixos de comunicação que funcionam como ponto central para se sentir e conhecer o outro e a si mesmo, nas diferentes composições e ordenamentos das categorias sociais.

Uma cidade, com todo o seu cenário urbano, é nascente e caldo de cultura, fonte histórica e política de formas de poder e de memórias. É produtora e produto de ações de todos, de projetos ditos de civilização, de modernidade e de pós-modernidade. Cidades são *locus* de circulação e de representações sociais, de espaços reais, físicos e imaginários que se comunicam entre si, por intermédio de seus atores, suas culturas, suas socializações e também seus linguajares, comunicados por metáforas modernizadoras de costumes e sentimentos. A comida está entre eles. É nas cidades que ética e estética se confundem e se espetacularizam, deflagradas e conflagradas pelas mídias, ficando marcadas em nós pelo que nos afetam com suas cores, sons, sabores e odores: sensações das mais variadas.

A comida e o ato de comer também estão entre estas sensações. Contudo, a comida veio antes das cidades: é ela a origem da socialização. À medida que a espécie humana se reunia para criar seus utensílios, buscar comida, plantar alimentos, e, depois, comer junto, falar junto, aglomerando-se em pequenos grupos, povoados, foi-se originando ou-

tro tipo de socialização: a cidade. Também uma forma de cultura. De acordo com Montanari:

A invenção da cidade, percebida pelos antigos como lugar da evolução civil (como mostra a coincidência semântica, em latim, entre *civitas* e *civilitas* “cidade” e “civilização” não seria possível sem o desenvolvimento da agricultura [...], construindo seu espaço para habitar (MONTANARI, 2013, p. 25).

Está formado, então, o cidadão, o homem civil, que “constrói artificialmente a própria comida: uma comida não existente na natureza, para assinalar a diferença entre natureza e cultura” (MONTANARI, 2013, p. 25).

Pão preto, pão branco

O domínio do fogo tornou o cru cozido. Ato cultural. Por isso, a comida é elemento de identidade humana e é sempre um meio de comunicação, tal qual a linguagem. Come-se por ter fome, mas come-se, sobretudo, porque compartilhamos e comunicamos nossas experiências histórico-culturais do alimento com os outros. Costumes alimentares revelam critérios morais, laços de parentesco, tabus religiosos, classes sociais, além da memória coletiva de toda uma civilização e mudam com o tempo, por serem culturais.

Entre os séculos XV e XVIII, cidadãos europeus pobres, por exemplo, consumiam o pão preto, preparado com cereais considerados inferiores, como centeio, cevada (MONTANARI, 2013), e, por isso, mais baratos. O pão branco feito com trigo (mais caro) e mais refinado era consumido pelos nobres e pelos ricos. Havia o pão da pobreza e o pão da riqueza. Mas isso mudou. Nos dias atuais, os pães feitos de grãos integrais são mais caros e indicados como mais saudáveis. Outro exemplo de como o alimento nos imprime sua marca e seu valor é o arroz branco no Brasil. Trazido e consumido pelos portugueses do Brasil-Colônia, era considerado um alimento de pessoas de posse e distinção. Hoje, perdeu sua pompa e virou acompanhamento.

Lembremos que o sal já foi moeda e que fé e crença mudam o que se leva (ou não) à mesa: judeus e muçulmanos não comem car-

ne de porco, hinduístas nem carne comem. O Cristianismo prega o milagre da transubstanciação: a conversão do pão e do vinho no corpo e no sangue do Cristo. A tal respeito, Georg Simmel (2004, p. 160) considera que:

Identificando o pão com o corpo de Cristo, a ceia cristã foi pioneira ao criar, sobre o chão dessa mística, a verdadeira identidade também daquilo que é consumido, criando assim uma forma muito particular de comunhão entre os participantes

É, pois, a vida social que organiza os estilos e a estética da alimentação. O gosto está imbricado neste processo. Também é cultural. Montanari, inclusive, afirma que “o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração” (2013, p. 95).

O gosto é um produto cultural, pois se escolhe a comida de acordo com um cálculo. O que se pode comer, o que se deve comer, segundo princípios sociais. Comer muito era o desejo da população da Idade Média, vítima de sucessivos períodos de fome, por exemplo. A literatura consagrou o herói Pantagruel, gigante faminto, capaz de proezas e feitos extraordinários, e também apavorantes. Sempre de grandes proporções. O romance satírico do francês François Rabelais (1991) narra as peripécias hiperbólicas de Pantagruel, relativas a quantidades expressivas de comida, bebida, festas e batalhas. O exagero e a fartura permeiam a narrativa. Há prazer, alegria e comemoração nas refeições, ao contrário do que de fato ocorreu na maior parte do período medieval, quando a fome e o mau passadio eram comuns no cotidiano das pessoas, em razão de colheitas perdidas pela chuva, pela neve, pelo frio, o que ocasionava fraqueza, fadiga, além de doenças como a peste. Por isso, um corpo robusto, gordo, significava acesso à comida (farta nas casas dos ricos) e, por conseguinte, saúde. Atualmente, as práticas e os hábitos alimentares clamam pelo corpo magro. Quantidade deu lugar à suposta qualidade da comida. O exagero é malvisto. O corpo gordo é rejeitado. A fome medieval deu lugar à anorexia e à bulimia. Claro que há fome em regiões como a África, por exemplo, dizimada

por guerras civis. Mas, de modo geral, a fome foi substituída pelo apreço do paladar, no entendimento de Luís da Câmara Cascudo (1983), ou do gosto, no entendimento de Montanari (2013). Para Cascudo, o paladar é determinado por padrões, regras e proibições culturais. A escolha de nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios.

Tal qual Mary Douglas, Luís Cascudo considera que o cotidiano é o tempo em que a comida desempenha relações sociais e culturais, além do papel tão somente biológico da nutrição. O autor faz também uma distinção entre alimento e comida, e comida e refeição. O alimento estaria no âmbito fisiológico de saciar a fome, que dá fraqueza, infelicidade. A comida associa-se a um corpo e a um paladar socialmente formados e à alegria pelo comer. A refeição é um ritual social e particular mais lento. Para Flandrin e Montanari (2015), a refeição em comum transmite solidariedade; Douglas a inclui no estamento da cultura; Simmel (2004), na força socializadora que uma refeição contém; Cascudo vai na seara da especificidade, afirmando que a refeição se trata também de um ritual doméstico. De toda forma, os autores consideram que o ato de comer é um processo cultural pelo qual passou e passa a humanidade.

Marcas e rituais

Almoçar com colegas de trabalho, tomar a refeição em família, fazer um jantar para os amigos, ou mesmo comer solitariamente como forma de reflexão, são ações do cotidiano que, apesar de fundamentais para a sobrevivência física e mental, nem sempre são percebidas como um ato de cidadania. Embora o sejam. Atos de cidadania e atividades rituais (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2013). Usar a faca para passar manteiga no pão, comer o jantar salgado e depois a sobremesa doce representam a adoção de regras, costumes e hábitos de dada sociedade, que seguimos automaticamente, civilizados que fomos por ações culturais. Atividades que estão gravadas como marcas em nossa memória coletiva.

Tanto que comemos cada vez mais marcas de produtos industrializados e nos acostumamos, nas metrópoles, a considerar aceitável o fato de a comida dos restaurantes ter como base os produtos congelados. Ao mesmo tempo, como nunca na história da humanidade, o cidadão urbano ocidental tem acesso a uma enorme diversidade alimentar proveniente dos mais diversos lugares do planeta (POULAIN, 2002, p. 19) e das mais diversas marcas. O progresso do agronegócio, com novas técnicas de conservação, de condicionamento dos alimentos e de transporte, possibilitou a troca de experiências sem mais ser necessário estar no território produtor para degustar um legume ou uma fruta proveniente de países longínquos. Mas esse quadro também revolucionou ecossistemas locais, produzindo devastações de florestas e inclusão de novas espécies em lugares onde não encontram predadores. Além disso, o lixo, derivado da comida, em geral, também não recebe tratamento adequado em nenhuma de suas fases de execução, a começar pelo cidadão e a terminar pelos deveres dos poderes públicos em relação à saúde de todos.

De certa forma, a comida, nos dias atuais, virou uma espécie de marca à escolha de usar: *slow food*, fast-food, comida crua, veganismo. No fundo, fetiches de como se deve e o que se deve ou não comer. Diet, light. Padrões e movimentos alimentares que se confundem com necessidades básicas alimentares. Alimentos ditos saudáveis, alimentação funcional, o corpo saudável pela nutrição do alimento saudável. É a coisa nova de que fala Mary Douglas (2013), que se torna necessidade imperiosa para nos suprir. No caso da comida, para suprir nosso corpo, que é também nossa marca. A marca que carregamos e que comunica se estamos ou não estamos bem, belos, saudáveis.

Ora, marcas constroem-se de atributos e valores emocionais. Afetam-nos todo o tempo. Ao observar, então, o valor de um signo marcário pertencente ao campo semântico da comida, estaríamos observando que tipo de valor comunicacional este signo possui, pois toda narrativa se calca em signos, em marcas e mais marcas da memória, comunicadas pela linguagem e pelos corpos e, nos tempos pós-modernos, nas mais diferentes mídias. Este é o processo pelo

qual sujeitos e cultura se interligam e compartilham marcas que lhes afetam, construindo uma relação social de comunicação que reflita sobre experiências do passado, com o olhar aguçado do presente, já que a memória atua sobre o tempo socializado e domado pela cultura. A comida inclui-se neste universo. Fundem-se, então, neste exercício antropológico de comunicação, de linguagem e de imagem a percepção dos afetos e a imaginação e sentidos, conferidas pela comida que nutre e precisa embelezar o corpo. Leiamos o que Maria Claudia Carvalho tem a dizer a respeito:

O sentir e o imaginar se articulam nas práticas de alimentação quando refletem ou se constroem no espaço social como ideias de todos, sonhos coletivos. As pessoas degustam e consomem os alimentos juntamente a um consenso simbólico de um imaginário coletivo (CARVALHO, 2013, p. 71).

A marca do alimento consumido – da comida consumida – atua ainda na esfera do mágico, do que enfeitiça: do fetiche, fazendo-se gravar como um nome ou uma imagem, encantados, na mente humana, pois a identidade que podemos estabelecer com uma marca é capaz de desencadear uma profusão de associações em nós. No caso da comida, sobram opções.

Comida e metáfora

Mary Douglas (2013) diz que os bens são usados para marcar e que nomes são um aspecto do consumo: nomear, consumir, desfrutar. O alimento é uma mercadoria a ser consumida, nomeada e comunicada. Por isso é também um bem, que possui um valor, valor que serve para nosso corpo desfrutar prazer e saciedade. “Vejamos um nome: pudim. A prova de um pudim é comê-lo” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2013, p. 123). A prova da comida boa é a comida considerada culturalmente saudável nestes novos tempos.

Mas comida e alimento são necessidades diferentes. Douglas e Isherwood (2013, p. 20) consideram o alimento uma necessidade individual, ao passo que a comida é um “material mediador”. Um bem de consumo para ser compartilhado em momento de júbilo ou

de tristeza. Os bens são acessórios rituais. Mas o que é um ritual? Responde a autora: “Os rituais são convenções que constituem definições públicas visíveis” (2013, p. 100). E o consumo é um processo ritual, assim como a comida. Daí que “o objetivo mais geral do consumidor só pode ser construir um universo inteligível com os bens que escolhe” (2013, p. 110).

Atividades de consumo são sempre atividades sociais, são atividades de troca, controle e de marcação, informação e comunicação. A comida está entre elas porque representa, ela própria, um importante tipo de linguagem que se oferece como bem de consumo em nossas atividades cotidianas, um bem comunicável. Haja vista que em todas as línguas há provérbios e expressões relativas ao consumo, ao preparo, à aquisição e à forma de servir. A comida e o ato de comer são servidos como metáforas em inúmeros exemplos de usos da linguagem, alusivos ao corpo (erótico-antropofágicos). Vejamos alguns deles:

- Quero comer você (e não: “Quero me alimentar de você”).
- Você é um prato/refeição para mil talheres.
- Vai comer agora ou quer que embrulhe?

Luís da Câmara Cascudo, em seu livro *História dos nossos gestos* (1987, p. 218), destaca o verbete “comer”:

Sinônimo de ato sexual. Os dedos unidos abanam no nível dos lábios. “Foi comida!” Deflorada. A acepção de “comer”, “papar” valendo cópula [...] é clássica e ameríndia. A própria fecundação pode operar-se pela via oral. Juno concebeu Hebe servindo-se abundantemente de alfâces selvagens. Ci ficou grávida comendo purumã e teve o deus reformador Jurupari. [...] Diz-se popularmente “comer” no sentido de copular: Mme. de Sevigné, referindo-se a uma jovem bonita, escreveu: *Pauline est une petite fille à manger*.

Há ainda as nomeações, as marcações: gostosa, saborosa (menos comum), boa, deliciosa, todas metáforas relativas à comida e ao corpo, sobretudo, o corpo feminino. Reparemos também que o uso das metáforas se refere, conseqüentemente, a um tipo de bem de consumo, uma atividade social e, por conseguinte, um aparato cultural.

Por isso, consideramos que vale a pena tratar um pouco da metáfora antes de seguirmos adiante. Do grego *methaphorá*, a figura de linguagem/pensamento metáfora pode ser entendida em sua definição mais antiga (aristotélica) como transferência implícita de um sentido original de uma palavra, para o figurado, o metafórico: um nome que designa, desloca-se em outro. O tropo também possui grau comparativo, omitindo-se, por elipse, a conjunção comparativa “como”. Se, na visão clássica, metáforas eram incluídas em manuais de retórica (e de poética), como estratégias de adorno e de persuasão no discurso e na linguagem literária, estudos contemporâneos não mais confinam a metáfora a recurso ornamental. A metáfora é indissociável do pensamento e, por conseguinte, da linguagem, da experiência, e, por isso mesmo, da cultura. Este mecanismo humano denominado “metáfora” funda-se nas histórias, nas memórias, nas vivências, nas relações sociais e também na identidade de cada um, para ser posto em ação. Mas a metáfora é também um diálogo implícito, uma estratégia de compreensão mútua entre nós e o outro, o outro e nós – nós (outros) – que somos capazes de identificar, entender, trocar e nos comunicar por metáforas, perfazendo um processo histórico-social pela estrada imemorial da linguagem.

A comida pode discriminar os diferentes períodos do dia, e um dia do outro; assim como pode distinguir os eventos anuais, pode também distinguir eventos da existência, como funerais e casamentos. [...] A comida é um meio de discriminar valores (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2013, p. 169).

Se a comida é um meio de discriminar valores, suas metáforas conferem valor discriminado ao corpo que come a comida e é metaforizado por esta comida, por intermédio de práticas comunicacionais entre nós. O corpo que come é também comido pela linguagem, revelando seus sentidos e lugar na cultura. E mais: o corpo passa pelo processo de transferência de sentido, tornando-se comida que come. A comida está assim associada a um corpo, que é culturalmente formado. A comida está associada a um ser humano concebido em termos de paladar e, portanto, escolha cultural (GONÇALVES, 2016).

Nesse jogo de metaforização da comida e do corpo também se incluem os ditos movimentos sociais, preocupados com a preservação do meio ambiente, a saúde da pessoa e do ambiente que a cerca, que estimulam outra maneira de pensar a comida do dia a dia, como o *slow food*: movimento que é contrário à lógica do fast-food. Comer à la fast-food impregnou-se nas cidades como um dos símbolos mais impressionantes do fenômeno da globalização, ao passo que seu antagonico – o *slow food* – aponta com possibilidades de percepções menos estressantes de lidar com as cidades, com a comida e com a comida nas e das cidades.

O fast-food

Rapidez e ligeireza têm sido o binômio das grandes cidades. A pressa em começar e terminar de comer fez da refeição um tempo de saciar a fome. Grandes porções de alimento em forma de sanduíches com tudo dentro junto: salada, carne, molhos, queijo, a fim de não se perder tempo com pratos que se sucedem. Boa parte das pessoas hoje come muito rapidamente. O processo cultural da comida mudou: é meio pantagruélico no que tange ao exagero, embora não haja grandes gestos de confraternização porque as bocas estão muito cheias e o tempo cada vez mais raro. A cultura pós-moderna determina o comer pós-moderno: o fast-food.

Como dito, sabe-se que, em oposição às grandes fomes do passado (morria-se mesmo de fome⁴⁰), hoje há, comprovadamente, uma produção de alimentos maior do que em tempos idos, bem como meios técnicos para o transporte e a conservação desses alimentos. Sim, ainda há regiões onde há fome, desnutrição e subnutrição, embora a indústria e o agronegócio, de fato, tenham contribuído para a queda dos índices de mortalidade por falta de comida.

A introdução da máquina a vapor dispensa fontes de energia naturais, utilizadas tradicionalmente, e permite o funcionamento do moinho durante todo o ano; por outro, as pedras de moer são

⁴⁰ “A escassez de víveres provoca uma elevação da taxa de mortalidade [...]. Assim, o ano de 1763 é conhecido em Nápoles como o ano da fome” (MONTANARI, 2015, p. 794).

substituídas por rolos de ferro, os cilindros. Tendo aumentado, dessa forma, sua capacidade tecnológica, os moinhos passam a moer grandes quantidades de cereais; em seguida, a farinha é depositada em silos – torres enormes de formas variadas construídas com os mais diversos materiais (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 766).

Contudo, muitos dos alimentos produzidos atualmente em larga escala são compostos basicamente por gorduras e açúcares, são simples e rápidos de fazer, obter e comer. Em duas palavras: o fast-food ou a comida rápida, servida pelas grandes redes de alimentação, nas cidades. A receita do fast-food, que teve origem nos Estados Unidos pelos irmãos McDonald, na década de 1940, é a padronização do que é servido, pouca variedade de pratos, preparados numa cozinha-fábrica, com poucos funcionários, e uma grande linha de montagem, apta para a feitura de grande quantidade de comida, transformada, de modo geral, em grandes porções de batatas fritas, frangos fritos, hambúrgueres, com temperos fortes e agradáveis ao paladar. O resultado: 2,1 bilhões de obesos no mundo. A Organização Mundial de Saúde (OMS) endossa e informa em seu site⁴¹ que “a obesidade é um fator de risco para vários problemas de saúde, incluindo diabetes, doenças do coração, derrame e alguns tipos de câncer”. Para a reversão do quadro, uma dieta saudável, incluindo a participação dos setores agrícolas, comercial, além dos serviços de saúde e educação, em todo o processo da cadeia alimentar causadora da obesidade.

O *slow food*

O movimento *slow food*, iniciado pelo jornalista italiano Carlo Petrini, em 1986, parte do princípio de que a agricultura produtivista, com sua alimentação globalizada, é a principal responsável pela fome, desnutrição e degradação da dieta alimentar no planeta. Os adeptos do *slow food* acreditam que uma alimentação sadia e saborosa constitui um meio agradável de se ter um outro tipo de crescimento no mun-

⁴¹ Disponível em: http://www.paho.org/bra/index.php?option=com_joomlabook&task=display&id=234&Itemid=232. Acesso em: 12 nov.2018.

do, ao mesmo tempo que reduziria a obesidade e o espectro da fome (PETRINI, 2013). Comer com calma, serenidade e alegria são alguns dos preceitos do *slow food*.

De certa forma, prega-se um retorno à refeição de que nos falava Luís da Câmara Cascudo. Certamente, Carlo Petrini não o conheceu, mas ele e seus seguidores se baseiam nos preceitos do antropólogo. A refeição deve ser feita em ritmo lento, ritualizado, jamais apressado. Diz-nos ele: “Comportamentos casuais, barulhentos e apressados competem com o ritmo lento e silencioso das refeições tradicionais” (CASCUDO, 1983, p. 62). Ainda o antropólogo:

A consigna é não perder tempo. Precisamos comer depressa, digerir depressa, abandonar a mesa como a um assento em brasa. Vida prática. Essências. Sumos. Comprimidos. Lataria. Pé no acelerador. Avião hipersônico. Olho no relógio. Tempo é dinheiro mas todos sabem que dinheiro não é tempo. Quando possuem o dinheiro, perderam o Tempo que o valoriza (p. 418).

A fim de aprofundar nossa pesquisa sobre o movimento *slow food* e a sua atuação na cidade do Rio de Janeiro, decidimos entrar em contato com os restaurantes recomendados pelo *Guia Slow Food Brasil*. Nossa intenção era conhecer o que se comia neles, como viam o movimento e o porquê de terem servido de indicação. Optamos pelas indicações do guia porque ali tudo é muito acessível, bem explicado e fácil de ver e consultar. Entre junho e setembro de 2016, contatamos e visitamos diferentes locais recomendados pelo *site*, que ficam em bairros da Zona Sul e no Centro da cidade do Rio de Janeiro.

A primeira constatação que fizemos foi que a maioria dos entrevistados desconhecia a razão de constarem no *Guia Slow Food* e do que se tratava. Exceto pela Confeitaria Colombo, espaço histórico que fica no Centro do Rio, e pelo o Refeitório Orgânico, que sabiam do que estávamos falando. No caso do Refeitório Orgânico, além de constar no *Guia*, também obtemos uma indicação pela bióloga Carol Sá, integrante do movimento e responsável pelo funcionamento de um dos convívios na Zona Norte do Rio, o principal braço do movimento. A bióloga nos explicou que o que faz o estabelecimento estar no guia é o

tipo de importância e respeito que dá à comida e ao alimento, e não o dono ou o gerente saberem do que se trata o movimento.

Assim, pelos estudos e contatos que fizemos para este trabalho, entendemos que o ponto fulcral do *slow food* parece ser o pitoresco, o tradicional, histórico e por considerar que o sabor e o gosto se consagram pela memória e pela cultura, em última instância.

É importante ressaltar também que, dada a limitação de nosso trabalho, nosso recorte foi bem pequeno, pois o guia registra locais de alimentação em 23 bairros do município do Rio de Janeiro, além de alguns municípios do estado. Sem contar que há outros lugares citados com ações de *slow food* em projetos sustentáveis, como a Maré dos Sabores. Lembremos também que o movimento possui parceiros em todo o Brasil e restringimos nossa pesquisa à cidade do Rio.

De acordo com o *site* do movimento, o *slow food*⁴² surgiu como resposta à padronização do fast-food. Defendem que o alimento deve ser bom, limpo e justo. Bom, no sentido de ter qualidade, ser saboroso e saudável. O conceito de limpo se refere a uma produção que não seja nociva e tampouco prejudicial ao meio ambiente. Já o alimento justo é aquele que oferece condições e remunerações justas para seus produtores.

Sem fins lucrativos, o organismo conta com mais de 100 mil membros, em mais de 150 países, entre eles, o Brasil. A sede internacional fica na Itália. Há o que chamam de convívios espalhados por estes países, em que os defensores da prática criam o seu próprio convívio e seguem os preceitos do *slow food*. Tentar achar um cantinho para uma horta, saber melhor o que se come, a composição, de onde veio, quem o produziu, comprar o alimento com vendedores locais para que seja gasto menos combustível no transporte e haja menos poluição são também preceitos do *slow food*. O movimento tem por marca a figura de um caracol, aquele bichinho que se locomove e se alimenta serenamente ao longo de seu ciclo de vida. Arca do gosto, comunidade do alimento, convívio e fortalezas são algumas

⁴² Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com>. <http://www.slowfood.com/>. Acesso em: 19 fev. 2016.

das nomeações (no sentido adotado por Mary Douglas) que o movimento dá a formas de comer:

Arca do gosto⁴³ – É um catálogo mundial, organizado pelos envolvidos com o movimento, que serve para disseminar e divulgar saberes, sabores e produtos praticamente esquecidos, de vários locais. Critérios como cor, aparência e sabor são avaliados antes de entrar na arca, para serem salvos do esquecimento e da extinção. Queijos especiais, tipos de animais cuja carne é curada por processo específico são alguns exemplos do que a arca pode levar. Consideramos importante destacar a metáfora da arca, utilizada pela *slow food*. Noé foi um herói bíblico, que recebeu a ordem de salvar animais e plantas da Criação, do dilúvio, a fim de preservar a vida e a diversidade. Viemos tratando aqui da função cultural da metáfora na construção da linguagem da comida. Há 40 alimentos do Brasil protegidos pela arca. Entre eles o maracujá da caatinga e a ostra de Cananeia⁴⁴.

Comunidades do alimento⁴⁵ – Formadas por todos aqueles envolvidos nos processos de agricultura e criação, bem como no uso de determinadas matérias-primas para o consumo dos alimentos, que baseiam suas atividades nos preceitos-chave do *slow food*: bom, limpo e justo. Há comunidades do alimento em todas as cinco regiões do Brasil⁴⁶. No estado do Rio de Janeiro, por exemplo, há a comunidade do alimento dos agricultores orgânicos de Seropédica⁴⁷.

Convívios⁴⁸ – Do latim *convivium*, cujo significado era festim, banquete. São espaços de reunião entre os grupos de agricultores e criadores locais, que devem promover eventos e campanhas que incentivem o uso responsável dos produtos locais e tradicionais, palestras e o estreitamento do entrosamento entre os participantes do

⁴³ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁴⁴ Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁴⁵ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁴⁶ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento/comunidades-brasileiras>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁴⁷ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento/comunidades-brasileiras>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁴⁸ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/convivium>. Acesso em: 17 out. 2018.

grupo. “Os convívios são a espinha dorsal do Slow Food e eles se tornam possíveis somente pelo incansável trabalho dos associados que, voluntariamente, se dispõem a usar seu tempo e energia para realizar os ideais do Slow Food. Atualmente são mais de 1.500 convívios Slow Food pelo mundo afora.”⁴⁹ No Brasil, há 53 convívios⁵⁰ espalhados praticamente em todo o país.

Fortalezas⁵¹ – Outra metáfora interessante. Criadas em 1999, as fortalezas servem para ajudar e fortalecer os pequenos produtores e criadores a resolver contratemplos em sua cadeia de produção. Os participantes do movimento orientam esses produtores e criadores a desenvolver e adotar ações que beneficiem seu trabalho. No Brasil, há oito fortalezas. Todas localizadas no estado de Fortaleza. Há as fortalezas da Castanha de Barú e a do Palmito Jussara⁵², por exemplo.

Todos estes dispositivos fazem parte de um número considerável de ações empreendidas pelo movimento. A forma principal de divulgação e contato é pela internet. O site brasileiro⁵³ contempla todo tipo de informação, associação e participação. Explica nos mínimos detalhes em linguagem fácil e simples o que é o movimento, como funciona, seus preceitos e formas de participar.

Tentando conhecer *slow food* no Rio de Janeiro

Por residirmos no Rio de Janeiro e fazermos uma pesquisa que relaciona cidade e comida, optamos pela própria cidade para construir nosso estudo de caso. Recorremos às indicações do site, que disponibiliza um guia bilíngue para acesso ou download com recomendações de locais no Rio de Janeiro onde a comida é confeccionada e servida de acordo com os preceitos do movimento. A apresentação do guia é

⁴⁹ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/convivium/onde-estamos-convivia-no-brasil>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵⁰ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/convivium/onde-estamos-convivia-no-brasil>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵¹ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵² Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵³ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/>. Acesso em: 17 out. 2018.

feita por Carlo Petrini, que justifica os fatores que levou em conta para a escolha dos bares e restaurantes da publicação:

O movimento *slow food* acredita que a qualidade do ingrediente deve garantir o prazer de consumi-lo. Mas não é só. A qualidade do produto é também determinada pela forma como foi cultivado em respeito à natureza, à remuneração justa destinada ao agricultor, ao pescador e os artesãos. O alimento deve ser bom, limpo e justo. [...] Este pequeno guia de dicas e endereços que o *Slow Food* recomenda visitar na cidade do Rio de Janeiro foi realizado levando em conta esses princípios. Valorizar quem se empenha cotidianamente, trabalhando em respeito às boas práticas para conciliar a sustentabilidade e o prazer, é uma pequena contribuição para melhorar o sistema alimentar⁵⁴.

Com 129 páginas, o guia sugere estabelecimentos de 23 bairros da cidade do Rio de Janeiro, que vão da Barra da Tijuca a São Cristóvão, e de quatro municípios do estado do Rio (Niterói, Nova Friburgo, Petrópolis e Visconde de Mauá). Há ainda indicações de feiras orgânicas, uma ficha de inscrição para adesão ao movimento, além da divulgação de projetos sustentáveis, como a Maré de Sabores:

O projeto Maré dos Sabores ensina gastronomia e empreendedorismo a mulheres moradoras de diferentes comunidades da Maré, em sua maioria chefes de família e vítimas de violência. Ali, elas aprendem a fazer quitutes, bolos, pães, massas, salgados e, sobretudo, a importância de uma alimentação saudável. O grupo de mulheres trabalha em uma cozinha industrial montada na Lona Cultural da Maré. Os produtos usados são orgânicos, locais e de qualidade. O projeto também oferece diversos serviços: da venda de produtos congelados – pães, bolos e massa fresca – à preparação de bufê, lanches e festas. Algumas participantes já criaram negócios próprios, produzindo encomendas para festas e servindo refeições dentro da comunidade⁵⁵.

Não tivemos qualquer dificuldade em acessar e obter informações no site. Ao contrário, bonito, arejado e convidativo, o site irriga o internauta de informações da cultura *slow food*. Optamos, então, por restaurantes no Centro do Rio de Janeiro, em Botafogo, Laran-

⁵⁴ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/guia-rio/>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵⁵ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/guia-rio/>. Acesso em: 17 out. 2018.

jeiras (bairros de classes média e alta), Ipanema e Leblon (bairros de classe média alta). Centro e Zona Sul, para contrapor o funcionamento e o ideário do *slow food* nas duas regiões. Além disso, o Centro do Rio passou por uma profusão de intervenções urbanas para receber as Olimpíadas, em agosto de 2016. Queríamos ver como o *slow food* funcionava por lá.

No Centro do Rio, fomos a sete locais: o Bar Luiz, três restaurantes do Beco da Sardinha, o restaurante Imaculada, a Confeitaria Colombo e o Refeitório Orgânico. As pessoas com quem entramos em contato nunca haviam ouvido falar de *slow food* e sequer sabiam por que o estabelecimento figurava no site. As exceções foram a Confeitaria Colombo e o Refeitório Orgânico.

O Imaculada é uma construção simpática antiga, com azulejos vermelhos, que fica no início do Morro da Conceição, na Praça Mauá, região portuária do Rio, que foi remodelada pela Prefeitura carioca. O *Guia Slow Food* destaca o bolinho de arroz do lugar, a carne-seca, o feijão, bem como a história da região. O gerente do Imaculada disse nunca ter ouvido nada a respeito ou ter tido contato com o movimento, tampouco soube responder a nossas perguntas ou o porquê de o restaurante figurar no guia.

O Beco das Sardinhas fica no Largo de Santa Rita, numa rua fechada e que tem alguns restaurantes cuja especialidade são frutos do mar, em especial, sardinhas frescas fritas. A indicada pelo guia é a sardinha empanada com fubá, que destaca, mais uma vez, a história do lugar. Nos três restaurantes em que entramos, a pessoa responsável disse o mesmo: não sabia o que era, nem que o lugar estava inscrito no site ou o porquê.

Fundado em 1887, o Bar Luiz⁵⁶ é restaurante tradicional do Rio de Janeiro e consta do guia de dicas de restaurantes *slow food* no Rio de Janeiro.

Conhecer o Bar Luiz é conhecer a história do Rio de Janeiro. Desde o período imperial, o bar recebe figuras ilustres e populares. Dentre os episódios curiosos que ali aconteceram, um ficou famoso: durante

⁵⁶ Disponível em: <http://www.barluiz.com.br/>. Acesso em: 5 dez. 2018.

a Segunda Guerra, o bar que se chamava Adolph, em homenagem a um antigo proprietário, foi alvo de uma revolta estudantil contra os fascistas. Diz-se que, graças a Ary Barroso, que estava no bar e explicou a origem do nome aos estudantes, o mal-entendido foi desfeito e o bar se manteve intacto. O episódio levou o proprietário, Ludwig, a mudar seu nome e o do bar para Luiz. No início do século XX, a casa passou a oferecer preparações tradicionais alemãs, como kassler, salsichões e salada de batatas que até hoje permanecem no cardápio. Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro⁵⁷.

O gerente do lugar nos disse também que nunca tinha ouvido falar do movimento *slow food* e nem que o Bar Luiz fazia parte do guia.

No guia, é informado que a Colombo possui decoração inspirada na Belle Époque, oferece doces, sanduíches e salgados diversos e que “integra a lista do Patrimônio Histórico e Artístico do Rio de Janeiro. A filial no Forte de Copacabana tem vista para a praia⁵⁸”. O *chef* confeitoiro da Confeitaria Colombo⁵⁹ sabia o que era e do que se tratava o movimento. Ele nos contou, por *e-mail*, que teve o primeiro contato com o movimento quando morou na Austrália, mas não é associado ao *slow food*. Segundo ele, os critérios para estar no “Catálogo de restaurantes do Rio do Slow Food” são a valorização da economia local e a valorização de uma cozinha mais artesanal, porém não existe uma periodicidade de contato entre o estabelecimento e algum representante do movimento. Outro ponto abordado pelo Chefe foi que a Colombo se assemelha ao *slow food* por priorizar uma cozinha artesanal e, também, por valorizar produtores do interior do estado do Rio de Janeiro.

O Refeitório Orgânico, último estabelecimento com o qual entramos em contato, fica na Lapa, e o dono também conhecia *slow food*, mas não é associado, e nos falou a respeito sobre a ligação do estabelecimento com o movimento. Segundo ele, a ideia inicial para o Refeitório Orgânico era criar um formato de compras com tetos de preço para cada insumo (por exemplo, 20 reais, no máximo, para proteína). Com isso, os custos conseguiriam ser amarrados e a qualidade se man-

⁵⁷ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/guia-rio/>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵⁸ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/guia-rio/>. Acesso em: 17 out. 2018.

⁵⁹ Disponível em: <http://www.confeitariacolombo.com.br/>. Acesso em: 5 dez. 2018.

teria alta. No restaurante, o cardápio muda diariamente e a administração possui uma listagem de hortifrútis sazonais com os quais trabalha.

O responsável, que conversou conosco, já conhecia o movimento por meio de um trabalho que fez em conjunto com Carol Sá, o *Disco Xepa*. Ele nos disse que gostaria de se envolver mais, porém, a falta de tempo acaba sendo um impeditivo. Ele também nos disse que o contato com o *slow food* se dá periodicamente pela própria Carol Sá: “Sempre que a Carol tem acesso a alguma ação do movimento, ela vem aqui e a gente conversa.” Em relação aos pontos do restaurante que se assemelham ao movimento, ele citou a preocupação com o consumo sustentável e a diversificação do cardápio, o que evita desperdício financeiro:

Priorizamos a diversidade dos alimentos e a sustentabilidade sobre todo o processo. Sempre usamos material reciclável no cardápio, todas as nossas mesas são feitas de madeira de reflorestamento e temos um processo de coleta seletiva que funciona efetivamente. Com a coleta a gente reduz o lixo diário e economiza também no uso de sacos, porque a gente paga por saco de lixo a uma empresa de coleta.

Nos restaurantes da Zona Sul do Rio, os entrevistados desconheciam tanto o movimento quanto o fato de fazerem parte do *Guia Slow Food*.

Considerações finais

Nosso objetivo com este estudo foi abordar a comida nas cidades como uma marca de cultura e comunicação. Daí termos empregado como exemplos duas formas opostas de comer: o *slow* e o *fast-food*. Este se caracteriza pela rapidez e a padronização do alimento. Aquele, por estimular a cozinha regional, os pequenos produtores, o *savoir-faire* local no manuseio de produtos, na maneira de plantá-los, fazê-los, criá-los. Todavia, embora criado na Itália, esse tipo de movimento que escolhe o artesanal e o regional já foi estimulado numa França pós-revolucionária, com objetivos bem delineados e, sobretudo, políticos, na reorganização sociopolítica dos territórios. O solo, o homem deste solo e suas tradições: em uma palavra, a nacionalidade.

As especialidades alimentares regionais se libertam dos limites geográficos e sociais nos quais estavam mergulhadas, emergem como

sinal distintivo da localidade e tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade e representação” (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 809).

Esse desejo de soerguimento de uma nação, em contraposição ao reino, voltou-se, na França, para o típico, o diferencial do mundano; a terra, o solo, o homem desta terra, desta nação. A Revolução Francesa quis falar *aux citoyens*, após ter inaugurado um estado, uma cidade, pois cidadão, em seu sentido original, quer dizer “homem livre em sua cidade” (MARÉS, 2003, p. 91). Observa-se que não mais se fala de súdito, o habitante não livre de um reino, mas cidadão, aquele que possui, por extensão, cidadania. São a propriedade e a soberania os dois principais pilares do estado constitucional, também conhecido como burguês ou capitalista. Este estado de liberdade, fraternidade e igualdade que nasce depois do 14 de julho de 1789 é republicano, estado fundado formalmente na constituição, no pacto, que organiza, oferece e garante os direitos dos cidadãos (MARÉS, 2003). A comida, por sua vez, é também um aspecto dessa cidadania porque socializa a troca de cultura, identidade, memória entre aqueles que a compartilham juntos.

Se na França de Robespierre e Danton os relatos de viagem eram os responsáveis pela divulgação deste alimento, desta comida, nacional e única, na atualidade, o *slow food* serve-se da internet para ser relatado e visto neste espaço comunicante do cidadão, espaço que nos faz viajar sem sair do lugar, para conhecer comidas típicas, preparos típicos: réstias de história, memória, tais como as réstias das cebolas que têm gostos diferentes e contam sobre a memória de sua origem, de seu solo e que chegam às cidades. O *slow food* defende a calma do comer e exalta, sobretudo, o comer junto, em convívio. Nosso Câmara Cascudo já falava a respeito, no meio do século passado. Vale conhecer parte do verbete “Comer junto”.

[Comer junto] constituía uma irmanação moral. No Direito Romano havia a libertação do escravo fazendo-o participar da refeição senhorial. Em Atenas e Roma, a Lei do Exílio proibia o alimento com estranhos. Semelhante ocorria aos excomungados pela Inquisição. Companheiro vem de *cum panis*. [...] Em 588 antes da Era Cristã, sentar-se à mesa do rei seria título recomendativo, tal qual ser pre-

sentemente convidado pelo Chefe de Estado de qualquer paragem no globo terráqueo (1987, p. 59).

Recorramos novamente à metáfora: o *slow food* seria uma espécie de banquete, em que a reunião e o convívio são as *pièces de résistance* da refeição. Cidades são espaços de convívio, comunicação e linguagens. Ao trazer para a cidade a opção do tempo das refeições de antanho, tal qual nos falou Cascudo, o movimento se apropria de uma narrativa do comer, vinda do passado, transcrita na linguagem do presente: a internet.

Referências

- AGAMBEN, Giorgio. **A comunidade que vem**. São Paulo: Autêntica, 2013.
- BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. São Paulo: Anna Blume, 2002.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História – Questões & Debates**, v. 42, n. 1, 2005.
- CARVALHO, Maria Claudia. **A bricolagem alimentar nos estilos naturais**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 1983.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História dos nossos gestos**. São Paulo: Edusp, 1987.
- DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma Antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2013.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**, v. I. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- FREIRE, Gilberto. **Casa grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro: Record, 2005.

FREITAS, Ricardo Ferreira. Comunicação e espaços urbanos: relação essencial à contemporaneidade. **Logos**, [s.l.], v. 3, n. 2, p. 3-4, out. 2014.

FREITAS, Ricardo Ferreira. Simmel e a Cidade Moderna. **Comunicação, mídia e consumo**, v. 4, n. 10, p. 41-53. jul., 2007.

FREITAS, Ricardo Ferreira. Sobre Simmel e a guerra: escritos na imprensa alemã. **Famecos**, v. 23, n. 3, 2016. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/23336>. Acesso em: 23 jan. 2017.

FREITAS, Ricardo Ferreira; NACIF, Rafael (Orgs.). **Destinos da cidade: comunicação, arte e cultura**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**, n. 33, p. 40-55, 2004.

KHATOUNIAN, Carlos Armênio. Breve história ambiental e sociocultural da alimentação no Brasil: do descobrimento a meados do século XX. **Agrária**, n. 17, p. 59-92, 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MARÉS, Carlos Frederico. Soberania do povo, poder do Estado. In NOVAES, Adauto (Org.). **A crise do Estado-Nação**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Rev. Bras. Ci. Soc.**, v. 16, n. 47, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

PETRINI, Carlo. **Libérez le goût: liberté et gastronomie**. Paris: Libre et Solidaire, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire**. Paris: PUF, 2002.

PRADO, Shirley Donizete; FREITAS, Ricardo Ferreira; FERREIRA, Francisco Romão; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares de

(Orgs.). **Alimentação, consumo e cultura**. Curitiba: CRV, 2013. (Série Sabor Metrópole, v. 1).

RABELAIS, François. **Gargântua e Pantagruel**. Belo Horizonte: Villa Rica, 1991.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 159-166, jun. 2004.

SIMMEL, Georg. As grandes cidades e a vida do espírito. **Mana**, v. 11, n. 2, p. 577-591, 2005.

ZUIN, Luís Fernando; ZUIN, Poliana. Alimentação é cultura: aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. **Nutrire**, v. 34, n. 1, p. 225-241, 2009.

CAPÍTULO 8

Violência simbólica também dói na carne: reflexões a partir do filme *Quanto vale ou é por quilo?*⁶⁰

Francisco Romão Ferreira

Julia Horta Nasser

Larissa Escarce Bento Wollz

Shirley Donizete Prado

Livre do açoite da senzala
Preso na miséria da favela⁶¹

Hélio Turco, Jurandir e Alvinho

Da escravidão aos projetos sociais de inclusão social ou as sutilezas na violência

O filme *Quanto vale ou é por quilo?* (2005), de Sérgio Bianchi⁶², estabelece relação entre o nosso passado escravagista e a exclusão social dos dias atuais, firmando analogia entre o antigo comércio de escravos e a atual exploração da miséria pela assistência social – expressa através de diversas organizações não governamentais (ONG) e também pelo Poder Público – que formam uma solidariedade de fachada cujo sentido principal é manter as relações sociais seculares de opressão e dependência.

⁶⁰ Este texto faz parte da pesquisa intitulada “O que comem os excluídos? Os diferentes sentidos da comida oferecida para a População em Situação de Rua”, conduzido por Julia Horta Nasser, sob a orientação de Francisco Romão Ferreira e Shirley Donizete Prado. Foi desenvolvida no Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR), vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, no Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

⁶¹ Trecho do samba-enredo da Estação Primeira de Mangueira em 1988: “Cem anos de liberdade, realidade e ilusão”.

⁶² A ficha técnica completa do filme encontra-se no fim do texto.

No início do filme temos uma cena que se passa no século XVII, na qual um grupo de capitães do mato captura um escravo tido como fugitivo, quando, na verdade, ele pertencia a uma pequena proprietária rural que, por ser negra e reclamar dessa injustiça, é condenada “por atacar a ordem pública”. O filme dá um salto temporal e, nos dias de hoje, a trama se desenrola a partir de uma ONG que implanta o projeto Informática na Periferia em uma comunidade carente. Apesar de serem fatos separados no tempo e sem relação direta entre os personagens envolvidos, trata-se de uma mesma cadeia de relações e de exploração da mão de obra negra, de um mesmo sistema de dominação que atravessa o tempo e chega aos nossos dias travestido de “inclusão social pelo trabalho”.

Em trabalho lançado recentemente, o sociólogo Jessé Souza apresenta uma tese bem parecida no seu livro *A elite do atraso: da escravidão à Lava Jato*, de 2017. Nesta obra ele considera que, no mundo do trabalho contemporâneo, há uma continuidade entre as relações escravagistas do passado e a exploração da força de trabalho da população negra. Segundo uma entrevista no caderno “Ilustríssima” do jornal *Folha de S. Paulo*, o autor afirma que os negros escravizados compõem hoje a “ralé de novos escravos”, na medida em que

mais de um terço da população é explorada pela classe média e pela elite do mesmo modo que o escravo doméstico: pelo uso de sua energia muscular em funções indignas, cansativas e com remuneração abjeta. Em outras palavras, os estratos de cima roubam o tempo dos de baixo e o investem em atividades rentáveis, ampliando seu próprio capital social e cultural (com cursos de idiomas e pós-graduação, por exemplo) e condenando a outra classe à reprodução de sua miséria. A classe que chamo provocativamente de ralé é uma continuação direta dos escravos. Ela é hoje em grande parte mestiça, mas não deixa de ser destinatária da superexploração, do ódio e do desprezo que se reservavam ao escravo negro. O assassinato indiscriminado de pobres é atualmente uma política pública informal de todas as grandes cidades brasileiras. A nossa elite econômica também é uma continuidade perfeita da elite escravagista (SOUZA, 2017).⁶³

⁶³ Trechos da entrevista disponíveis em: <http://www1.folha.uol.com.br/ilustrissima/noticias-5.shtml>. Acesso em: 25 jan. 2018.

O que essas duas obras apontam, tanto o filme quanto o livro, é que há uma continuidade no processo histórico de dominação e que hoje as estratégias não ocorrem apenas pela força bruta ou pela violência explícita. Pelo contrário, atualmente as estratégias são mais sutis e contam com o que o sociólogo Pierre Bourdieu (1987) chama de “eficácia simbólica”. As marcas dessa violência podem ser vistas de várias formas no campo da Saúde Coletiva e no presente texto iremos discutir algumas dessas manifestações no cotidiano dos grandes centros urbanos e, em especial, na população que vive em situação de rua. O filme *Quanto vale ou é por quilo?* e o conceito de “violência simbólica” são os nossos pontos de partida para a discussão deste poder simbólico que se perpetua em nossa sociedade e legitima uma série de outras violências contra mulheres, crianças, jovens e homossexuais negros. O crescimento do número de pessoas negras em situação de rua no Brasil também é tomado como um dos eixos de discussão.

O poder simbólico e a violência simbólica em Pierre Bourdieu

O poder simbólico constrói modos de entendimento da realidade e dá sentido ao real (BOURDIEU, 1987). É um poder invisível exercido com a cumplicidade dos sujeitos e tem como função social a criação de uma espécie de coesão, produzindo a integração e o consenso. Ele é, ao mesmo tempo, uma forma de compreensão da realidade, um instrumento de conhecimento e um modo de reprodução da ordem social. Neste sentido, o imaginário social brasileiro acerca da população negra, vista a partir da classe média – que, em sua maioria, é branca –, reproduz este poder simbólico que cumpre a função política de instrumento de legitimação da dominação. O poder simbólico, portanto, é um instrumento ideológico de dominação de um grupo social hegemônico sobre outro visando à manutenção do pensamento dominante, naturalizando as diferenças e ocultando os conflitos.

Segundo Jessé Souza, a partir do conflito racial no Brasil é possível perceber a construção deste poder simbólico constituindo-se historicamente. Ao se referir ao passado do nosso modelo escravista ele afirma que

podemos perceber aqui a semente da formação de uma classe decisiva para a construção do Brasil moderno: a classe média, cujo privilégio irá se concentrar na reprodução social do capital cultural valorizado. A

formação incipiente dessa classe no século XIX já aponta para um mecanismo de distinção social que só iria se tornar mais importante com o tempo: a distinção em relação aos de baixo. Desse modo, o processo de incorporação do mestiço à nova sociedade foi paralelo ao processo de proletarianização e demonização do negro. Tanto o escravo quanto o pária dos mocambos nas cidades eram o elemento em relação ao qual todos queriam se distinguir (SOUZA, 2017, p. 42).

A educação para Bourdieu (1998) é uma ferramenta fundamental para a manutenção da estrutura social, das hierarquias de classe, da dominação simbólica e da exclusão social. O sistema de educação (no seu modelo atual) contribui para legitimar a desigualdade social e manter privilégios (por exemplo, ao restringir o acesso ou problematizar negativamente o sistema de cotas para negros na universidade pública), perpetuando as desigualdades sociais, étnicas e de gênero como se fossem relações sociais espontâneas e naturais. Deste modo, a cultura dominante, cujos representantes nos estratos mais elevados majoritariamente são brancos, contribui para a manutenção da ordem hegemônica e para a integração fictícia da sociedade, assegurando seus lugares e distinguindo-os, sempre com a aparência de naturalidade, usando o discurso da igualdade de oportunidades e defendendo os atributos da meritocracia. Esta estratégia contribui, portanto, para a desmobilização das classes dominadas mesmo que em face de severas desigualdades sociais, para a legitimação das hierarquias e para reforçar as distinções dissimuladas. E a eficácia da dominação reside no fato de que ela não aparece como tal, ela sempre é camuflada e naturalizada como se fosse algo espontâneo. Um bom exemplo diz respeito à presença de negros na indústria do cinema.

Uma pesquisa acerca da diversidade de gênero e raça no cinema brasileiro, promovida pela Agência Nacional de Cinema (ANCINE),^{64,65}

⁶⁴ Apresentação intitulada “Diversidade de gênero e raça nos lançamentos brasileiros de 2016”, elaborada pela Coordenação de Monitoramento de Cinema, Vídeo Doméstico e Vídeo por Demanda Superintendência de Análise de Mercado da ANCINE. Disponível em: <https://www.ancine.gov.br/sites/default/files/apresentacoes/Apresenta%C3%A7%C3%A3o%20Diversidade%20FINAL%20EM%2025-01-18%20HOJE.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

⁶⁵ Ver também matéria publicada no jornal *O Globo*, “Com poucos negros e mulheres, cinema não reflete a diversidade do país”, em 25 de janeiro de 2018. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/cultura/filmes/com-poucos-negros-mulheres-cinema-nao-reflete-realidade-do-pais-22326257>. Acesso em: 27 jan. 2018.

indica que a indústria é majoritariamente composta por homens brancos. No ano de 2016, dos 142 filmes lançados comercialmente, 97,2% foram dirigidos por pessoas brancas; cerca de 20% das obras tiveram mulheres na direção – nenhuma negra; dos homens, somente 2,1% são negros. Esse levantamento traz ainda o número de negros na população brasileira (54%) destacando que apenas 13,3% dos que atuam no elenco principal são negros, e evidenciando assim que não há papéis para estes atores. Nos bastidores da produção, a mesma cena se repete. Entre os roteiristas, 59,9% são homens brancos contra 2,1% negros; 16,2% dos roteiros são escritos por mulheres e nenhuma é negra. Na produção executiva, temos 26,2% de homens brancos contra 2,1% de negros e 36,9% de mulheres brancas, persistindo a inexistência de negras nesta função. Os números são expressivos e reforçam a exclusão de atores e outros profissionais negros nesta indústria. Esses números relacionam-se com a naturalização desse processo social, como se a total ausência de mulheres negras responsáveis pela direção, roteiro e produção fosse obra do acaso, uma consequência natural do mérito.

Nesse sentido, a escola, longe de reduzir as desigualdades sociais, geralmente, contribui para mantê-las. Ela não é neutra, uma vez que a cultura escolar é uma expressão particular: a da classe dominante, transformada em cultura legítima, objetivável e indiscutível. Na verdade, ela é arbitrária e de natureza social, resultado de uma seleção que define o que é estimável, distinto ou, ao contrário, vulgar e comum. A seleção das disciplinas ensinadas, assim como a escolha dos conteúdos disciplinares, é o produto de relações de força entre os grupos sociais e a cultura escolar, da mesma forma, é uma marca de classe que perpetua uma hierarquia de cor. A frase “A casa-grande surta quando a senzala vira médica”, proferida por Bruna Sena, ganhou as redes sociais e o noticiário em geral; Bruna foi a primeira colocada em medicina na Universidade de São Paulo (USP) de Ribeirão Preto – a vaga mais disputada da Fundação Universitária para o Vestibular (FUVEST), de 2017, na prova de acesso à universidade mais concorrida do país – ilustra bem que este tipo de dominação está longe de ser extinto em terras brasileiras.

Contudo, o sistema mais poderoso que afasta os membros das classes dominadas da instituição escolar é o *habitus* (BOURDIEU, 2004). Produto da interiorização das condições objetivas, ele provoca uma autoeliminação das categorias desfavorecidas. Os indivíduos aprendem a antecipar o seu futuro de acordo com a experiência presente e, logo, a não desejar aquilo que, em seu grupo social, aparece como muito pouco provável. As classes populares se mostram menos dispostas a fundar a sua esperança de ascensão pela escola e seus filhos serão descritos como “menos ou pouco motivados”. Meninos e meninas pobres e negros vão, muitas vezes, reproduzir o *habitus*, repetindo comportamentos e valores aprendidos e que são considerados como óbvios e naturais, reprisando as regras sem maior reflexão. Através da socialização os *habitus* que produzem a filiação de classe dos indivíduos são incorporados reiterando, ao mesmo tempo, essa classe enquanto grupo que compartilha os mesmos códigos.

O *habitus* de classe influencia a compreensão da realidade e conduz a atitudes e inclinações para perceber a vida social e o mundo em que vivemos; produz modos de sentir, fazer e pensar que são interiorizadas pelos indivíduos em razão de suas condições objetivas de existência e que funcionam como princípios inconscientes de ação, percepção e reflexão. A interiorização constitui um mecanismo essencial da socialização, na medida em que os comportamentos e valores apreendidos são considerados como óbvios, como naturais, como quase instintivos; a interiorização permite agir sem ser obrigado a lembrar das regras que é preciso observar para que a ação aconteça. O *habitus* não é imutável e pode ser transformado, mas ele estrutura as relações e age em uma grande parcela da sociedade, principalmente, entre os mais pobres, entre os negros, entre aqueles com dificuldades de acesso à educação escolar e aos bens simbólicos.

O conceito de *violência simbólica* em Pierre Bourdieu descreve o processo pelo qual a classe que domina economicamente impõe sua cultura aos dominados. Bourdieu parte do princípio de que a cultura – o sistema simbólico – é arbitrária, uma vez que não se as-

senta numa realidade natural. Ela é construída a partir dos conflitos sociais e legítima uma relação de dominação e de violência de uma classe sobre outra ou de um grupo social sobre outro. Reitera-se, assim, a relação de força e de exclusão (ao dificultar a inserção de jovens negros nas escolas e cursos universitários da elite), contribuindo para a neutralização dos dominados (pela apatia, pela descrença ou pelo desinteresse pela política), o que é exercido por meio do monopólio da violência (que também pode ser física, como nos casos de violência policial contra jovens negros nas comunidades pobres da cidade do Rio de Janeiro).

O poder simbólico é, portanto, invisível e só pode ser exercido com a cumplicidade dos que estão sujeitos a ele; ao mesmo tempo, esses sujeitos não se percebem submetidos a ele ou nem ao menos se dão conta de que o exercem. Nesse processo, o que está em jogo é o monopólio da violência simbólica e a capacidade de impor a apreensão da ordem estabelecida como natural, fazendo-a ignorada como arbitrária a partir da utilização de instrumentos de “integração social e manutenção da ordem”. Um claro exemplo pode ser identificado na forma como se dá a inserção de jovens negros no mercado de trabalho.

O caso atual da exploração da ralé brasileira pela classe média para poupar tempo de tarefas domésticas, sujas e pesadas, o que permite utilizar o tempo “roubado” a preço vil dessa classe em atividades mais produtivas e mais bem remuneradas, mostra uma funcionalidade da miséria clara como a luz do Sol. Essa luta de classes silenciosa exime toda uma classe dos cuidados com os filhos e da vida doméstica, transformando o tempo poupado em dinheiro e aprendizado qualificador. A classe roubada, no caso, é condenada eternamente a desempenhar os mesmos papéis secularmente ser-
vis (SOUZA, 2017, p. 49).

O sistema simbólico produz esta denegação que é fundamental para a perpetuação de uma determinada forma de organização da sociedade. A denegação se dá como forma de contraposição ou ocultação da questão central, que é o preconceito racial contra negros e social contra pobres expresso, por exemplo, na dificuldade

de acesso de crianças negras às escolas de elite, além da igual dificuldade em manter o jovem negro na universidade. Deste modo, a violência simbólica é dissimulada, apresentada como competição natural e interiorizada pela cultura dominante, reproduzindo as relações sociais do mundo do trabalho, das demandas políticas, das aspirações à educação e à renda. O dominado não se opõe ao seu opressor, já que não se percebe como vítima deste processo; ao contrário, muitos pais de jovens negros que são oprimidos consideram sua situação “natural e inevitável”. Ao mesmo tempo, a ideologia dominante afirma que o mérito é a arma para sair da pobreza, e “basta você se esforçar que você chegará lá”, como se tudo se resumisse ao esforço individual e muita fé.

A presença do negro no filme *Quanto vale ou é por quilo?*

A trama principal do filme se desenvolve a partir do formato de um drama tradicional que aborda de forma irônica o modo como setores do Poder Público, como secretarias encarregadas da assistência social, e agentes inseridos na iniciativa privada lucram com a miséria e com as dificuldades da parcela mais pobre da população. Por meio de ações de beneficência social, de certas ONGs e empresas mobilizadas pelo conceito de “responsabilidade social”, sempre com o discurso da inclusão e da participação popular, são mostradas estratégias de exploração da mão de obra barata, fragilidades do Estado e oportunidades de negócios rentáveis em meio ao pauperismo.

O filme trata da luta pelos direitos democráticos, da discriminação contra negros e pobres, do desrespeito contra crianças e jovens, da lavagem de dinheiro, da corrupção sistêmica, do superfaturamento dos projetos sociais, do uso político e demagógico da máquina pública, entre outras mazelas da nossa sociedade. A obra apresenta, didaticamente, como o trabalho e o lucro de muitas ONGs que atendem jovens e crianças se baseiam na exploração da miséria humana a partir do uso político de instituições assistenciais. Sem querer generalizar — é necessário abrir uma ressalva enfatizando que existem muitas instituições assistenciais sérias —, cabe ressaltar que

o filme fala de algumas verdades ao levar para a tela escândalos recentes envolvendo instituições assistenciais geridas pela classe política e empresarial, o que reforça esta percepção que problematiza o assistencialismo vigente em muitos espaços sociais nos dias de hoje.

Há ainda no filme, ao lado dessa abordagem acima aludida, uma narrativa paralela que se passa no século XVIII e que relaciona essa trama com o momento presente, utilizando uma linguagem documental, feita a partir de elementos extraídos do Arquivo Nacional⁶⁶, sempre pontuando traços do passado que ainda ecoam em situações atuais. A cena de abertura do filme (iniciada em 00:01:30) revela um episódio envolvendo uma negra chamada Joana Maria da Conceição, ex-escrava alforriada e dona de uma pequena propriedade rural (interpretada pela atriz Zezé Mota) e o rapto de seu escravo por um proprietário branco, português, chamado Manoel Fernandes (interpretado pelo ator Antônio Abujamra). Decidida a manter o seu direito sobre o escravo raptado ela segue os capitães do mato, munida dos documentos que lhe asseguram aquela “propriedade” legalmente adquirida. A narrativa é concluída com seu posterior julgamento e condenação por invasão de propriedade do senhor branco que lhe roubou o escravo, uma vez que é acusada por ele de ofensas morais e perturbação da ordem pública⁶⁷. Assim, o diretor retrata uma forma de escravidão escrita pelos escravos, senhores e capitães-do-mato, relacionando-a com histórias contemporâneas de exploração e abuso de poder. Mudam o cenário e o figurino, mas a opressão contra negros e pobres continua, além dos abusos de poder da classe mais abastada. Se antes era a compra e venda de corpos escravizados que marcava a sociedade, hoje a exploração pode ser identificada a partir de projetos sociais com orçamentos superfaturados e pouca eficácia para a população assistida.

Outra das cenas iniciais revela o perfil dos personagens e da trama principal (iniciada em 00:09:12). Nela, um empresário de marketing (interpretado pelo ator Herson Capri) afirma para o ad-

⁶⁶ Extraída do Arquivo Nacional. Rio de Janeiro. Vice-Reinado. Caixa 490, 1799.

⁶⁷ Cena também construída a partir de documentos extraídos do Arquivo Nacional.

ministrador de uma instituição assistencial que financia a solidariedade hoje está preocupado com a imagem da empresa e com o resultado financeiro, com o êxito da iniciativa; diz, ainda, que as imagens de crianças tristes já não mobilizam tanto como no passado, sendo preciso apresentar imagem mais “positiva” para “vender o produto” de uma forma mais eficaz, que dê retorno lucrativo. Na cena seguinte (iniciada em 00:11:22) uma *socialite* (interpretada pela atriz Ariclê Perez) está cercada de crianças, com as quais não estabelece o menor vínculo; os pequenos estão ali apenas como figurantes, fazendo parte da encenação que vai valorizar a sua imagem social como pessoa generosa, que cuida dos desassistidos – segundo ela, doar é um instrumento de poder e traz alívio, além de fazer “uma boa dieta na consciência”. Essas duas cenas traduzem algumas das formas como a população mais pobre é tratada, ou seja, como meros instrumentos para a obtenção de financiamentos junto aos investidores que querem, além dos ganhos materiais, aliviar a consciência e limpar a imagem.

No presente trabalho optamos por destacar algumas dessas cenas da narrativa paralela para falar do modo como o racismo e o preconceito contra os negros ainda ecoa no imaginário da sociedade brasileira. Em outras cenas da narrativa principal do filme, a presença do negro se dá de forma subalterna e periférica, e propositalmente tratada com descaso para evidenciar o racismo atual e suas raízes históricas. Há uma cena reveladora (iniciada em 00:34:55) na qual aparece um diretor contratado para fazer filmagem com crianças de uma comunidade pobre (representado pelo ator Danton Mello); nela, o critério de escolha das crianças é, meramente, a cor negra, de forma a agradar o anunciante, pouco importando outros traços que as crianças venham a trazer. Como em resposta à convocação para a filmagem aparecem poucas crianças negras, o diretor fica irritado com uma assistente (interpretada pela atriz Ana Roque). Quando, enfim, encontram um menino que, segundo esse diretor, é 100% negro, seu assistente (interpretado pelo ator Caio Blat) comemora e diz que aquele, sim, é negro com *pedigree*. A questão da cor é trata-

da com desprezo e sarcasmo, evidenciando que o principal naquela ação é apenas obter lucro, não havendo o menor respeito para com as crianças envolvidas. A cor da pele é apenas um detalhe de uma encomenda feita por um investidor “bem-intencionado”, e a definição de que deveria haver 75% de crianças negras é muito mais que uma mera formalidade: é pura violência simbólica.

Outro trecho marcante que o filme retrata, situado na narrativa paralela, conta “a história da grande amizade entre Maria Antônia e Lucrecia”, no fim do século XVIII. Segundo o narrador (na voz de Milton Gonçalves), Maria Antônia do Rosário (interpretada pela atriz Ana Lucia Torre), viúva e pequena comerciante no negócio de escravos, comprava os negros a preços baixos, revendendo-os com boa margem de lucro. Mas, como seu capital era restrito, ela só fazia pequenos negócios. A escrava Lucrecia (interpretada pela atriz Odelair Rodrigues), também viúva, já passara dos 50 anos e trabalhava na família do Senhor Caetano Pereira Cardoso, que estabeleceu o valor de sua liberdade em 34 mil réis.

Em conversa informal com Maria Antônia, Lucrecia comenta da sua insatisfação com o atual senhor que dificulta a compra de sua alforria, pois ele paga pouco pelos seus serviços. Ela é o retrato da exaustão decorrente de uma vida inteira de trabalho duro. Mas confiante na relação de amizade, Lucrecia pede que Maria Antônia a compre do atual senhor para que ela possa trabalhar para ela e para terceiros nas horas extras, de modo a pagar o empréstimo ao fim de um ano, período que ela julgava suficiente para pagar a quantia investida por Maria Antônia.

O acordo foi feito com uma taxa de juros de 7,5% ao ano. Lucrecia trabalha arduamente todos os dias e somente ao fim de três anos consegue juntar o valor estipulado no acordo, com juros e correções monetárias. Ao término deste período, as duas vão ao cartório para comprar definitivamente a alforria de Lucrecia⁶⁸. O lucro de Maria Antônia e a liberdade de Lucrecia, finalmente, se concre-

⁶⁸ Relato extraído do Arquivo Nacional do Rio de Janeiro. 4º Ofício de Notas. Livro 104. 16 de setembro de 1786.

tizam. Porém, no saldo final, Lucrecia trabalhou por três anos para Maria Antônia e, ao término do acordo, devolveu o dinheiro investido por ela e ainda acrescentou 8.230 réis a título de juros. Ou seja, Maria Antônia ganhou três anos de trabalho de Lucrecia, teve o retorno do capital investido e ainda lucrou com os juros. Mas, no fim, o acordo simbolizou uma história de amizade, liberdade e solidariedade. Maria Antônia foi a amiga que “libertou” Lucrecia.

Moral dessa história – até quando o branco ajuda o negro, é o primeiro que mais se beneficia. Se trouxermos a história de Lucrecia e compararmos com os dias atuais podemos estabelecer uma relação com a nova reforma da Previdência Social. Continuaremos a trabalhar mais alguns anos para comprar a nossa liberdade. Resumindo e concluindo: somos Lucrecias e o sistema previdenciário é a versão atual de Maria Antônia. Passado e presente se confundem e se repetem por outras vias mais sutis e sofisticadas, mas igualmente perversas e violentas.

Pobreza e exclusão social entre a população negra em situação de rua

Em 2005, quando o filme *Quanto vale ou é por quilo?* foi lançado, uma das principais questões sociais em voga eram as crianças ou os “menores abandonados”, na designação da época. Tais questões foram discutidas a partir das políticas inclusivas e das mudanças na legislação ocorridas durante os governos Lula da Silva e Dilma Rousseff. Hoje, uma das principais questões dos grandes centros urbanos é a população em situação de rua. Podemos perceber isso claramente ao transitar à noite nas ruas do Centro do Rio de Janeiro e observar um grande número de instituições e organizações, religiosas ou de outra natureza, distribuindo comida e roupas para as pessoas que se encontram em situação de rua e habitam aquelas ruas e praças. Na maioria das vezes, o alimento ali distribuído corresponde à única refeição que o sujeito faz no dia. É interessante notar que as diversas instituições que fazem esse tipo de trabalho lidam de forma diferente com a alimentação: algumas só oferecem a comida

e não estabelecem contato algum com o assistido; outras disponibilizam a comida junto a serviços, em ações assistenciais formais; há as que somente dão a comida se o sujeito participar de algum culto religioso ou oração na rua; a comida é também cedida juntamente com yoga e meditação etc. Com fins políticos ou voluntaristas, a lógica do assistencialismo de ocasião observada no filme parece se repetir nas práticas cotidianas de alimentação oferecida para pessoas que vivem nas ruas.

Nossa inserção no campo se deu a partir do Fórum Permanente sobre População Adulta em Situação de Rua do Estado do Rio de Janeiro, que é uma instância de debates e reflexões para formulação, monitoramento e avaliação de políticas e ações voltadas à população em situação de rua e de defesa dos direitos desses. Esse Fórum, desde 2000, e por iniciativa de um grupo da sociedade civil incomodado com as ações políticas higienistas direcionadas para essa população, realiza estudos e pesquisas, debates públicos, capacitação dos profissionais envolvidos em programas de atendimento à população em situação de rua e sensibilização da sociedade para essa problemática. A inserção no Fórum nos proporcionou contato com a construção de políticas e com os modos através dos quais os diferentes agentes públicos (Ministério Público, Defensoria Pública, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Segurança Pública etc.) responsáveis pela formulação, execução e monitoramento da política pública lidam com a temática aqui em tela. Nesse contexto, um aspecto que chamou a nossa atenção corresponde ao fato de esta população ser majoritariamente negra e, mais recentemente, o crescimento do número de mulheres negras em situação de rua.

Podemos caracterizar “população em situação de rua” como um grupo social heterogêneo, marcado por laços familiares e comunitários fragilizados ou rompidos e que, por não ter moradia e, na maioria dos casos, não contar com emprego formal, utiliza a rua, albergues e abrigos como local de moradia de forma provisória ou permanente. Consideramos a população em situação de rua como um fenômeno social complexo, que tem a exclusão social e econô-

mica como principal fator de produção, reprodução e agravamento dessa situação. Neste momento de crise econômica, com um índice crescente de desemprego e o enfraquecimento das políticas públicas assistenciais no governo atual, vemos o acirramento do problema e o crescimento do contingente negro nas ruas.

Uma das principais marcas desse grupo populacional é a exclusão social, que pode ser definida como um fenômeno dinâmico de múltiplas dimensões (vulnerabilidade dos vínculos no mundo do trabalho, nas relações sociofamiliares, políticas e culturais), que se caracterizam pela fragmentação dos laços entre os indivíduos, a sociedade e o Estado, intensa privação material e desqualificação deste sujeito enquanto humano e cidadão. A exclusão produz uma série de efeitos, tais como: sentimento de solidão e isolamento; ruptura dos vínculos familiares e comunitários; perda da noção de humanidade; sentimento de incapacidade de exercer direitos; estigmatização; violações de direitos humanos, entre outros. Segundo Jessé Souza (2017), essas formas de violência são comuns na nossa cultura e, em especial, na população negra. Para ele,

outro fator que perdura até nossos dias é que o medo dos escravistas da “rebelião negra” se transforma e é substituído pela definição do negro como “inimigo da ordem”. Sendo a “ordem” percebida já no seu sentido moderno de significar decoro, respeito à propriedade e segurança. Vem daí, portanto, o uso sistemático da polícia como forma de intimidação, repressão e humilhação dos setores mais pobres da população. Matar preto e pobre não é crime já desde essa época. As atuais políticas públicas informais de matar pobres e pretos indiscriminadamente efetuadas por todas as polícias do Brasil, por conta do aval implícito ou explícito das classes médias e altas, têm aqui seu começo. As chacinas comemoradas por amplos setores sociais de modo explícito, em presídios de pretos e brancos pobres e sem chance de se defender, comprovam a continuidade desse tipo de preconceito covarde (SOUZA, 2017, p. 48).

As violações de direitos são mais frequentes e perversas quando o morador de rua é negro, idoso e/ou homossexual. A população em situação de rua tem seus direitos violados diariamente, e isso se

materializa na violência simbólica, traduzida na indiferença, chegando até a violência física como nos casos de homicídios de travestis negros. Segundo Carrara e Viana (2006, p. 235),

De modo geral, os dados revelaram que o tipo de violência letal que incide sobre travestis, bem como o perfil sociológico desse tipo de vítima, é bem diferente da que tende a atingir outros homens não-heterossexuais. Tomando como base a classificação de cor atribuída por policiais e médicos legistas, pode-se sugerir que entre as travestis vitimadas há predominância de negros e pardos, indicativo de seu pertencimento aos estratos mais pobres da sociedade brasileira, enquanto entre os gays, ou seja, homossexuais que não exibem tão claramente as marcas de sua “diferença”, predominam indivíduos classificados como brancos, com alta escolaridade e oriundos das camadas médias urbanas. Diferentemente das travestis, os gays tendem a ser vitimados em casa, por meio de arma branca, asfixia ou objeto contundente (60,7% dos casos), compondo a esmagadora maioria das vítimas letais dos crimes de lucro. Os assassinatos de travestis, por sua vez, têm lugar mais frequentemente na rua, por arma de fogo (68% dos casos), correspondendo quase todos a crimes de execução. Os casos de execução são maciçamente arquivados (78%) (2006, p. 235).

É a partir do crescimento dos movimentos sociais e da luta por direitos humanos desse grupo populacional e, posteriormente, com o advento da Política Nacional de Inclusão Social da População em Situação de Rua⁶⁹ e da Política Nacional da População em Situação de Rua⁷⁰ que há uma ampliação desse debate. Entra em

⁶⁹ A Política Nacional para a Inclusão Social da População em Situação de Rua foi instituída em maio de 2008. São diretrizes com o objetivo de orientar a construção e execução de políticas públicas voltadas a este segmento social. Essa política é fruto das reflexões e debates do Grupo de Trabalho Interministerial para Elaboração da Política Nacional de Inclusão Social da População em Situação de Rua, instituído pelo Decreto s/nº, de 25 de outubro de 2006, e composto pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério das Cidades, Ministério da Educação, Ministério da Cultura, Ministério da Saúde, Ministério do Trabalho e Emprego, Ministério da Justiça, Secretaria Especial de Direitos Humanos e Defensoria Pública da União, além da fundamental participação de representantes do Movimento Nacional de População de Rua (MNPR), da Pastoral do Povo da Rua e do Colegiado Nacional dos Gestores Municipais da Assistência Social (CONGEMAS).

⁷⁰ A Política Nacional foi instituída em 23 de dezembro de 2009 pelo Decreto Presidencial nº 7.053/2009. A Política Nacional tem como princípios além da igualdade a equidade, o respeito à dignidade da pessoa humana, o direito à convivência familiar e comunitária, a valorização e o res-

pauta a construção de ações e políticas intersetoriais como forma de garantir o acesso pleno aos direitos garantidos aos demais cidadãos. Então, a problemática da população em situação de rua passa a se situar no âmbito de todas as políticas: saúde, educação, previdência, assistência social, moradia, segurança, cultura, esporte, lazer, trabalho e renda.

A heterogeneidade é uma das principais marcas desse segmento populacional. Ela abrange desde aqueles que dormem nas ruas dos grandes centros urbanos, durante a semana, pois o tempo de deslocamento do trabalho para as suas casas é muito grande, até os que são caracterizados como os “mendigos”. Atualmente o termo técnico usado para designar esse grupo populacional é “População em Situação de Rua”. Estar em situação de rua não significa vivenciar uma situação estática e linear; são grupos que transitam, trabalham e moram na rua por diversos motivos – ou seja, em diferentes graus, a rua ocupa um lugar de referência e um papel central em suas vidas.

São muitas as motivações e condições que levam as pessoas a seguir suas vidas nas ruas, como aponta Maria Lucia da Silva (2006). Segundo a autora⁷¹, fatores estruturais (ausência de moradia, inexistência de trabalho e renda etc.), trajetórias biográficas (uso abusivo de álcool e outras drogas, rompimentos dos vínculos familiares, sofrimento psíquico etc.), desastres de massa e/ou naturais (enchentes, incêndios, terremoto etc.), entre outros, guardam papel muitas vezes definidor dos caminhos que levam à permanência desses sujeitos nas ruas das cidades.

peito à vida e à cidadania, o atendimento humanizado e universalizado, o respeito às condições sociais e diferenças de origem, raça, idade, nacionalidade, gênero, orientação sexual e religiosa, com atenção especial às pessoas com deficiência. O decreto instituiu também o Comitê Intersectorial de Acompanhamento e Monitoramento. O Comitê Intersectorial é o principal espaço nacional de controle social das ações e políticas voltadas para a população de rua. Compõe o Comitê: Secretaria Especial dos Direitos Humanos da Presidência da República; Ministérios do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Ministério da Justiça; Ministério da Saúde; Ministério da Educação; Ministério das Cidades; Ministério do Trabalho e Emprego; Ministério do Esporte; Ministério da Cultura; e nove representantes da Sociedade Civil Organizada, sendo cinco do Movimento Nacional da População em Situação de Rua.

⁷¹ Comentário proferido em palestra no Encontro Nacional da População em Situação de Rua, no Ministério Público Estadual do Rio de Janeiro, em novembro de 2016.

Estima-se que 101.854 pessoas vivam em situação de rua no Brasil. Essa estimativa foi construída pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) em outubro de 2016, a partir dos dados disponibilizados por municípios via Censo do Sistema Único de Assistência Social (Censo SUAS)⁷² de 2015, ou seja, da população em situação de rua cadastrada em algum equipamento da Política de Assistência Social no Brasil. O estudo revela ainda que, dos 5.570 municípios que alimentam o banco de dados do Censo SUAS, apenas os 1.924 estudados contam com estimativas sobre a população em situação de rua. Por isso, afirmamos que esse número não reflete a totalidade desse segmento populacional em nosso país. No Rio de Janeiro, em 2013, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SMDS), após pesquisa qualitativa e quantitativa sobre esse fenômeno social, contabilizou 5.580 pessoas em situação de rua no município. Atualmente, esse número é da ordem de 15 mil pessoas conforme dados divulgados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos (SMASDH). Em 2007, o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) realizou em 71 municípios do Brasil o Primeiro Censo Nacional e Pesquisa Amstral sobre população em situação de rua. Esta pesquisa identificou um contingente de 31.922 adultos vivendo nessa condição, com predominância de homens (82%) entre 25 e 44 anos (53%), sendo 67% negros e pardos. O Brasil não possui dados oficiais sobre a população em situação de rua, visto que esta não está incluída na contagem nacional feita no censo demográfico decenal. Isso dificulta e prejudica a implementação de políticas públicas eficazes voltadas para essa população. Ainda assim, podemos afirmar que, no Brasil, a pobreza é uma marca constante e apresenta uma cor predominante.

⁷² O Censo SUAS é um instrumento eletrônico que tem como objetivo, a partir de um levantamento censitário anual, traçar um retrato detalhado sobre a estrutura e serviços da Política de Assistência prestados no país. Esse instrumento é alimentado pelas Secretarias e Conselhos Estaduais e Municipais de Assistência Social, bem como os equipamentos públicos da Política da Assistência tais como os Centros de Referência da Assistência Social (CRAS), os Centros de Referência Especializada de Assistência Social (CREAS) e os Centros de Referência Especializada para População em Situação de Rua (Centros POP), entre outros.

Segundo os dados extraídos do Mapa da Violência elaborado por Julio Waiselfisz (2012), é possível ver que as agressões incidem de modo muito mais intenso sobre os sujeitos de cor negra.

Tabela 8.1 Evolução do número de homicídios, da participação e da vitimização por raça/cor das vítimas na população total – Brasil, 2002 a 2010

Ano	Branca	Preta	Parda	Negra	Amarela	Indígena	Total	Participação (%)		Diferença (%)
								Branca	Negra	
2002	18.867	4.009	22.853	26.952	103	75	45.997	41,0	58,6	42,9
2003	18.846	4.657	23.674	28.331	178	78	47.433	39,7	59,7	50,3
2004	17.142	4.153	23.459	27.702	139	71	45.054	38,0	61,5	61,6
2005	15.710	3.806	24.648	28.454	81	93	44.338	35,4	64,2	81,1
2006	15.753	3.949	25.976	29.925	91	125	45.894	34,3	65,2	90,0
2007	14.308	3.921	26.272	30.193	45	144	44.690	32,0	67,6	111,0
2008	14.650	3.881	28.468	32.349	74	153	47.226	31,0	68,5	120,8
2009	14.851	3.875	29.658	33.533	60	135	48.579	30,6	69,0	125,8
2010	14.047	4.071	30.912	34.983	62	111	49.203	28,5	71,1	149,0
Total	144.174	36.412	236.010	272.422	833	985	418.414	34,5	65,1	89,0
Δ %	25,5	-0,7	35,3	29,8	-39,8	48,0	7,0			

Fonte: Waiselfisz (2012, p. 10)

Entre 2002 e 2010, segundo os registros do Sistema de Informações de Mortalidade, morreram assassinados no país 272.422 cidadãos negros, com uma média de 30.269 mortes ao ano. Só em 2010 foram 34.983 vidas perdidas. Nas palavras do autor:

considerando o conjunto da população, entre 2002 e 2010 as taxas de homicídios brancos caíram de 20,6 para 15,5 homicídios – queda de 24,8% – enquanto a de negros cresceu de 34,1 para 36,0 – aumento de 5,6%. • Com isso a vitimização negra na população total, que em 2002 era 65,4 – morriam assassinados, proporcionalmente, 65,4% mais negros que brancos, no ano de 2010 pulou para 132,3% – proporcionalmente, morrem vítimas de homicídio 132,3% mais negros que brancos. • As taxas juvenis duplicam, ou mais, às da população total. Assim, em 2010, se a taxas de homicídio da população negra total foi de 36,0 a dos jovens negros foi de 72,0. • Entre os jovens a brecha foi mais drástica ainda: as taxas de homicídio de jovens brancos passaram, nesse período, de 40,6 para 28,3 – queda de 30,3% – enquanto a dos jovens negros cresceu de 69,6 para 72,0 – crescimento de 3,5%. • Com isso, a vitimização de jovens negros, que em 2002 era de 71,7% no ano de 2010 pulou para 153,9% – morrem, propor-

cionalmente, duas vezes e meia mais jovens negros que brancos (WASEILFISZ, 2012, p. 38).

A dimensão política está ligada à relação entre a pobreza e as situações de não exercício do direito, ou seja, a não cidadania. A cidadania se constitui no direito de termos direito, e o cidadão é aquele portador do direito legítimo, ou seja, são sujeitos que possuem o poder de agir e falar e de serem ouvidos. O sujeito pode ser privado do direito a ser cidadão de algumas formas: no despotismo, onde uma única pessoa tem direito; os estrangeiros que possuem leis diferenciadas; as situações sociais nas quais não existem leis para determinado grupo populacional; e nas condições nas quais, embora existam leis para todos, o exercício do direito é dado a determinados grupos. O último caso aqui por nós tratado está relacionado com a dimensão política da exclusão (ARENDDT, 2007; ESCOREL, 1999).

Por fim, temos a dimensão humana onde, de acordo com Escorel, “a exclusão social pode atingir o seu limite, o limiar da existência humana” (1999, p. 81). A dimensão humana está relacionada à redução dos grupos sociais excluídos à condição de labor. Segundo Hanna Arendt (2007), a condição humana, o que ela chama de *vita activa*, está relacionada a três atividades humanas fundamentais: labor, trabalho e ação. O labor corresponde aos processos biológicos, ao metabolismo e a satisfação das necessidades básicas que nos mantêm vivos e que asseguram a sobrevivência da espécie. O trabalho está relacionado à capacidade humana de produzir e fabricar o mundo em que vivemos. Ela relaciona o trabalho à atividade que corresponde ao artificialismo da existência humana, onde este produz um mundo artificial, diferente do mundo ambiente natural. O produto do trabalho é o artefato humano. Já a ação está relacionada com a capacidade de os homens interagirem; é o que nos dá a capacidade da construção das diferenças, da pluralidade. Enfim, o que nos confere a condição humana são essas três atividades fundamentais. Na exclusão social ocorre uma redução da atividade humana a condições de labor. Como efeito a ação humana passa a ser direcio-

nada à manutenção das necessidades básicas fundamentais, ou seja, a manutenção da vida biológica.

Os grupos excluídos são aqueles que – sem laços com o mundo do trabalho, desfilados e, conseqüentemente, sem vínculo com a sua capacidade de exercer seus direitos, ou seja, sem cidadania e em meio a relações familiares e comunitários fragilizadas ou rompidas – perdem a sua condição de humanidade e têm sua ação no mundo limitada a sua capacidade de sobrevivência. Esses grupos podem ser eliminados das mais diversas formas, seja matando-os, mandando matá-los ou deixando-os morrer. Essa última forma encontra-se fortemente ligada à não inclusão destes sujeitos em políticas sociais. Sobre isso, Escorel afirma:

A exclusão social se caracteriza não só pela extrema privação material, mas, principalmente, porque essa mesma privação material “desqualifica” seu portador, no sentido de que lhe retira a qualidade de cidadão, de brasileiro (nacional), de sujeito e de ser humano, de portador, vontades e interesses legítimos que o identificam e diferenciam. A exclusão social significa, então, o não encontrar nenhum lugar social, o não pertencimento a nenhum *topos* social, uma existência limitada à sobrevivência singular e diária. Mas, e ao mesmo tempo, o indivíduo mantém-se prisioneiro do próprio corpo. Não há (mais) um lugar social para ele, mas ele deve encontrar formas de suprir suas necessidades vitais e sobreviver sem suporte estáveis materiais e simbólicos. A ausência de lugar envolve uma “anulação” social, uma diferença desumanizadora, que reveste seu cotidiano com um misto de indiferença e hostilidade (ESCOREL, 1999, p. 81).

A exclusão social vivida pela população em situação de rua, conforme descrito, engloba aspectos sociais, culturais e econômicos. A exclusão segrega, discrimina e aniquila os que seguem suas trajetórias de vida nas ruas. Isso se concretiza nas violações de direitos humanos vividas diariamente por esse grupo populacional. Essas violações se materializam nas violências – aos quais abarcam desde a violência simbólica, traduzida na indiferença, até a violência real como nos casos de homicídio, bem como o não acesso a direitos sociais e as políticas públicas decorrente desses direitos, tais como:

Política de Saúde, da Assistência Social, Trabalho e Renda, Habitação, Segurança Alimentar e Nutricional, entre outras. Mas a questão central para nós é que todas essas formas de exclusão se agravam quando a questão da cor entra em cena, os preconceitos são amplificados e, historicamente,

para o negro, sem a oportunidade de competir com chances reais na nova ordem, restavam os interstícios do sistema social: a escória proletária, o ócio dissimulado ou a criminalidade fortuita ou permanente como forma de preservar a dignidade de “homem livre”. Ao perderem a posição de principal agente do trabalho, os negros perderam também qualquer possibilidade de classificação social. A ação concomitante da extinção das estratégias de acomodação do passado, que propiciaram a negros e mulatos ocupações compensadoras e até nobilitantes, mostra o grau dramático para esse setor da nova configuração de vida econômica. O negro torna-se vítima da violência mais covarde. Tendo sido animalizado como “tração muscular” em serviços pesados e estigmatizado como trabalhador manual desqualificado – que mesmo os brancos pobres evitavam –, é exigido dele agora que se torne trabalhador orgulhoso de seu trabalho. O mesmo trabalho que pouco antes era o símbolo de sua desumanidade e condição inferior (SOUZA, 2017, p. 48).

E o filme aponta essa desumanização e sua manutenção de forma clara e precisa, o passado e o presente se misturam e demonstram que há uma continuidade neste processo de exploração da mão de obra e desqualificação do cidadão.

De volta ao filme: últimas cenas

O filme *Quanto vale ou é por quilo?* é uma obra rica e polissêmica. Ele permite inúmeras leituras, e a partir dele poderíamos destacar outros temas e perspectivas de análise tais como as relações de trabalho, gênero e classe. Da mesma forma, existem muitas outras cenas interessantes no filme e que dariam uma boa discussão acerca dessa manutenção de uma mentalidade escravocrata, mas a limitação do espaço nos impõe uma escolha e, com pesar, deixamos de comentar várias outras passagens significativas. Nosso interesse reside

em chamar a atenção para o filme que, mesmo considerado antigo, tendo sido produzido em 2005, deveria ser revisitado e utilizado em sala de aula para discussão.

Acreditamos que a Arte e, em especial, o cinema, não deveria entrar nos currículos com uma função meramente instrumental ou ilustrativa, sem discussões sobre as questões históricas e políticas. Pelo contrário, para nós, o cinema pode ser muito mais que uma boa ferramenta didática ou estratégia pedagógica; ele pode levar à reflexão, abrir a discussão de temas e ampliar a percepção de cenas que passariam despercebidas no cotidiano, mas que podem ser ilustrativas da forma como a vida social se organiza e se reproduz. Ele permite ver coisas além do que a nossa vista alcançaria espontaneamente e, neste sentido, ele pode ser transformador. Para o diretor russo Andrei Tarkovski (1932-1986),

O que me agrada extraordinariamente no cinema são as articulações poéticas, a lógica da poesia. [...] Através das associações poéticas, intensifica-se a emoção e torna-se o espectador mais ativo. Ele passa a participar do processo de descoberta da vida. [...] Quando falo de poesia, não penso nela como um gênero. A poesia é uma consciência do mundo, uma forma específica de relacionamento com a realidade. Assim, a poesia torna-se uma filosofia que conduz o homem ao longo de toda sua vida (2010, p. 16-18).

A Arte, representada aqui pela linguagem do cinema, pode ser uma boa ferramenta para estabelecer este canal de comunicação entre saberes e dimensões do humano que não cabem nas disciplinas tradicionais. Essa proposta, portanto, atende à necessidade de trazer elementos humanistas e críticos para os nossos cursos, proporcionando ao aluno a possibilidade de pensar o fenômeno social à luz da História, da Sociologia, da Antropologia ou da Filosofia. É preciso ampliar a formação discente, e a sétima arte pode cumprir o papel não apenas de revelar novos conteúdos, como também proporcionar uma formação estética e política para os alunos (FERREIRA *et al.*, 2016). Neste sentido,

A grande função da arte é a comunicação, uma vez que o entendimento humano é uma força a unir as pessoas, e o espírito de comunhão é um dos mais importantes aspectos da criação artística. Ao contrário da produção científica, as obras de arte não perseguem nenhuma finalidade prática. A arte é uma metalinguagem com a ajuda da qual os homens tentam comunicar-se entre si, partilhar informações sobre si próprios e assimilar a experiência dos outros. [...] a arte atua sobretudo na alma, moldando sua estrutura espiritual (TARKOVSKI, 2010, p. 42-43).

Uma simples cena de um ser humano escravizado pode ser o ponto de partida para percebermos a crueldade ocorrida no passado e relacionarmos com as crueldades cotidianas tão naturalizadas. As diferentes formas de violência às quais estão submetidas as pessoas em condição de pobreza, os inúmeros preconceitos de raça ou de classe, o estigma que acompanha o desempregado que se vê morando na rua, a violência policial contra jovens negros, mulheres e homossexuais são partes constitutivas do cenário urbano e banalizam o sofrimento fazendo com que as pessoas considerem essas formas de violência como naturais. Assim, é preciso desnaturalizar essas cenas e mostrar o grau de perversidade social que está presente neste cenário de horror. Olhamos para o período da escravidão e nos perguntamos: “Como isso foi possível até o século XIX?” Mas precisamos olhar para a opressão atual contra jovens negros e pobres, para a miséria das ruas e para as desigualdades naturalizadas, perguntando da mesma forma: “Como isso é possível em pleno século XXI?”

Se a escravidão é uma vergonha nacional, a pobreza, o racismo e o preconceito também são motivos de horror para nós. O filme de Sérgio Bianchi nos permite fazer essa ponte e relacionar a opressão, a crueldade e a desumanização do passado com o cinismo das formas de opressão simbólicas do presente. Hoje a violência não é tão explícita, ela é dissimulada, não há o açoite, mas existe a violência policial, e os capitães do mato do passado hoje usam fardas. Hoje, a violência simbólica descrita por Bourdieu faz o papel de dissimular, iludir, disfarçar ou ocultar a continuidade do processo de opressão contra negros e pobres. Assim como no filme podemos identificar

um fio de continuidade neste processo e perceber que somos todos vítimas de uma “elite do atraso”, como afirma Jessé Souza. Nós, os autores do texto, somos professores e já utilizamos este filme em sala de aula. Quando o convite para participar deste livro foi feito não titubeamos e não tivemos dúvidas sobre qual filme discutir. Por isso, gostaríamos de compartilhar nossas ideias com vocês.

Referências

ARENDDT, H. **A condição humana**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

BIANCHI, S. **Quanto vale ou é por quilo?** Rio de Janeiro, 108 min. DVD.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel, 1987.

BOURDIEU, P. **Escritos de educação**. Petrópolis: Vozes, 1998.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2004.

CARRARA, S.; VIANNA, A. R. B. “Tá lá o corpo estendido no chão...”: a violência letal contra travestis no Município do Rio de Janeiro. **Physis** – Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 233-249, 2006.

ESCOREL, S. **Vidas ao léu: trajetória de exclusão social**. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, 1999.

FERREIRA, F. R.; OLIVEIRA, R. O.; SEIXAS, C. M.; VARGAS, E. P.; KRAEMER, F. B.; CARVALHO, M. C. V. S.; PRADO, S. D. Cinema pra quê? Uma introdução ao uso do cinema na formação em Nutrição. In FERREIRA, F. R.; PRADO, S. D.; SEIXAS, C. M.; VARGAS, E. P. (Orgs.). **Cinema e comensalidade**. Curitiba: CRV, 2016, p. 15-34. (Série Sabor Metrópole, v. 6).

SILVA, M. L. da. **Mudanças recentes no mundo do trabalho e o fenômeno população em situação de rua no Brasil 1995-2005**. 2006. 220 f. Dissertação (Mestrado em Política Social)—Programa de Pós-Graduação em Serviço Social, Universidade de Brasília. Brasília, 2006.

SOUZA, J. **A elite do atraso**: da escravidão à Lava Jato. Rio de Janeiro: Leya, 2017.

TARKOVSKI, A. **Esculpir o tempo**. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

WAISELFISZ, J. J. **Mapa da violência 2012**: a cor dos homicídios no Brasil. Rio de Janeiro: CEBELA, FLACSO; Brasília: SEPP/PR, 2012.

Ficha técnica

QUANTO VALE OU É POR QUILO?

Mais valem pobres na mão do que pobres roubando

Direção – Sérgio Bianchi

Roteiro – Sérgio Bianchi, Eduardo Benaim e Nilton Caninto

Produção – Sérgio Bianchi

Produtor Executivo – Luis Alberto Pereira

Diretor de fotografia – Marcelo Corpani

Direção de arte – Renata Tessani

Montador – Paulo Sacramento

Gerente de produção – Marçal de Souza

Edição de som – Ricardo Reis

Edição de extras – Márcio Miranda Perez

DVD – Europa Filmes – 108min Color / NTSC

Produção Agravo – Produções Cinematográficas

Coprodução – Quanta

Coprodução – Tele Image

Distribuidor brasileiro (Lançamento) – RIO FILME

Apoio – Petrobras e Prefeitura do Rio de Janeiro

Elenco – Ana Lucia Torre, Ana Roque, Claudia Mello, Ariclé Perez,

Odelair Rodrigues, Dalton Mello, Leona Cavalli, Caio Blatt, Marcelia

Cartaxo, Caco Ciocler, Zezé Mota, Lázaro Ramos, Myriam Pires, Ana

Lucia Carbatti, Ênio Gonçalves, Herson Capri, Sílvio Guidane, Umberto

José Magnani, Joana Fomm, Antonio Abujamra, José Rubens Cheché,

entre outros.

CAPÍTULO 9

Narrativas midiáticas, ética e a formação de sentidos sobre alimentação saudável⁷³

Rafael de Oliveira Barbosa

Daniela Menezes Neiva Barcellos

Manuela de Sá Pereira Colaço Dias

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho

Introdução

Para discutir a formação de sentidos, logo de início, é preciso identificar o local de fala dos autores. Para promover um encontro multidisciplinar entre saberes de diferentes áreas estamos, por um lado, buscando identificar e apoiar o desenvolvimento de tecnologias inovadoras, estimulando interação entre universidade e sociedade com um projeto que trata de tecnologias digitais relativas à educação e alimentação em escolas a partir do cinema⁷⁴, por outro, dialogando com pressupostos teóricos voltados para práticas de consumo alimentar e de comunicação desenvolvidos nas conexões em rede na internet⁷⁵. Os

⁷³ Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho Comunicação e Culturas Urbanas, XVIII Encontro dos Grupos de Pesquisas em Comunicação, evento componente do 41º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.

⁷⁴ Projeto “Consumo alimentar como problema complexo: reflexões conceituais e proposição de educação alimentar e nutricional em escolas a partir do cinema”, desenvolvido no Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR) do Instituto de Nutrição como Unidade de Desenvolvimento Tecnológico do Departamento de Inovação (Qualitec InovUERJ) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

⁷⁵ Projeto de Pós-Doutorado “Consumo de alimentação saudável transmidializado: novas sensibilidades nas conexões em rede”, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição através do Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades (LADIGE) do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

sentidos e significados em torno da concepção de alimentação saudável demandam um posicionamento diante de narrativas midiáticas em contínuas transformações nas práticas de comunicação.

Em nossa perspectiva, os significados do comer vão além de uma função unicamente biológica e se cruzam numa abordagem em que tanto a alimentação, enquanto prática cotidiana autônoma incorporada pelo sujeito como um direito, quanto as Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) são tomadas para além da função unicamente informativa ou de troca de mensagens. Em ambos, ultrapassamos o limite do olhar que isola aquilo que não se enquadra nas condições previstas de subjetividade e buscamos entender narrativas midiáticas como fenômenos que seguem leis de enquadramento nessas condições, naturalizadas como senso comum de menor valor.

Em um quadro plural de circulação de informação, publicações impressas e sonoras, programas de TV e rádio, propagandas, filmes, novelas, sites de redes sociais, blogs, aplicativos de mensagens ou com outras funções, enfim, toda uma gama de modos de circulação, as narrativas sobre alimentação apresentam-se disseminadas por diferentes atores sociais com estruturas concretas elaboradas de acordo com os dispositivos em que são materializadas e consumidas e sempre sujeitas a uma hierarquia de valor no formato moral de certo e errado.

De certo modo, os dispositivos entram como forma facilitadora desse consumo ao construírem um tipo de narrativa sempre com a mesma lógica moralizadora. O processo de comunicação assim ajuda o sujeito a entender o que ele tem o direito de comer, a partir de uma “linguagem da moral”. Como entende Muniz Sodré (2013, p. 52), tal linguagem não aparece enquanto obrigatoriedade mandatória, mas de modo prescritivista, enquanto “orientação racional ou logicamente justificável sobre possibilidades de conduta e dependente de um querer pessoal”. Daí o autor tomar a mídia como “espelho” de um novo controle moral.

A prescrição moral, com pressuposições lógicas (aja de tal modo, porque é “moderno”, porque é o “melhor”, etc., segundo a lógica da inserção social na contemporaneidade), está de fato implícita no

discurso midiático. Inexiste sanção externa ou explícita para a falha na observância dessa prescrição, mas fica implícita a *vergonha* (fato interno), conseqüente à autodesvalorização estética, à inadequação pessoal a um padrão. É o padrão identitário valorizado que vai permitir ao indivíduo atingir um *optimum* de reconhecimento social (SODRÉ, 2013, p. 53).

Para escapar da naturalização de uma moralidade nos discursos midiáticos, assumimos uma perspectiva ética sobre dispositivos e ferramentas de comunicação, incorporando as leis em um cenário de possibilidades nas práticas de consumo e comunicação, estranhando as condutas do certo e do *optimum* nas escolhas consideradas saudáveis.

O objetivo deste diálogo é, portanto, evidenciar como as experiências vividas com as mídias e os processos comunicacionais transpõem uma ordem de significados, de pessoas e de coisas de nossa cultura. Essa translação tem efeitos nas escolhas alimentares, porque, ainda que sejam estruturadas a partir de regras moralizadoras, engendram efeitos subjetivados em um corpo senciente – sensível no ambiente, um corpo ecológico. Assim, tais escolhas não são tomadas aqui como atitude construída a partir de uma racionalidade exercida como um ato privado, mas dentro de jogos simbólicos socialmente implicados, com atores sociais atravessados por forças inevitáveis de ambiente politizado.

Vivemos na sociedade como corpo socialmente informado. Se escolhermos algo, não há como sermos inteiramente neutros e inertes ao mundo social que nos abriga. [...] Convivemos nas práticas virtuais com um embaralhamento de novos e desordenados significados, pulverizados no ciberespaço em larga escala que, de alguma forma, mantendo ou transformando as forças do campo, se organizam na experiência coletiva, que nos ensina silenciosamente um “faça você mesmo” de uma geração a outra (CARVALHO, 2018, p. 61).

A privacidade, ou nesse caso o direito à escolha alimentar autônoma, reafirma uma ética liberal burguesa como uma espécie de bem de consumo. A concepção de privado está fundamentada por uma moralidade que forja uma ideia de direito associada à liberdade individual. No entanto, a vida social reserva-nos desafios éticos na compreensão

de uma pluralidade de discursos conectados à alimentação saudável em suas relações ecológicas, entre o homem e seu meio moral, social e econômico.

Neste estudo questionamos as múltiplas abordagens sobre práticas de comunicação e consumos do saudável, onde as novas sociabilidades e sensibilidades disseminadas em dispositivos midiáticos no cenário digital reproduzem uma ordem de capitalização estrutural prolífica, que, segundo Weber (1989, p. 29), alinha uma ética protestante com o espírito do capitalismo.

Lembra-te de que o dinheiro é de natureza prolífica, procriativa. O dinheiro pode gerar dinheiro e seu produto pode gerar mais, e assim por diante. [...] aquele que mata uma porca prenhe destrói toda uma prole até a milésima geração.

Os dispositivos midiáticos dão visibilidade a elementos mais absorvíveis que estão de acordo com tendências que moralizam e moldam um sujeito singular. A circularidade de seus usos nos sistemas de comunicação implica misturas e sobreposição em processos comunicacionais diversos. No que concerne aos audiolivros, mais especificamente às obras literárias sonoras comerciais destinadas a todo tipo de público, e não as produzidas restritamente aos portadores de deficiência visual, costumeiramente nomeados de “livros falados”, fica claro como esses dispositivos seguem uma ordem estruturante. Para maior compreensão, definimos audiolivro como

toda produção editorial sonora, em maior parte falada e com participação de pelo menos um intérprete (profissional, amador ou de voz sintética), esteja ela já publicada em outros formatos ou mídias ou feita exclusivamente para o áudio, com exceção de textos de caráter noticioso e/ou breve (BARBOSA, 2018, p. 47).

Abordamos esse formato da literatura sonora como produto midiático de entretenimento, cujas produção e circulação estão integradas à indústria de mídia e, portanto, estruturadas de forma a atrair leitores e vender. Ademais, tratamos de suas configurações enquanto “textualidades sonoras”, haja vista que um audiolivro se apresenta também como mais uma possibilidade de edição de uma obra, sendo

concretizado dentro de condições específicas de produção, de possibilidades apresentadas pelo áudio, de modo aberto a multiplicidades e inclusive em possível relação de proximidade com outros formatos, como livros impressos e *e-books*.

Como exemplos de obras sonoras já publicadas em torno do tema da alimentação saudável, podemos citar *Introdução ao vegetarianismo*, de Eric Slywitch, *Obesidade: abordagem de alguns aspectos nutricionais*, de Flávia do Carmo dos Santos, e *Prato Sujo – Como a indústria manipula os alimentos para viciar você*, de Marcia Kedouk (esta última obra também publicada em versão impressa).

Todavia, não se trata aqui de empreender neste momento uma análise de audiolivro, mas de pontuar essa circularidade dos sentidos nas mais diversas textualidades de modo prático e, conseqüentemente, abrir nossa perspectiva para além de essencializações sobre a presença das tecnologias e possíveis efeitos – especialmente do digital, lugar a partir de onde buscamos entender a amplitude do “comer”. Move-nos assim uma série de deslocamentos, principalmente a ampliação do sentido de “texto” (MCKENZIE, 2004), fundamental desde que passamos a experimentar cada vez mais diferentes linguagens e o escrito não ocupa mais o lugar hegemônico nas práticas de comunicação. A circularidade dos discursos pelas mídias e o destaque às subjetividades, ou processos de subjetivação, são inerentes à vivência humana em sua relação com o mundo material e vivo.

Considerando uma abordagem ética na construção das escolhas alimentares, reafirmamos o espaço de uma visão complexa sobre a prática alimentar e a alimentação e nutrição, cujos sentidos de alimentação saudável são erigidos a partir de vivências com o mundo ao redor e, sobretudo, em suas interfaces dessas dimensões do saudável nas realidades socioculturais em que as narrativas midiáticas navegam investidas pelos interesses que apoiam e legitimam suas construções.

Aprofundar o olhar sobre formatos midiáticos, como audiolivro ou literatura sonora, é refinar o olhar para elementos lábeis que, flutuantes no ciberespaço, operam as sensibilidades. Pensamos em usos e consumos do saudável que podem trazer inúmeros benefícios e, ba-

seados na ideia de uma “Ética mínima”, como propõe Adela Cortina (2010), possibilitam um consumo menos estereotipado, mais oxigenado na reflexão sobre uma vida saudável, ancorado na ideia de uma ecologia da vida social.

Práticas de comunicação e narrativas

Evidenciando o que tem sido chamado de “ecologia de mídias”, visamos sempre abordar as práticas de comunicação e consumo com as TIC e seus cruzamentos sem categorizações fixas e pré-determinadas. Ao tomarmos o audiolivro como lugar de reflexão, não o articulamos no terreno do oral enquanto oposição ao escrito, mas o situamos em um sistema de comunicação, sustentado por variados dispositivos técnicos e agentes, como os indivíduos e o mercado. Isto significa que não aparece de modo isolado, mas em um ambiente de misturas entre fluxos e práticas comunicacionais.

Com essa perspectiva, tentamos evitar modelos idealizados sobre as sociedades e suas apropriações midiáticas que embasam teorias sobre grandes divisões temporais, culturais e de subjetividades (GONÇALVES, 2018) a partir do momento que assumem uma perspectiva linear e evolutiva sobre a história dos meios. Rótulos como “tradição oral”, “cultura impressa”, “cultura eletrônica”, designando uma sequência, são pouco explicativos, na medida em que ocultam tanto diferenças e dinâmicas internas a esses blocos quanto proximidades e misturas entre eles.

A história das culturas humanas não é assim vista como a da substituição de um tipo de cultura idêntico a si mesmo e distinto dos outros tipos por um novo e assim sucessivamente; os contextos culturais se misturam, extratos são acrescentados, mas outros permanecem, de modo que não se trata nunca da substituição de um tipo ideal por outro, mas sempre do rearranjo constante de extratos (GONÇALVES, 2018, p. 19).

Assim, o homem oral, o homem letrado e o homem digital seriam construções ideais e não categorias do mundo vivido. Tampouco são as tecnologias conformadas por elementos intrínsecos que garan-

tem efeitos diretos, o chamado determinismo tecnológico, ou capazes de sozinhas determinar seus modos de apropriação (por exemplo, um livro não preestabelece sua leitura).

Tendo em vista a multiplicidade material da informação no ambiente midiático contemporâneo, uma conceituação mais ampla de alguns conceitos contribui para escaparmos a tais limitações, e nos interessa especificamente reconsiderar a ideia de “texto”.

A partir da proposta de uma “Sociologia dos textos”, o bibliógrafo neozelandês Donald F. McKenzie aponta que uma definição de texto deva “incluir dados verbais, visuais, orais e numéricos, na forma de mapas, impressos e música, de arquivos de sons gravados, de filmes, vídeos e quaisquer informações armazenadas em computador” (MCKENZIE, 2004, p. 13). O autor busca nas origens da palavra texto, do latim *texere* (tecer), a qual não especificava qualquer tipo de material, mas remetia ao estado enredado, entrelaçado dos materiais. Para McKenzie, os termos correspondentes em grego para “rede” ou “teia” carregam implicitamente também uma mudança metafórica que se desloca da moldagem (ou formação) de um material para aplicação a um sistema conceitual, à linguagem.

Em cada caso, portanto, o sentido primário é o que define um processo de construção material. Cria-se um objeto, mas não é peculiar a nenhuma substância ou forma. A ideia de que textos são registros escritos em pergaminho ou papel deriva apenas de um sentido secundário e metafórico de que a escrita de palavras é como o entrelaçamento de fios (MCKENZIE, 2004, p. 14, tradução nossa).⁷⁶

A ideia de texto, portanto, acompanha a de trama, seja visual, sonora, audiovisual, tátil etc. Um deslocamento metafórico mais amplo, na medida em que impressos e manuscritos compartilham o cenário de comunicação com outros dispositivos.

Uma leve extensão do princípio – é, creio eu, o mesmo princípio – para lidar com novos tipos de construções materiais que temos na

⁷⁶Texto original: “*In each case, therefore, the primary sense is one which defines a process of material construction. It creates an object, but it is not peculiar to any one substance or any one form. The idea that texts are written records on parchment or paper derives only from the secondary and metaphoric sense that the writing of words is like the weaving of threads*”.

forma de textos não-livrescos que agora nos rodeiam, informam e nos dão prazer, não me parece um afastamento radical do precedente (MCKENZIE, 2004, p. 14, tradução nossa).⁷⁷

Essa conceituação nos permite abordar os mais diferentes tipos de narrativas enquanto textos, e colocar em destaque as suas textualidades, sua forma concreta de aparição no mundo. Como apontam Donald e Suarez (MCKENZIE, 2002), para McKenzie, todo texto, materialmente corporificado e historicamente mediado, traz nas marcas de sua produção as circunstâncias econômicas, sociais, políticas e bibliográficas. Isso

[...] tem vastas implicações não apenas para as noções de textualidade, mas também para as concepções de leitura, edição e intenção autoral. Consequentemente, McKenzie propôs que o sentido de um livro não é apenas produto da intenção do autor, mas das intenções e ações de todos os agentes envolvidos em sua produção e recepção (DONALD; SUAREZ *apud* MCKENZIE, 2002, p. 6).

Interessam-nos consequentemente os diversos modos de tecer as narrativas dentro dessas intenções e ações. Ao focarmos no papel das narrativas midiáticas, especialmente as presentes no ambiente digital, na construção de hábitos alimentares e de discursos sobre o “saudável”, podemos pontuar como as condições materiais e de circulação desses textos (em sentido amplo, compreendendo diversas formas materiais) evidenciam na verdade sua existência concreta e processual no mundo.

Por essa razão, no campo da Comunicação, entendemos que os processos de edição são boas bases de observação, embora não as únicas, das transformações e imbricações entre diferentes materialidades e de produção de diferentes estruturas de significação que, de certo modo, afetam as apropriações e os sentidos, sem determiná-los. Sendo os textos objetos físicos, devemos focar nas correspondências, nos processos, inclusive de escolhas editoriais, e nas multiplicidades textuais, sem falar em superioridade de um meio sobre o outro. A pesquisadora Katherine Hayles nos diz que:

⁷⁷ Texto original: “A slight extension of the principle – it is, I believe, the same principle – to cope with the new kinds of material constructions we have in the form of the non-book texts which now surround, inform, and pleasure us, does not seem to me a radical departure from precedent”.

Um pensamento breve é suficiente para mostrar que mudanças no aparato navegacional de uma obra mudam a obra. Traduzir as palavras em um rolo para um livro códice, por exemplo, altera radicalmente como um leitor encontra a obra; ao se modificar como o trabalho significa, tal movimento altera o que ele significa. Um dos *insights* que a textualidade eletrônica inescapavelmente torna clara é que funcionalidades navegacionais não são meramente modos de acessar a obra, mas parte da estrutura de significação da obra. Uma enciclopédia significa de forma diferente de um romance realista em parte porque suas funcionalidades de navegação antecipam e estruturam padrões de leitura diferentes dos do romance [...] (2003, p. 264, tradução nossa).⁷⁸

Os historiadores do livro contribuem, portanto, para abordagens atentas às heterogeneidades e às processualidades atuantes nos modos de existência dos textos – e, portanto, de toda narrativa. Com os estudos de Barbier (2008), McKitterick (2006) e outros pesquisadores do livro, por exemplo, notamos que, no período de invenção da prensa tipográfica, os textos impressos não representaram uma ruptura ou uma virada imediata no mundo da leitura e dos escritos, mas foram articulados com características presentes nos manuscritos – forma cânone da apresentação textual à época da invenção da prensa no século XV. Do mesmo modo, podemos pensar a respeito da relação entre os textos escritos impressos e eletrônicos atualmente. Ou entre oral e escrito, que, longe de oposições muito marcadas, se imbricam nas práticas de comunicação há muito na história (CHARTIER, 2014; DARNTON, 2005; MCKENZIE, 2004).

Sob essa influência, os estudos das práticas de leitura com audiolivro (BARBOSA, 2014) e do processo de edição desse formato de literatura sonora (BARBOSA, 2018), empreendidos por um dos autores do presente artigo, também apresentam nuances sobre essas divisões muito marcadas entre os domínios do oral e do escrito – seja

⁷⁸ O texto original: *A moment's thought suffices to show that changing the navigational apparatus of a work changes the work. Translating the words on a scroll into a codex book, for example, radically alters how a reader encounters the work; by changing how the work means, such a move alters what it means. One of the insights electronic textuality makes inescapably clear is that navigational functionalities are not merely ways to access the work but part of a work's signifying structure. An encyclopedia signifies differently from a realistic novel in part because its navigational functionalities anticipate and structure different reading patterns from the novel [...].*

ele impresso ou eletrônico. E é justamente no estudo dos processos de produção do audiolivro comercial voltado para o público geral – e não somente para os deficientes visuais – e sua relação com o livro impresso (seja em oposição ou proximidade) que vamos encontrar as zonas de contato e suas justificativas.

Neste estudo, observamos como o impresso aparece de modo relevante na produção da obra sonora, como a página do livro impresso serve de texto-base aos intérpretes que gravam as histórias, como a produção do audiolivro recebe interferências das editoras de livros impressos, detentoras dos direitos autorais sobre os títulos em diversos formatos, incluindo o sonoro.

Atualmente, quando uma editora adquire os direitos a respeito de uma obra, ela pode ter o domínio sobre os diferentes formatos que dela resultem (livro impresso, *e-book*, audiolivro etc.) dentro de um determinado espaço geográfico (obtendo a exclusividade para produção da obra em um determinado local) ou linguístico (comprando o direito de publicação em determinada língua). E muitos títulos adquiridos podem não ser explorados em sua totalidade. A transformação do mercado editorial, com a inserção da tecnologia digital em sua forma de se estabelecer e a já apontada descentralização do livro impresso na circulação da informação ou da construção de narrativas, tornou ainda mais relevantes estas outras possibilidades de criação e distribuição dos textos, gerando condições para novas práticas de produção e edição.

Por exemplo, o crescimento percentual da participação da venda dos audiolivros no lucro do mercado editorial nos Estados Unidos e na Europa tem levado muitas editoras a lançarem, simultaneamente ou de forma consecutiva, mas próximas, a obra em edições impressa e em áudio. No caso das editoras que não produzem audiolivro – seja por falta de interesse ou falta de condições estruturais –, estas fecham acordos com empresas produtoras, com estúdio próprio, para lançar a narrativa em formato sonoro ou essas mesmas negociam com as editoras os direitos para produzir o texto em áudio. Tais práticas de publicação simultânea apontam que a vida de determinada obra como produto tem sido pensada de forma multiplataforma, formando em

determinado momento todas estas mídias parte de um mesmo projeto editorial. Nesse sentido, as produções do livro e do audiolivro teriam um centro comum, uma convergência, impactando muitas vezes nas formas em que essa narrativa estará manifesta.

No mercado de língua inglesa, em que os audiolivros estão mais populares, nota-se uma relação forte entre os formatos. O sociólogo americano John B. Thompson (2013), referência para compreender os mercados editoriais do Reino Unido e dos Estados Unidos, afirma como o audiolivro já se constituía entre 2008-2009 uma importante fonte alternativa de receita (5% do total) de grandes editoras. Todavia, sua produção está condicionada ao êxito de sua versão impressa e da adequação desta a um formato em áudio, princípio que, segundo ele, vem desde a década de 1980. Isso independentemente do suporte, que desde aqueles anos foi se transformando. Da fita cassete até os aplicativos.

A regra prática nos negócios com audiolivros é que, quando se tem uma grande obra adequada para áudio, pode-se gerar vendas de áudio de até 10% das vendas da obra impressa em capa dura. Portanto, quando se vende 100 mil exemplares em capa dura, é possível vender até 10 mil áudios, porém não mais do que isso. E, com certeza, há muitos livros que não são apropriados para áudio e nunca serão transformados em audiolivros – tendo em vista a regra dos 10%, a divisão de áudio de uma grande editora comercial normalmente nem considera um livro se não houver uma clara expectativa de gerar vendas de, no mínimo, 50 mil exemplares em capa dura. E depois ainda é preciso considerar se irá funcionar em áudio (THOMPSON, 2013, p. 389).

Ademais, no caso dos audiolivros distribuídos digitalmente, podemos apontar as mais recentes tecnologias de distribuição de conteúdo como um dos fatores favoráveis, embora não determinantes, ao crescimento do mercado de audiolivros no mundo. O uso de aplicativos e da nuvem está presente nos principais modelos de negócio atualmente no setor da literatura sonora. Assim, todo usuário de smartphones está potencialmente no alvo das produtoras/distribuidoras de audiolivros, pois o arquivamento digital, como o MP3, agregou mais mobilidade e flexibilidade na distribuição das obras sonoras, anteriormente armazenadas em CD, fitas cassetes, vinis etc.

A mobilidade e a flexibilidade proporcionadas pelos audiolivros atuais e seus suportes de reprodução digitais ampliam os cenários em que uma leitura pode ocorrer, aparentemente uma característica importante em um momento de escassez de tempo e atenção. Em estudo anterior sobre práticas de leitura com audiolivros (BARBOSA, 2014), alguns dos leitores entrevistados descreveram como situações de leitura, por exemplo, o tempo de viagem no carro ou de exercícios na academia, a espera em consultórios, entre outros. A chamada economia da atenção se mostra uma realidade de competição com a qual o mercado de audiolivros tem sido obrigado a lidar e à qual tem buscado se adequar.

No Brasil, o consumo de narrativas sonoras em trânsito na cidade, seja em atividades paralelas, intercaladas ou dedicadas, tem sido potencializado desde 2014, com o advento de serviços de audiolivros por *streaming* via aplicativos.

Recuperando a temática dos discursos de alimentação saudável a partir das mídias, observamos com o auxílio dessas considerações feitas acima como as formas textuais são assim elaboradas com base em intenções econômicas e negociações de mercado, condicionadas pelas limitações técnicas dos dispositivos e das próprias materialidades – no caso a tradução entre escrito e sonoro – e expectativas do produtor em relação ao tipo de consumo ao qual o produto audiolivro estaria voltado, que resultam em determinadas práticas convencionadas de produção e organização das obras em cada editora.

De modo geral, os sentidos do comer estão, assim, presentes em textualidades elaboradas também a partir de concretudes, sustentadas por palavras, sons, imagens, texturas (re)organizadas de variados modos no ambiente digital na medida em que circulam facilmente pelos mais diversos dispositivos midiáticos.

Portanto, é dentro desse cenário de misturas que se compõem atitudes, comportamentos e discursos. Consequentemente, nosso olhar sobre os modos de elaboração de uma ideia de alimentação saudável, tomada como prática cultural complexa e atravessada pela múltipla presença das TIC e pela midiatização, aponta para uma aber-

tura nos processos de construção de sentidos. Para além de qualquer determinação, tão diversos podem ser os dispositivos e as situações de comunicação quanto as possibilidades de construção de narrativas alimentares e sentidos de “saudável” a partir das mídias.

Transmidialidade e alimentação saudável

Tomando-se a questão complexa da alimentação, ressignificada de aspectos sociais, culturais e nas práticas alimentares cotidianamente, muitas vezes dominadas pelas lógicas opressivas de consumos do comer saudável, a disseminação de conteúdos por meio das novas tecnologias de comunicação é um fenômeno. Sem lugar a dúvidas, estamos ante um campo de embates que se relaciona com a multiplicidade dos meios e suas mensagens, complementando-se e promovendo arranjos simbólicos e materialidades de toda ordem. Certamente, o desenvolvimento de um olhar multidisciplinar em um espaço transmediatizado é para nós uma proposta de estudo. Neste contexto, é preciso situar o fenômeno da transmidialidade na contemporaneidade. As narrativas transmídia são o eixo da chamada “cultura da convergência” (JENKINS, 2006). O fenômeno transmídia, deslizamento de uma história ou narrativa para/por várias mídias, não é novo, como explica Scolari (2013). Embora as épocas sejam tomadas por fenômenos comunicacionais, é importante perceber como os dispositivos midiáticos sempre estiveram entrelaçados. Muitas vezes, atribuímo-nos a terminologia “cultura digital” do mesmo modo como, entre os séculos XVII e XVIII, acadêmicos designaram seu tempo como “cultura impressa”, afastada da “cultura oral”. Mas o que se oculta por trás dessa terminologia? Assim como falamos do oral, do escrito e do impresso, o digital é vasto, e com eles se relaciona de diversos modos, como é o caso das narrativas transmídia.

Dessarte, além de caracterizarem nossa perspectiva sobre as práticas de comunicação, essa processualidade e essas misturas efetivadas entre linguagens e dispositivos midiáticos a partir de agências sociais tornam-se elementos fundamentais nas estratégias de legitimação dos diversos sentidos do saudável. Na medida em que assume uma centra-

lidade na sociedade contemporânea, a midiaticização, apontada por Braga (2012) como criação e recriação contínua de circuitos de interação caracterizados por processos de intermediação tecnológica, “torna-se inevitável a continuidade entre processos midiáticos e outros processos interacionais” (BRAGA, 2012, p. 34), com consequências para a “esfera de legitimidade” dos campos sociais. Um exemplo seria o nutricionista e o exercício do seu trabalho não apenas em seu consultório, mas estabelecendo contatos por meio das redes para assegurar visibilidade e existência, junto a outros perfis de profissionais e não profissionais.

Assim, justifica-se uma abordagem ética dos dispositivos de comunicação e seu comparecimento nas interações, onde as moralidades atravessam os discursos e as práticas mobilizadas.

Narrativas midiáticas, ética e bricolagem: consumos do saudável

Tomando justamente o movimento e os processos de subjetivação como lugar para a reflexão, consideramos ilustrar o percurso dos sentidos de alimentação saudável construídos a partir e com a mídia.

Como dissemos na introdução, a temática “alimentação saudável” é referenciada em nossas pesquisas de modo ampliado, sendo construída culturalmente e imersa de subjetividades delineadas pelos múltiplos contextos dos indivíduos. Muito além de prescrições de receitas alimentares, moralizadas em formas de “certo” e “errado”, conforme a contagem de nutrientes. Por essa razão, inclui questões de identidades, valores simbólicos, afetos, sentimentos e éticas, entre outras motivações e conveniências. Sentidos e significados retroalimentados nas interações midiáticas e que afetam os consumos alimentares cotidianos de toda ordem.

Uma linguagem midiática acerca dessa temática, permeada de elementos tecidos da cultura urbana contemporânea, inscreve-se no cotidiano e nutre práticas de consumos alimentares. Em função disso, realizamos uma abertura para a compreensão de como se estabelecem e se conectam alimentos, mídias e pessoas, enquanto elementos da relação que não estão dados, que mudam e se reconfiguram, pois se ligam a outros fatores, como poder, mercado, cognição, tecnolo-

gia, entre outros. Nessa convergência de dispositivos midiáticos, o fluxo intenso de conteúdos de toda ordem convida-nos à discussão das éticas sobre os consumos e apropriações do saudável em nossa vida social cotidiana.

Não fosse a busca por compreender e refletir sobre as moralidades das narrativas transmidiatizadas na cultura alimentar, ficaríamos ainda mais isolados nesse modo asséptico de “estar juntos” na sociedade contemporânea. Os meios de comunicação transformam os modos de organizar, distribuir e receber o conhecimento e a informação sobre alimentação de modo invisível a depender de esquemas “invisíveis” que organizam o percebido.

Encontramo-nos ante um campo de embates em que o compartilhamento de conhecimentos abre um leque de possibilidades de ação e trazem inúmeros benefícios para a construção de um tipo de verdade que se ergue entre atores com diferentes expectativas e interesses. Bricolagens são tecidas como espaço de construção de sentidos e significados diversos. A significação dos nomes inclui também a construção de microéticas, e ancorados na conceituação de uma ética mínima, os significados nascem de um universo de significação.

O que nos mobiliza no uso da noção de ética é sua diferenciação com uma noção de moral, deslocando o que seria uma lei para a prática de legitimação. Uma vida saudável nesse enfoque se aproxima das possibilidades de construir uma “vida boa” no conjunto da sociedade. O que em um espaço pode ser cooptado pela saúde, em outros pode ser pela estética, pela construção de uma cidadania.

Ética e moral podem ser tratados como sinônimos, mas na problematização sobre a noção de saudável nos esclarece mais sua diferenciação. Assim não são termos sinônimos,

[...] na medida em que designam termos próximos, como caráter (*ethos* de origem grega) e costume (*mores*, de origem latina), respectivamente. [...] moral poderia, contudo, ser entendida como atribuição livre de um valor a uma ação enquanto ética se ocuparia de uma reflexão sobre a moral em prol do bem comum ou, se quisermos seguir a proposta aristotélica, da vida boa (PERES-NETO; CORRAL, 2018, p. 19).

Muitas narrativas sobre a alimentação saudável renovam ingredientes e retomam disposição de se contrapor ao produto industrializado: caseiro, artesanal, *fit*, orgânico e sustentável são alguns exemplos de narrativas do saudável. Conforme os estudos de Maria Cláudia Carvalho (2013, p. 17), “bricolagem alimentar foi uma estratégia que atravessou as práticas de alimentação [...] como um modo de ‘arrumar’ o universo simbólico, uma estratégia de organização dos significados dos alimentos na vida das pessoas”. O deslocamento de signos, muitas vezes, são construções permeadas de absurdos possíveis, estruturadas sob a linguagem do afeto por meio de personagens que acessam subjetividades e constroem vínculos, ora com base na memória afetiva, ora sobre a racionalidade biomédica, mas, sobretudo, que inspirem e consolidem entre os indivíduos um pacto de confiança.

O presente contexto chama-nos atenção a aspectos eugênicos do campo da saúde disseminados nas narrativas midiáticas imperativas, em torno da miríade de situações de controles e vigilâncias a que somos submetidos. Neste ponto, fica claro que é extremamente importante refletir sobre as moralidades que cercam nossos consumos alimentares. Que tipo de legitimação de verdade as escolhas que temos seguem? Se ética é a prática do direito humano à alimentação adequada, e não a de um padrão de perfeição, então quais elementos nos levam a escolher um entre tantos consumos saudáveis? Ativismos e militâncias acerca do saudável podem ser também grandes oportunidades para a problematização de uma ecologia possível, que evidencie julgamentos. Tratar de verdades é, portanto, revelar um campo de incertezas e subjetividades. Conforme explica-nos Quintana, “não há verdade ou falsidade no mundo da moral, há apenas opiniões subjetivas, e isso diante de teorias e autores que defendem o contrário” (QUINTANA, 2014, p. 4). A motivação de escolher é multifacetada. Na polissêmica alimentação saudável, a ética é uma conduta atrelada ao contexto social na prática, onde cada sujeito reflete afetos produzidos nas interações. Para Peres-Neto, “com efeito, é preciso ter cautela ao assumir certos valores ou moralidades como ‘verdades absolutas’. [...] não há um sistema ético perfeito, capaz de reparar as

angústias morais que nos afligem” (PERES-NETO, 2018, p. 20). São vários os comportamentos esperados de acordo com os contextos em que estão imersos, seguindo interesses políticos ou não, éticas, práticas do discurso ou do comer.

Considerações finais

Pensar as diversidades das práticas midiaticizadas, atenção, competências, cognição, ética e seus conflitos foi essencial na arquitetura de significação de alimentação saudável nos processos comunicacionais. Não há uma mídia total e irrestrita incorporada nas escolhas, nem tampouco uma liberdade individual. As narrativas midiáticas estão estruturadas por agências humanas e por dispositivos, que inevitavelmente são editores e operam como uma “lente” ou “óculos” condicionando o que se vê e o que não se vê.

Assim, conformadas por materialidade concreta e diversificada, as narrativas são consumidas dentro de situações de interação múltiplas, cujos elementos contribuem para controle e variação de sentidos em que a intencionalidade da edição e a atribuição coletiva de significação se conectam na prática.

Os dispositivos midiáticos reproduzem a informação estruturada e estruturante que pode ao mesmo tempo ocultar ou esvaziar o sentido, transformando a significação. O importante para o desenvolvimento de uma ética que nos permita transitar com menos tensões entre os conteúdos que se sobrepõem aos fenômenos comunicacionais de uma época é contextualizar, problematizar e levantar questões. Afinal, os interesses mudam conforme as expectativas de sujeitos socialmente informados pelo ambiente em que vivem.

As narrativas transmediatizadas estão afetadas pela história social, através de um código sem ruptura entre emissor e receptor. O “Outro” nos habita se entendemos que a nossa subjetividade é um conjunto de *ethos*, e que somos diferentes nos arranjos e nas misturas, que são sempre provisórias e inerentes ao momento em que vivemos. As relações de linguagem são relações de sujeitos e de sentidos com efeitos múltiplos e variados.

Aspectos simbólicos circulam em torno do fenômeno social do saudável e fomentam profundas reflexões. O alimento tem sentidos e significados construídos nos contextos plurais dos dispositivos midiáticos que nos circundam com base no olhar da cultura, dos contextos, das moralidades, dos afetos, das emoções e dos sentimentos. Por essa razão, convidamos a pensar como o conceito de alimento saudável pode editar narrativas controversas. Como considerá-lo no espaço contemporâneo em face da disputa de grupos por verdades absolutas moralizadas em padrões de perfeição? Mais do que encontrar respostas para as questões levantadas a partir do diálogo entre duas grandes áreas do conhecimento, esperamos oferecer caminhos que possam desvelar a alimentação saudável não como solução pronta, mas como modo de se pensar e refletir a partir dela a vida social de cada ser humano singular.

Referências

- BARBIER, F. **A história do livro**. São Paulo: Editora Paulistana, 2008.
- BARBOSA, R. O. **Literatura para os ouvidos?** Uma análise comunicacional de práticas de leitura com audiolivros. 2014. 141f. Dissertação (Mestrado em Comunicação)—Programa de Pós-graduação em Comunicação, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.
- BARBOSA, R. O. **Audiolivros e edição**: projeto acústico-editorial. 2018. 236f. Tese (Doutorado em Comunicação)—Programa de Pós-Graduação em Comunicação, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2018.
- BRAGA, J. L. Circuito *versus* campos sociais. In JANOTTI JÚNIOR, J.; MATTOS, M. A.; JACKS, N. (Orgs.). **Mediação e midiaticização**. Salvador: EDUFBA; Brasília: COMPÓS, 2012.
- CARVALHO, M. C. Aspectos públicos e privados de escolhas alimentares em práticas virtuais de comunicação e consumo. In PERES-NETO, L.; BOTELA, J. (Orgs.). **Éticas em rede**: políticas de privacidade e moralidades públicas. 2. ed. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2018.

CARVALHO, M. C. **Bricolagem alimentar nos estilos naturais**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013.

CHARTIER, R. **A mão do autor e a mente do editor**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

CORTINA, A. **Ética sem moral**. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

DARNTON, R. **Os dentes falsos de George Washington: um guia não convencional para o século XIX**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

GONÇALVES, M. S. Comunicação, cultura e subjetividade: perspectivas de análise. XXVII Encontro Anual da COMPÓS, Belo Horizonte. **Anais eletrônicos...** Belo Horizonte: COMPÓS, 2018. Disponível em: http://www.compos.org.br/data/arquivos_2018/trabalhos_arquivo_W7B3MDOPUKPAMSJZHRYP_27_6635_24_02_2018_15_59_04.pdf. Acesso em: 8 jul. 2018.

GONÇALVES, M. S.; CLAIR, E. S. Meios misturados: paradigmas para a reflexão sobre comunicação e cultura. XXII Encontro Anual da COMPÓS, Salvador. **Anais eletrônicos...** Salvador: COMPÓS, 2013. Disponível em: http://www.compos.org.br/data/biblioteca_1993.pdf. Acesso em: 8 jul. 2018.

HAYLES, K. Translating Media: Why We Should Rethink Textuality. **The Yale Journal of Criticism**, v. 16, n. 2, p. 263-290, 2003.

JENKINS, H. **Convergence culture**. Nova York: Aleph, 2006.

MCKENZIE, D. F. **Making meaning**: "Printers of the Mind" and Other Essays. Amherst: University of Massachusetts Press, 2002.

MCKENZIE, D. F. **Bibliography and the sociology of texts**. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

MCKITTERICK, D. **Print, manuscript and the search for order – 1450-1830**. Cambridge: Cambridge University Press, 2006.

PERES-NETO, L. Éticas, comunicação e consumo: um mapa para pensar os desafios da privacidade em rede. In PERES-NETO, Luiz; CORRAL, Joan Botella I. **Éticas em rede**: políticas de privacidade e moralidades públicas. São Paulo: Estação das Letras e Cores Editora, 2018.

QUINTANA, F. **Ética e política**. São Paulo: Atlas, 2014.

SCOLARI, C. A. **Narrativas transmedia**. Cuando todos los medios cuentan. Bilbao: Deusto, 2013.

SODRÉ, M. **Antropológica do espelho**: uma teoria da comunicação linear e em rede. Petrópolis: Vozes, 2013.

THOMPSON, J. B. **Mercadores de cultura**: o mercado editorial no século XXI. São Paulo: Editora Unesp, 2013.

WEBER, M. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1989.

CAPÍTULO 10

Corpo, reprodução, família e comensalidade: relações entre natureza e cultura no filme *Minhas mães e meu pai*⁷⁹

*Ignez Magalhães de Alencastro
Francisco Romão Ferreira
Eliane Portes Vargas
Luciane da Costa Moás*

Reflexões iniciais

Neste ensaio tematizamos cenas urbanas de comensalidade como expressão das relações sociais e aspectos culturais contemporâneos sobre corpo, reprodução, sexualidade e relações familiares no filme *Minhas mães e meu pai* (2010), de Lisa Cholodenko⁸⁰, em que foram selecionados alguns encontros principalmente à mesa que possibilitam refletir elementos, conflitos e aspectos bioéticos relacionados ao tema. Apresentamos também algumas sobreposições de valores sociais nas relações entre o que é considerado natural e tecnológico, ao mostrar a concepção concebida socialmente como um

⁷⁹ Este trabalho resulta de atuação conjunta dos grupos de pesquisa *CORPUS* – Estudos socioculturais sobre corpo, gênero e reprodução do Instituto Oswaldo Cruz, Fundação Oswaldo Cruz e Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e do Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR) do Instituto de nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro voltada à análise da articulação entre subjetividade, consumo (alimentar e de tecnologias envolvendo práticas de saúde), sexualidade, reprodução e processos regulatórios na perspectiva das ciências sociais e do biodireito.

⁸⁰ Lisa Cholodenko, nascida em 1964 nos Estados Unidos, é diretora, roteirista e produtora cinematográfica. O filme em questão, *The Kids Are All Right*, foi indicado em 2011 para o Oscar de Melhor Roteiro Original e para o Globo de Ouro como Melhor Roteiro. No mesmo ano foi indicado também para o Independent Spirit Awards nas categorias Melhor Roteiro e Melhor Diretor. Ficha Técnica do filme no fim do texto.

processo natural viabilizado por recursos tecnológicos, como é o caso da Reprodução Medicamente Assistida, assim como se observa em relação à valorização da alimentação natural. Quanto a essa última as relações entre natureza e cultura aparecem no filme no que diz respeito tanto à comida natural, que tem como contraponto a comida industrializada, quanto à concepção do casal de filhos, gerados por inseminação artificial, mas com o objetivo de viabilizar a geração de “filhos de sangue”, portanto, “naturais”, dando novos tons ao modo dicotômico por meio do qual percebemos estes eventos, pois na vida em sociedade nada é estritamente natural ou artificial, tudo faz parte da cultura e é socialmente construído.

A alimentação desvela as relações com suas tensões, afetividades, palavras ou silêncios que encontram seu lugar na produção de significados. As cenas de comensalidade são constantes no filme e apresentam a intimidade de quem convive diariamente. Da mesma forma, as discussões acerca da concepção a partir de um aparato tecnológico permitem a constituição de uma nova família que almoça e janta cotidianamente, conversando sobre suas ações do dia a dia, suas escolhas de vida, seus interesses e conflitos. A mesa é, portanto, objeto ao mesmo tempo material e simbólico, por ser um local onde acontecem muitos encontros. Este filme nos proporciona observar as personagens evidenciarem no convívio das refeições, as conversas sobre o ocorrido no dia, o compartilhar, o saber como andam as coisas com os filhos, ou se algumas tarefas foram feitas. Tais interações indicam uma rotina, um cotidiano e a vida em família, por meio das quais emergem os sigilos, segredos em torno da concepção e a vontade de saber sobre as origens.

Os avanços e descobertas biotecnológicas modificaram de forma substancial a concepção da vida, originando conflitos éticos no que tange ao seu início e finitude. Conceber foi uma das possibilidades que as novas tecnologias permitiram realizar. Inicialmente, direcionada especificamente para a infertilidade, as novas tecnologias reprodutivas conceptivas (NTRc) viabilizaram o desejo de ter filhos sem a necessidade da relação sexual como forma de fecundar, possibilitando assim novas estruturas de filiação, como no caso de indivíduos solteiros e

casais homossexuais. Essas novas configurações familiares, resultantes de profundas transformações sociais e culturais relativas às práticas sexuais e reprodutivas, não emergem sem conflitos e polêmicas, pois passam por dilemas morais, conflitos judiciais e questões religiosas que delimitam e regulam as decisões e escolhas. Mas tudo isso é discutido na intimidade do lar, ou seja, na mesa da cozinha aparentemente alheio a tais discursos e seu caráter construído.

Os conflitos advindos dessas novas práticas reprodutivas com o uso de tecnologias impuseram uma reflexão no plano da bioética. Esses envolvem desde a doação de sêmen, óvulos ou embriões que perpassam as novas configurações familiares. As discussões sobre estes temas ocorrem em torno da sacralidade da vida, da real necessidade de sua utilização como intervenção em um processo concebido como natural e os riscos dela decorrentes, bem como as mudanças na relação parental. Portanto, a liberdade de decidir e exercer a autonomia sobre seu corpo, de conceber e formar a configuração familiar que mais lhe convenha não é exercida sem restrições. Ainda que esse modo de exercício reprodutivo possa ser considerado um ganho contemporâneo importante na realização de sonhos e desejos de filiação, ele encontra seus limites na complexa teia de significados que envolvem a concepção como um acontecimento social e culturalmente definido, mas tido como um evento “natural”; assumindo uma categoria que possui variados significados nos diferentes contextos nos quais se expressa, sendo possível pensarmos em algumas aproximações entre temas aparentemente distantes. Natureza e cultura, portanto, hibridizam-se e sincretizam-se, expressando-se em novos arranjos sociais, familiares e mercadológicos convencionalmente concebidos como natural, social ou biológico.

A dimensão da escolha e do direito à opção, como uma questão que envolve a reprodução medicamente assistida, também é parte da problemática do consumo e das práticas alimentares, e, de todo modo, constitui-se característica marcante da cultura ocidental. Estamos todos, portanto, imersos em uma cultura que valoriza a liberdade de escolha ainda que saibamos ser esta conformada por saberes e re-

lações de poder. Trata-se de um valor socialmente construído. Resta compreender a natureza destas práticas que, construindo-se de modo naturalizado, repercutem na vida cotidiana e são retratadas em filmes de modo muito significativo, pois sabemos que os discursos acerca do que é natural ou tecnológico se hibridizam e metamorfoseiam de acordo com os interesses dos atores sociais, do mercado e das instituições (médicas, jurídicas, religiosas ou políticas).

Assim, é a partir de reflexões oriundas dos campos de estudos sobre reprodução assistida, corpo, família, alimentação e cultura que iremos analisar alguns aspectos em cenas de comensalidade no filme *Minhas mães e meu pai*, buscando identificar pontos de contato que nos permitem refletir sobre a comensalidade como um fenômeno social. Na nossa compreensão, os aspectos envolvidos na temática da reprodução assistida encontram-se relacionados às transformações dos valores na sociedade contemporânea que atribui valor à liberdade de escolha e ao exercício das práticas sexuais e reprodutivas livres de coerção. A valorização da autonomia é um ponto chave desta questão. Quanto aos aspectos relativos à alimentação e às práticas a ela relacionadas identificamos, por um lado, uma convocação dos sujeitos para escolher (sobretudo no plano do consumo de alimentos onde a propaganda tem lugar de destaque) que se sobrepõem ao acionamento do sujeito por meio de uma proliferação de discursos de caráter prescritivo, cujas origens se encontram nos discursos racionalizantes das ciências médicas. Assim, analisar a comensalidade em cenas fílmicas cinematográficas nos permite ensaiar aproximações de temas que se mostram distantes e perceber a intercessão entre a cultura, o comer e as relações sociais, na medida em que o comer não é uma simples escolha individual, pelo contrário, é uma ação humana mediada pelos discursos da medicina, da razão científica, da mídia especializada, do mercado ou dos profissionais de saúde que atendem aos interesses institucionais. O ato de comer não é totalmente livre e a presença de heteronomias se revela como fator fundamental.

O filme, lançado em 2010 nos Estados Unidos e dirigido por Lisa Chalodenko, possui o título original *The Kids are All Right*. A tra-

dução escolhida para o mercado brasileiro já aponta para uma estratégia de marketing que não é natural ou espontânea, pelo contrário, ela traz à tona uma polêmica que o título em português gerou na época do lançamento. Cabe lembrar que neste período o país vivia um contexto de maior abertura política e moral quando em 2011 o Supremo Tribunal Federal (STF) no Brasil reconheceu, por unanimidade, as uniões homoafetivas em todo o território nacional. Caso o lançamento fosse hoje, certamente os distribuidores optariam por um título menos controverso afinal, a polêmica pode ajudar a vender o produto, mas em tempos neoconservadores ela pode inviabilizar o próprio lançamento e a carreira comercial do produto. Este filme conta a estória de uma família composta por Jules (Julianne Moore) e Nic (Annette Bening), um casal homoafetivo que coabita com dois filhos adolescentes concebidos por meio de inseminação artificial. Cada uma gerou uma criança a partir do sêmen de Paul (Mark Ruffalo) o que tornou Joni (Mia Wasikowaska) e Laser (Josh Hutcherson) irmãos, uma vez que foram gerados a partir de material genético de um mesmo doador. Laser, com 15 anos, mostrou-se curioso em descobrir quem seria o doador e, conseqüentemente, pai. Por isso, pede que a irmã busque tal informação, pois pelo fato de ela ter 18 anos estaria apta a fazer esta solicitação oficialmente almejando um possível encontro.

Logo nas cenas iniciais do filme os perfis psicológicos dos personagens são apresentados em uma cena de comensalidade cotidiana (cena em 00:03:01). Jules aparentemente é mais frágil e dependente, não possui uma formação ou trabalho que gerem renda ou capital simbólico. No entanto, a personagem Nic é mais bem-resolvida profissionalmente, mais rígida e autoritária, colocando-se no lugar de provedora. É possível perceber certa hierarquia logo no primeiro diálogo à mesa, delineando os papéis e levando o espectador a situar existencial e simbolicamente os personagens. Entre os filhos, ele é mais arredio, curioso e rebelde, gosta de bicicleta, skate e experimenta drogas. Ela é mais introvertida, está entrando na universidade e está prestes a ampliar a sua vida social e sexual. Mas é ele que toma a iniciativa de pro-

curar o pai e recorre à irmã. Nos seis primeiros minutos do filme os papéis estão definidos.

Um aspecto relevante no filme em tela é que na maioria dos encontros a comensalidade está presente e, na perspectiva aqui adotada, não corresponde a um mero fenômeno biológico do comer, mas a um dos fatores estruturantes da organização social. Trata-se de conceito que apoia um número já significativo de estudos no campo da alimentação e cultura (CARVALHO, 2013). Para Simmel (2004) o espaço das refeições não é o ato singular de ingerir um alimento que concerne mais imediatamente ao indivíduo, mas envolve tudo o que diz respeito às relações sociais, ao que se pensa, ao que se vê, ao que se fala, ao que se anuncia neste momento de ação compartilhada.

Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico – a refeição – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se lê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas (SIMMEL, 2004, p. 160).

A análise do tema pode apontar o entrelaçamento das relações entre natureza e cultura e as questões éticas envolvidas. Nesta direção podemos considerar a existência de aproximações entre a ideia disseminada de consumo de alimentos “naturais” e a reprodução como evento natural, e, por essa razão, saudáveis, que se associam a determinados grupos sociais (VARGAS; RUSSO; HEILBORN, 2010) e estilos de vida (CARVALHO, 2013). Vida natural e saudável, e o uso de recursos conceptivos altamente tecnológicos, a serviço da natureza encontram-se totalmente imbricados no que concerne aos modos de conceber as práticas alimentares e de gerar a vida que se estruturam em torno do acionamento das categorias natural/artificial, natural/tecnológico e se expressam como estratégias de biopoder (KRAEMER, PRADO, FERREIRA, CARVALHO, 2014; VARGAS, MOÁS, 2014).

Nessa perspectiva, o controle da sociedade sobre os indivíduos não se faz apenas através da consciência ou da ideologia, mas também

a partir da manipulação do corpo, da moralização dos afetos e da concepção, do controle sobre o início e o fim da vida, assim como o direcionamento das “escolhas” alimentares. A natureza torna-se um híbrido de cultura e tecnologia e uma simples alface hidropônica nos coloca diante da questão: este alimento é natural, é tecnológico, é um artefato cultural ou, como diz o social, é uma escolha saudável e racional? Segundo o pensador Adauto Novaes, “a noção de natureza não é a mesma que animou a história das ideias; o próprio conceito de subjetividade está posto em questão. [...] O século XXI entra de maneira irreversível nas biotecnologias” (NOVAES, 2003, p. 8). Uma simples escolha no mercado nos coloca diante de um dilema e de uma escolha tida como “racional”. Para Madel Luz (2004), a medicina e a sociologia se confundem, pois elas atuam em territórios que seriam estudados pela sociologia, ou pela antropologia, sendo que, enquanto a sociologia atua na macroestrutura, nas relações sociais, a medicina atua na microestrutura, no indivíduo. A medicina age não apenas no seu campo específico, mas irradia conceitos, verdades, parâmetros e sentidos por todo o corpo social, seus conceitos interferem na regulação de vários aspectos da vida social, seu discurso vira norma. O que comer, como gerar filhos, como conduzir a sexualidade e que tipos de comportamentos oferecem maior ou menor risco à saúde são exemplos dessa moralização e controle exercido pelas ciências médicas.

A medicina não apenas participa da vida social e das forças produtivas, como também modela a própria vida social, fornece o modelo de percepção e construção de sentidos, valores, hábitos e processos cognitivos. “Naturaliza” o que é eminentemente social. Em sua obra *Natural, racional, social – Razão médica e racionalidade científica moderna*, Madel Luz (2004) nos mostra que o termo *natureza* é ambíguo e é apropriado de diversas formas, incorporando simultaneamente exterioridade, independência ou objetividade, dependendo da perspectiva e do emprego que se queira dar ao termo. O que é considerado natural vai ser reconduzido à ordem da razão. Ela é quem vai determinar esse novo conceito de natureza, mas não se trata de uma razão qualquer, trata-se da racionalidade científica que possui critérios próprios e rígi-

dos para estabelecer e controlar a “natureza”. Essa racionalidade possui “ordens de sentido” que produzirão verdades específicas, disciplinas científicas e conhecimentos sofisticados que nortearão o senso comum e formularão processos cognitivos que vão dar sentido à realidade, em qualquer instância, seja ela científica ou não.

Ela funcionará como espinha dorsal da estrutura simbólica e cognitiva da vida social, e é quem dirá o que é correto ou não, coerente ou não, “natural” ou não, ou seja, essa racionalidade dirá o que pode ser considerado verdadeiro, coerente e confiável. E o que ficar fora dela corre o risco de ser desqualificado, pois ela é a voz da verdade. Natureza e cultura, portanto, não são termos simples, neutros ou ingênuos, pelo contrário, quando falamos em comida natural, concepção ou parto natural, família natural, o sexo natural ou o que é naturalmente aceito como racional e objetivo, estamos sempre falando do que a sociedade convencionou e a cultura naturalizou. A cultura é uma segunda natureza que se sobrepõe à primeira e, em alguns casos, transforma-a radicalmente. Nesta perspectiva, a comensalidade nunca é apenas natural, uma mera ingestão de nutrientes e calorias, ela é sempre construída socialmente, e a “comida natural” é um código da cultura. Comemos símbolos, calorias e nutrientes.

Primeiro encontro: a identificação do doador – em busca de afinidades

Joni e Laser estão a caminho para encontrar o doador. Joni reforça para o irmão não ter muitas expectativas, pois ele foi só o doador. Mas Laser afirma que, porque ele doou, é que estavam vivos e que era preciso ter mais respeito. Tímidos, desconcertados e sem saber muito o que dizer, os três estão à mesa do restaurante de Paul, procurando as palavras e o que perguntar. Na busca de alguma identificação, de alguma semelhança, um gosto em comum e eles começam a se conhecer. Mas o fato de Paul ser dono de um restaurante de comida orgânica, plantada na sua própria fazenda, também dá a ele um capital simbólico neste primeiro contato. Aparentemente, Paul mora em um subúrbio de uma grande cidade na Califórnia e o *modus operandi*

di dessas pequenas cidades californianas (como Saratoga, Newport, San Jose ou San Diego) em nada difere de um grande centro urbano como San Francisco.

O conceito de subúrbio nos Estados Unidos ou na Europa é diferente do que temos no cenário brasileiro e, nesses lugares, em geral, são encontradas as mesmas características de vida social, produtos e serviços das grandes cidades. O estilo do restaurante de Paul, por exemplo, poderia ser situado em qualquer bairro de um grande centro urbano lá ou aqui, não havendo uma separação radical entre rural e urbano, como estamos acostumados. Mesmo no Brasil, hoje, as cidades de pequeno e médio portes oferecem um estilo de vida semelhante aos grandes centros urbanos com shopping centers, TV a cabo, serviços de Internet, rede de comércio e de bancos, Uber e similares. Fazendo com que esta noção de rural e urbano, ou centro e periferia, já não faça o mesmo sentido que fazia poucas décadas atrás. O maior consumo de comida orgânica de “coisas da fazenda” está nas grandes cidades.

O contraste da cena anterior, na qual suas mães se excitam vendo um filme pornô masculino, sugerindo que o desejo decididamente não é algo racional ou “natural”, seguida da cena de Paul na sua fazenda orgânica jogando charme para suas funcionárias não é ocasional. Assim como os veículos utilizados por cada personagem: o carro de Nic é um SUV Volvo, carro sueco usado, tradicionalmente, entre executivos e famílias europeias; o carro de Jules é uma caminhonete antiga, usada para transportar plantas e sem uma marca definida. O carro dos filhos é um Toyota Prius, cujo modelo é considerado ecologicamente correto por ser elétrico e usar energia limpa; o carro de Paul é uma caminhonete usada para transportar alimentos produzidos na fazenda, e sua moto é uma BMW de modelo antigo, clássico, um estilo vintage. Os veículos certamente também não são escolhas da diretora ao acaso, eles compõem as identidades dos personagens e seus modos de estar na vida. As construções dos perfis dos personagens em seus mínimos detalhes, principalmente na relação com a tecnologia ou com o que é considerado natural, apontam para outras questões identitárias que serão exploradas adiante.

A questão da identificação é central nos processos de reprodução assistida que envolve materiais de terceiros. Este aspecto foi ressaltado por Luna (2004), em trabalho que identificou alguns núcleos temáticos estruturados a partir do discurso de pacientes e profissionais de saúde envolvidos com a prática das tecnologias reprodutivas. Uma das preocupações estava relacionada à formação do parentesco e do sangue. O laço sanguíneo como símbolo de pertencimento e de relações de filiação diz respeito a garantir não somente semelhanças físicas, mas psíquicas e sociais também. Trata-se de prática comum a expectativa dos pais quanto a manifestações de semelhanças com os filhos assim como dos filhos com os pais. E é essa curiosidade que os jovens Joni e Laser, personagens de nosso filme, trazem consigo. Nesse primeiro encontro, o diálogo revela uma busca de pertencimento por parte dos filhos, de semelhanças entre eles e os pais. E, de alguma forma, podemos supor que esse aspecto de pertencimento a partir da genética foi levado em consideração por Nic e Jules, o par conjugal homossexual, quando elas optaram por conceber os filhos a partir do sêmen do mesmo doador, o que os tornou meio-irmãos. Poderíamos refletir sobre os muitos significados envolvendo essa opção. Mas, trata-se, sobretudo, de uma escolha do casal.

Há uma ambiguidade dos laços “naturais” quando as tecnologias de procriação envolvem o recurso da doação. Faz surgir o receio de que a relação possa ser desfeita (LUNA, 2004). Assim, a doação anônima é realizada para preservar o que foi construído e para que não haja um estranho, como aconteceu no caso de Paul, que possa ameaçar a relação ou procurar pleitear um direito genético de filiação. Esse aspecto é extremamente importante quando a doação é do óvulo e algumas mulheres afirmam que, dessa forma, os filhos não seriam seus, pois não pertenceriam à mesma carga genética, percebendo a diferença entre genética e sangue. O que está em jogo é o valor atribuído aos laços de sangue como traço marcante da constituição da família.

Segundo encontro: aproximação e escolhas

Após a notícia de que os filhos haviam procurado conhecer o doador, o casal se sentiu traído e excluído do processo. Cabe destacar

que a reprodução medicamente assistida torna-se conflituosa ao excluir as relações sexuais por meio das quais se concretiza a concepção, como analisa Strathern (1995). A autora argumenta a importância conceitual e simbólica do sexo e do intercuro sexual na união conjugal, baseada nas repercussões de solicitações de mulheres aos tratamentos para conceber na Grã-Bretanha, sob a alegação de desejarem contornar as relações sexuais para ter filho (Síndrome do Nascimento Virgem). As mulheres explicitavam desejar ter filhos, mas não ter relação sexual, o que causou polêmica no meio médico e na mídia. O doador está totalmente excluído neste processo que dissocia a sexualidade da reprodução. No entanto, o movimento de aproximação do doador pelos filhos parece, simbolicamente, ameaçador, pois ele torna-se um intruso. Com o relato da filha de que gostaria de vê-lo novamente, as mães decidem convidá-lo para almoçar afirmando que iriam “matá-lo com gentileza”! Essa estratégia de aproximação, intermediada pela comensalidade, demonstra não só uma forma de amenizar a repercussão negativa desta aproximação na vida do casal, mas uma oportunidade de, conhecendo-o, avaliar o tipo de influência que ele poderia exercer sobre os filhos e então arquitetar uma forma de afastá-lo.

Nic: Paul, você sempre soube que queria trabalhar na indústria de alimentos?

Paul: Eu sempre gostei de comida.

Nic: Pergunto porque lembro que, quando li na sua ficha, quando procurávamos, lá dizia que estudava relações internacionais.

Paul: Faz muito tempo. Larguei os estudos.

Joni: Largou a faculdade?

Paul: Sim, não era minha praia. Sou autodidata.

Nic: Por quê?

Paul: Parecia um desperdício grande de dinheiro. Ficava sentado ouvindo ideias de outros.⁸¹

Para Salem (1995), no estudo sobre a regra do anonimato, no caso da Inseminação Artificial com Doador (IAD), observou-se a expressão de representações biologizantes sobre família permeando

⁸¹ Cena em: 00:28:23.

concepções sobre o anonimato envolvendo um doador anônimo. No entanto, as expectativas sociais permeiam o uso de técnicas medicalizantes, e outras características do doador também são consideradas. Capacidades e competências relacionadas à inteligência, ao perfil para atividades físicas, o gosto pelo estudo são relevantes na escolha do sêmen. Estes fatores foram importantes para Nic e Jules. A cena descrita acima marca a decepção que o casal sente ao descobrir que idealizaram um doador.

Aparentemente o fato de trabalhar com comida e não terminar a universidade é apresentado como um dado negativo, embora Paul seja proprietário da fazenda e do restaurante. Mas se ele fosse um grande chef de cozinha, conhecido na mídia e identificado como empresário bem-sucedido o capital simbólico seria outro. Nessa perspectiva, trabalhar na cozinha ou com comida é algo que desvaloriza, e esses códigos são sutilmente explorados nos momentos de comensalidade.

Na mesa, muitas vezes de forma velada, os preconceitos se revelam, as relações sociais se reforçam ou se esgarçam, profissões são valorizadas ou desvalorizadas, companheiros e cônjuges são qualificados ou desqualificados, sempre com um verniz social e com “naturalidade”. Mas isso também poderia acontecer em um casamento tradicional, no qual um dos cônjuges decide largar a faculdade para trabalhar ou viver a vida de outra forma. Esse controle sobre o perfil do outro e das suas escolhas é sempre uma aposta ou uma ilusão. As trajetórias de Nic e Jules, por exemplo, sugerem que uma abriu mão de uma profissão, reconhecida socialmente, como a arquiteta Jules, quando as crianças nasceram, talvez até para possibilitar ao outro cônjuge ascensão social ou crescimento profissional, mas na hora da mesa as pessoas, sutilmente, são cobradas por esses acordos e escolhas. A comensalidade revela o lugar social e as redes de significação das quais os sujeitos fazem parte.

As razões e os porquês da doação

Após o almoço, na casa do casal, os filhos se aproximam do doador. Com uma necessidade maior de uma identificação, Laser marca alguns encontros com Paul. Em um dos momentos em que

Laser sai com Paul (41'07"), ele lhe pergunta por que doou espermatozoide. Paul responde que parecia mais divertido que doar sangue e que havia pessoas necessitadas, que desejavam ter filhos e não poderiam tê-los. Acrescido a isso, ele também precisava de dinheiro e havia ganhado cerca de 60 dólares por cada doação. Não há uma aposta futura ou uma iniciativa altruísta, existem apenas um pragmatismo e uma objetividade que fogem dos padrões do casal. São mundos completamente diferentes.

O progresso na criopreservação dos espermatozoides demonstra uma separação no tempo e espaço entre o doador, a receptora e o produto gerado (filho), o que é indicado no filme no momento em que Paul doa o sêmen e que, além do argumento de ajudar alguém, pesa o valor recebido pela doação. Essa discrepância no tempo mostra um Paul com objetivos diferentes daqueles que ele preencheu na ficha de doação e sem analisar as consequências desse ato. Ele já é diferente, e saber que viabilizou o nascimento de dois seres mexe com suas prioridades e sua necessidade de formar família, acabando por dispensar uma jovem com quem, eventualmente, se relacionava.

O debate bioético em torno da manipulação da vida, seja para interrompê-la ou criá-la, estaria além do fato de a biotecnologia proporcionar uma prática terapêutica. Com relação às tecnologias reprodutivas, suas implicações indicam que, muito além da perspectiva biológica, um campo multidimensional deve ser levado em consideração, pois sua inserção é também social, moral, política e jurídica. Esta última tem aspecto fundamental no sentido de garantir e proteger os direitos e interesses dos envolvidos (TAMANINI, 2004). Uma dessas garantias diz respeito ao direito que todo ser humano possui de conhecer sua origem biológica frente à questão do sigilo e do anonimato da doação. Em alguns países, como nos Estados Unidos, na França e na Austrália, o indivíduo, após completar 18 anos, passa a ter o direito de conhecer seu pai ou mãe biológicos.

No filme, os momentos de comensalidade vão criar vínculos e transformar as relações, antes secas e pragmáticas, em conexões afetivas e existenciais. Na mesa, frente a frente, as relações se recon-

figuram e se ajustam (ou não). Toda a questão jurídica se reformula e as relações humanas entram em cena com tudo o que lhe é característico de positividade ou negatividade. Os códigos sociais à mesa ajudam a compreender os interesses em jogo e podem criar possibilidades de convivência e negociação onde antes só havia litígio. Sendo que o oposto também é verdadeiro, as incompatibilidades surgidas na mesa podem gerar conflitos e questões jurídicas insolúveis, como veremos a seguir.

A vontade de saber sobre as origens: regulações médicas e jurídicas, laços de sangue e parentalidade

Os questionamentos humanos sobre sua origem, manifestação, evolução e finitude sempre suscitaram uma busca por respostas. E é essa curiosidade, essa necessidade de saber sua origem, da genética, do aspecto biológico, mas também do aspecto psíquico, que leva os jovens a buscar por conhecer o pai biológico. A demanda pela “verdade biológica” foi contemplada em nosso país, principalmente nas décadas de 1980 e 1990, por meio da realização do exame de DNA⁸², apto a indicar a paternidade com grau de certeza quase absoluto.

Quanto à paternidade que decorre das técnicas, o vínculo de filiação é reconhecido apenas em relação àqueles que as planejaram – os titulares do projeto parental⁸³. É nesta direção que o art. 226, § 7º, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 estabelece:

Fundado nos princípios da dignidade da pessoa humana e da paternidade responsável, o planejamento familiar é livre decisão do casal, competindo ao Estado propiciar recursos educacionais e científicos para o exercício desse direito, vedada qualquer forma coercitiva por parte de instituições oficiais ou privadas.

⁸²A legislação civil vigente na época (Código Civil de 1916) alicerçava a paternidade na seguinte regra: “*mater semper certa est*” e “*pater is est quem nuptiae demonstrant*”. Tradução livre: “A maternidade é sempre certa” e “a paternidade é presunção que decorre do casamento.” Com as inovações na área da biotecnologia tais presunções, embora tenham sido mantidas na legislação civil atual (Código Civil de 2002), perderam a importância.

⁸³ De acordo com TARTUCE (2017, p. 424), o que importa para a determinação da filiação é o ato de planejamento da técnica de reprodução assistida. O pressuposto fático da relação sexual é substituído pela vontade juridicamente qualificada, a partir do termo de consentimento livre e esclarecido.

O referido dispositivo foi regulamentado pela Lei nº 9.263/1996, que, ao dispor sobre o planejamento familiar, determinou no art. 3º:

O planejamento familiar é parte integrante do conjunto de ações de atenção à mulher, ao homem ou ao casal, dentro de uma visão de atendimento global e integral à saúde. As instâncias gestoras do Sistema Único de Saúde, em todos os seus níveis, na prestação das ações previstas no *caput*, obrigam-se a garantir, em toda a sua rede de serviços, no que respeita a atenção à mulher, ao homem ou ao casal, programa de atenção integral à saúde, em todos os seus ciclos vitais, que inclua, como atividades básicas, entre outras: a assistência à concepção e contracepção.

Assim, o direito de ter filhos, com ou sem a utilização de recursos tecnológicos, ganhou status de direito fundamental. Apesar disso, ainda não há regulamentação legal bastante capaz de eliminar questões ainda controversas e que têm gerado intenso debate entre profissionais do direito e de outras áreas. Diante do vazio legislativo, o Conselho Federal de Medicina (CFM) tem a cada dois anos editado resoluções que buscam regular essa área de acordo com os valores éticos. Tais normativas não têm força de lei, mas imputam uma conduta aos médicos que podem vir a sofrer sanções administrativas em caso de inobservância de tais regras; é o caso da mais recente, Resolução nº 2.168 publicada no *Diário Oficial*, em 10 de novembro de 2017. As principais inovações verificadas nos últimos anos são: a expansão nos critérios para a cessão temporária de útero para a gestação compartilhada também em união homoafetiva feminina em que não exista infertilidade⁸⁴, a chamada “barriga solidária”⁸⁵; a redução do prazo para o descarte dos embriões; e o congelamento de material para uma gestação tardia, o que beneficia, por exemplo, pacientes em tratamento oncológico⁸⁶. Fica revogada a Resolução nº 2.121/2015,

⁸⁴ Na Resolução nº 2.168/2017, o CFM explicitou o que deve ser compreendido como gestação compartilhada no contexto da união homoafetiva feminina: “A situação em que o embrião obtido a partir da fecundação do(s) óocito(s) de uma mulher é transferido para o útero de sua parceira.”

⁸⁵ Com o intuito de evitar eventual litígio envolvendo a criança e também o pagamento e/ou qualquer contraprestação que caracterize lucrativo, as doadoras devem pertencer à família de um dos parceiros em parentesco consanguíneo até o quarto grau (mãe, irmã/avó, tia, prima).

⁸⁶ MAIS CHANCES EM FAMÍLIA: Conselho Federal de Medicina divulga novos critérios para a reprodução assistida. **O Globo**, Sociedade, Saúde, p. 33, 10 nov. 2017.

mas permanece seu conteúdo (repetido pela atual), cuja principal novidade foi afastar o critério absoluto da limitação da idade de 50 anos para as mulheres se submeterem à reprodução assistida. Já existiam julgados desconsiderando tal limite de idade, por ser atentatório aos direitos das mulheres à liberdade de planejamento familiar.

Desde a edição da primeira resolução até a mais recente, não houve mudança quanto à obrigatoriedade de ser mantido o sigilo sobre a identidade dos doadores de gametas e embriões, bem como dos receptores quando a reprodução assistida é heteróloga e há consequente impossibilidade de estabelecimento de vínculo de parentesco⁸⁷. Somente em situações excepcionais, por motivação clínica, em caso de algumas enfermidades, podem ser fornecidas, exclusivamente para os médicos, as informações sobre os doadores. Vale ressaltar que o sigilo diz respeito ao direito à intimidade da pessoa que forneceu o material genético ao banco de sêmen e, por isso, protegido constitucionalmente como cláusula pétrea⁸⁸. Não obstante este entendimento não é pacífico. Alguns juristas (ALVES, 2010; LÔBO, 2018; FARIAS, 2007), considerando os interesses envolvidos, e utilizando a técnica de ponderação, com fundamento nos princípios da dignidade da pessoa humana, do melhor interesse da criança, da proteção integral e da igualdade, sustentam a prevalência do direito do filho (da criança) sobre o sigilo do doador. A questão é complexa, pois este posicionamento coloca em descrédito a própria paternidade socioafetiva⁸⁹ ao valorizar demasiadamente o vínculo biológico.

⁸⁷ A expressão *reprodução assistida heteróloga* refere-se à situação que envolve a doação de gametas de um terceiro anônimo estranho ao casal. A discussão a respeito da impossibilidade de vínculo de parentesco neste caso é antiga. No campo jurídico diz respeito aos efeitos no caso de eventual reconhecimento de paternidade por conta do vínculo biológico, como o direito a alimentos e o direito sucessório (MADALENO, 2013, p. 530).

⁸⁸ Cláusulas pétreas são os conteúdos da Constituição Federal que não podem ser modificados sequer por meio de emenda. A finalidade é impedir alterações nos direitos fundamentais dos cidadãos e que garantam a soberania da nação e seu regime democrático. Para mudar tais aspectos, toda uma nova constituição deverá ser então proposta.

⁸⁹ A paternidade socioafetiva durante muito tempo foi identificada apenas pela adoção. No entanto, há algum tempo alcançou a reprodução assistida heteróloga, pois no lugar do vínculo biológico ponderaram os laços afetivos, o zelo, o amor e a dedicação ao filho, construídos pelo livre desejo da interação e da formação da família (projeto parental).

A abordagem sobre o direito ao conhecimento das origens genéticas (direito à ascendência genética ou biológica) é na direção de tratar-se de um direito inerente à condição humana, “o ponto de partida para o livre desenvolvimento da personalidade de uma pessoa, cuidando-se de um direito irrenunciável” (MADALENO, 2017, p. 303). O direito à identidade pessoal, de acordo com Gama (2003) deve abranger a historicidade pessoal e, aí inserida a vertente biológica da identidade, ainda que não seja reconhecido vínculo de parentesco entre as duas pessoas que são o genitor e o gerado⁹⁰.

O doador de gametas não pode ser considerado “pai”⁹¹, normalmente é visto e compreendido como um agente auxiliador na concretização do desejo de outrem em conceber um filho de modo não tradicional ou com a finalidade de contribuir com quem tem problemas para conceber. É, assim, pessoa totalmente descompromissada, eventualmente motivada pela contrapartida pecuniária, como no caso do filme em que Paul, na época estudante universitário, recebeu o valor de 60 dólares pelo material genético “doador”. No entanto, a possibilidade de ser, no futuro, revelada a identidade, faz com que possa ser surpreendido com o surgimento de alguém interessado em saber sobre sua vida, hábitos cotidianos, interesses de ordem subjetiva que podem interferir ou de alguma forma impactar a vida familiar ou profissional.

Outro argumento suscitado pelos defensores da quebra do sigilo é a probabilidade, ainda que remota, de relações incestuosas entre irmãos ou entre o doador e o ser concebido. O debate foi, recentemente, avivado pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), pois, com a finalidade de facilitar o registro de nascimento de crianças (filhos) nascidas

⁹⁰ O mesmo direito vem sendo reconhecido às crianças adotadas que foram registradas pelos pais antes de serem dadas em adoção. O Estatuto da Criança e do Adolescente assim estabelece no art. 48: “O adotado tem direito de conhecer sua origem biológica, bem como de obter acesso irrestrito ao processo no qual a medida foi aplicada e seus eventuais incidentes, após completar 18 (dezoito) anos. Parágrafo único. O acesso ao processo de adoção poderá ser também deferido ao adotado menor de 18 (dezoito) anos, a seu pedido, assegurada orientação e assistência jurídica e psicológica.”

⁹¹ Referimos aqui à desnecessidade de prestar qualquer auxílio moral, emocional, financeiro, desincumbindo-se de todos os encargos inerentes ao exercício do poder familiar nos termos da legislação civil, como a criação e a educação, representação para a prática de determinados atos enquanto menores de idade etc. (Código Civil – CC/2002, art. 1.634).

por meio de reprodução assistida, editou o Provimento n° 52, que, apesar de estabelecer que o conhecimento da ascendência biológica não importará no reconhecimento do vínculo de parentesco e dos respectivos efeitos jurídicos entre o doador e a doadora e o ser gerado por meio de reprodução assistida (RA)⁹², na doação voluntária de gametas exige-se a documentação relativa ao doador e também de seu cônjuge ou companheiro (neste último caso, trata-se do termo de aprovação prévia, por instrumento público autorizando, expressamente, a realização do procedimento de reprodução assistida – art. 2º, § 1º, II). Soma-se ao provimento a também nova decisão do Supremo Tribunal Federal (STF) em julgamento, com repercussão geral a respeito da parentalidade socioafetiva no seguinte sentido: “A paternidade socioafetiva, declarada ou não em registro, não impede o reconhecimento do vínculo de filiação concomitante, baseada na origem biológica, com os efeitos jurídicos próprios.”⁹³ Considerando-se a interpretação literal, as pessoas geradas a partir da RA heteróloga poderiam buscar o vínculo genético para todos os fins. Apesar de a referida decisão conflitar com o provimento, pois esse afasta a possibilidade de reconhecimento do vínculo genético, desde então há juristas sustentando que a quebra do sigilo passou a ser a regra, representando um risco à proteção da intimidade do doador, chamando a atenção também para o eventual risco quanto à eficiência da própria reprodução assistida em virtude do provável desestímulo dos doadores.

Toda a argumentação jurídica citada acima revela que as questões judiciais são questões humanas, portanto, afetivas e valorativas e, para, além disso, elas impactam as decisões dos casais. Antes de serem processos judiciais, esses assuntos são tratados no âmbito da família e dos valores morais da cultura, mas cabe reconhecer que estes processos regulam aspectos da intimidade e da vida privada, daí a importância de reconhecê-los como parte de um discurso regulatório que interfere na

⁹² Segundo o mesmo provimento é também necessário termo de consentimento prévio, por instrumento público, do doador ou doadora, autorizando, expressamente, que o registro de nascimento da criança a ser concebida se dê em nome de outrem.

⁹³ STF, RE n° 898.060/SC, Tribunal Pleno, Rel. Min. Luiz Fux, j. 21.09.2016, publicado no Informativo n° 840.

autonomia dos sujeitos. No que concerne às representações presentes no filme, é importante ressaltar que o momento em que a conversa com o doador é revelada, em uma cena típica da comensalidade familiar, na mesa não há comida, há apenas uma taça de vinho tinto que é bebido por Nic, enquanto tudo se esclarece (cena em 00:24:27). É interessante notar que a diretora escolhe uma forma de comensalidade não formal, menos tradicional para discutir o assunto, e o vinho dá o tom da informalidade e intimidade. O assunto é grave, mas a ausência de formalidades e a bebida na comensalidade revelam o lugar onde as coisas, de fato, se resolvem: na mesa da cozinha. As questões jurídicas fazem parte das relações humanas, organizando-as ou sendo transformadas, ignoradas ou validadas por elas; são da ordem da moral, do comportamento, e tendem a ser instáveis, mutáveis e não necessariamente eternas, absolutas e estritamente racionais. As leis também são produtos das relações humanas, portanto, estão sujeitas às mudanças de clima e humor. E muitas vezes as próprias formulações jurídicas ou mudanças da legislação são construídas em almoços, jantares ou cafés entre advogados, juristas e legisladores.

“Entendemos a sua preocupação com o seu pai biológico. Isso é natural”

Um contraponto das relações entre natureza e cultura, natural e tecnológico presente no filme, é aquele que mostra a concepção como um processo tecnocientífico em meio à valorização da alimentação natural. No filme, algumas cenas são expressivas dessas relações complexas: são aquelas em que retratam a concepção viável pelo uso do recurso tecnológico, sendo que um dos personagens, Paul, o pai biológico, protagoniza o valor dado ao alimento natural ou orgânico, a comida sem tecnologia, agrotóxico ou geneticamente modificada.

Na cena descrita a seguir, concepção e alimentação se apresentam como contraponto das relações entre natureza e cultura, entre o natural e o tecnológico. A discussão sobre os processos naturais encontra seu pressuposto maior na defesa de uma natureza que não deveria ser alterada principalmente no que concerne à identidade biológica.

Este argumento poderia ser utilizado tanto para reprodução humana quanto para alimentação orgânica, sem agrotóxico, sem organismos geneticamente modificáveis. Mas o mesmo argumento de pureza biológica da produção de alimentos aplicado à reprodução humana inviabilizaria esta conversa e a existência dos dois jovens.

A título de ilustração, há uma cena⁹⁴ em que Nic e Jules saem para jantar com um casal de amigos. Nic, cansada da pressão e da intromissão de Paul em sua vida e na de sua família, principalmente em relação aos laços criados com os filhos, demonstra clara irritação pela conversa que não só envolve consumo de alimentos, mas a um modo e estilo de vida que caracterizam o doador. Trata-se de uma cena de comensalidade banal, um jantar entre amigos, mas que serve como momento de desabafo, e Nic expõe toda a sua insatisfação com a chegada de Paul em sua vida. Para ela, o doador é um intruso e o discurso acerca do natural é um clichê, um modismo, um comportamento de um grupo social que quer se diferenciar e construir a sua imagem social ancorada nos conceitos de uma vida natural, com produtos orgânicos, sem interferências da tecnologia, mas tudo isto em plena Califórnia.

Amiga: Nossa, esses tomates *heirloom* de horta são incríveis! Estão na época?

Jules: Sim, estão na época! Joni trouxe alguns do jardim de Paul. Eles eram enormes!

Amigo: Então as crianças andam vendo-o?

Nic: Sim. Têm visto e muito. Eles andam passando muito tempo juntos.

Amiga: Vocês têm sorte de que gostaram do doador. Criando laços com o doador. Você ouve histórias apavorantes.

Nic: Não, está tudo ótimo, eles se dão bem juntos. Parece que Paul não fez nada errado. Com licença. Mais uma garrafa de Seavey Cabernet, por favor.

Amigo: Você vai tomar sozinha?

Amiga: Vocês já aderiram à moda do açaí?

Jules: Não, mas vendem muito no mercado orgânico.

Amiga: Joel está viciado. Ele compra caixas e caixas.

Joel: Eis o que faço: bato no liquidificador com bananas, morangos congelados e leite de cânhamo. E eu lhes digo: é sensacional.

⁹⁴ Cena em: 00:58:18.

Nic: Me mata!

Jules: Querida!

Nic: Desculpa, eu não aguento! Não suporto leite de cânhamo, produtos orgânicos e se ouvir mais alguém falar que adora tomates *heirloom*, eu vou me matar, está bem? Estamos fazendo compostagem. “Não ponha no lixo, ponha no saco de composto” onde as minhoquinhas vão decompor “em matéria orgânica para que nos sintamos bem”. Não aguento isso.

Jules: Querida, você quer um chá verde?

Nic: Sabe de uma coisa, Jules? Gosto do meu vinho. Pode me processar. Vinho tinto tem uma substância chamada resveratrol que comprovadamente prolonga a vida.

Jules: Se você beber mil taças por dia...

Nic: Vá para o inferno.

E Nic sai da mesa.⁹⁵

Os paradoxos presentes nas construções contemporâneas entre o natural e o tecnológico estão presentes nas discussões sobre os aspectos morais do ato das novas tecnologias reprodutivas. Segre e Schramm (2008) argumentam que, a despeito do posicionamento relacionado à sacralidade da vida, a preocupação maior deveria estar mais centrada na questão do bem-estar como forma de proteção dos indivíduos envolvidos no processo, mais do que em vantagens, desvantagens e riscos da utilização dessas tecnologias considerando inconsistentes os argumentos utilizados pelos defensores dos processos naturais para recusar as novas tecnologias reprodutivas.

Em pesquisa sobre casais heterossexuais em uso de tratamentos altamente tecnológicos Vargas, Russo e Heilborn (2007) acionam diferentes recursos alternativos, como acupuntura, por considerarem estas alternativas menos invasivas e, portanto, mais naturais. Os casais, ao agenciarem as vias alternativas, criticam as intervenções sobre os corpos e a utilização dos procedimentos técnicos de forma indiscriminada. Eles não aderem aos tratamentos sem restrições, resistem e criticam com vigor certo tipo de “invasão” observada em várias situações de interação com os médicos. Alguns procedimentos, além de invasivos, são considerados “artificiais”, em oposição à ideia de concepção “natural”

⁹⁵ Cena em: 00:58:18.

(VARGAS; RUSSO; HEILBORN, 2010). Esta chave interpretativa a partir das relações natureza/cultura nos apoia na análise das cenas do filme onde questões sobre a busca pelas origens, os encontros e desencontros estão em primeiro plano.

Último encontro: a comensalidade como lugar de conciliação (ou não)

A fim de aprofundar a relação com os filhos Paul convida toda a família para um jantar em sua casa. Nesta cena de comensalidade (1:13':15"), Nic procura ser conciliadora e procura se redimir de toda sua irritação com toda essa aproximação deste intruso e ter uma relação amigável. O clima está agradável, eles conversam animadamente. Entretanto, nesse momento, quando vai ao banheiro, ela percebe que Jules está tendo um caso com ele. Ela volta à mesa e percebe claramente que aquele intruso deseja sua família. A crise se instala na família. Toda fragilidade vem à tona e o receio de desestruturar a família se faz presente. Muito mobilizados, procuram aos poucos uma forma de reconstruir e retomar os laços que os unem. Compreendem que Paul não faz parte daquela família. Assim, quando há uma tentativa por parte dele de uma reaproximação, Nic vocifera: "Essa não é sua família. Você é um intruso. Se quer tanto uma família, arranje uma para você."

A comensalidade que até aqui era apresentada como lugar de possibilidades, de acordos e abertura para novos relacionamentos e visões de mundo, agora se revela como o lugar da discórdia, pois é na mesa que tudo é dito de forma clara, as relações são rompidas e o que é dito pode inviabilizar outros encontros no futuro. Na mesa as verdades são ditas e *in vino veritas*⁹⁶. Sendo uma ação humana, a comensalidade está sujeita aos humores, afetos e paixões dos comensais e, sobre este assunto, não há racionalidade ou regularidade, o que impera é a imprevisibilidade e a singularidade dos comensais à mesa, com todas as suas idiossincrasias e questões inconscientes. O que poderia ser um jantar de conciliação pode se transformar em um conflito aberto, basta uma

⁹⁶ *In vino veritas* é uma frase em latim que significa "No vinho está a verdade", utilizada como provérbio para expressar a sensação de "liberdade" provocada pelo álcool.

frase solta, um olhar furtivo ou uma percepção aguçada para mudar o humor e o tom da conversa. A comida, os nutrientes e as calorias cedem passagem às relações humanas e aos códigos sociais.

Considerações finais

As novas tecnologias reprodutivas possibilitaram a concepção e o surgimento de novas e diversas formas de configuração familiar ao longo dos últimos anos. A proposta de utilização dessas ou de qualquer outra tecnologia vislumbra e acena para o indivíduo a possibilidade de uma escolha e a liberdade de decidir a respeito do que considera melhor para si. Entretanto, quando analisamos o valor liberdade, geralmente nos deparamos com um conceito controverso e muitas vezes ambíguo, pois abrange oposições significativas e que podem representar conflitos éticos e práticos. Com três significados fundamentais, que correspondem a concepções que se sobrepuseram ao longo da história, a liberdade poderia ser caracterizada: como autodeterminação ou autocausalidade, sendo ausência de condições e de limites; como necessidade, que se baseia no mesmo conceito atribuindo à autodeterminação a questão da totalidade a que o homem pertence (Mundo, Substância, Estado); e como possibilidade ou escolha, segundo a qual a liberdade é limitada e condicionada, ou seja, finita (ABBAGNANO, 2001).

A liberdade, quando associada à necessidade, como enfatiza Chauí (2011), refere-se a um todo da realidade, que existe em si e por si, que age sem nossa interferência. Pode ser interpretada em termos científicos como determinismo ou no caso religioso como uma fatalidade e, em ambos os casos não há liberdade, pois o indivíduo está completamente impossibilitado de deliberar e decidir racionalmente. No entanto, na oposição contingência/liberdade há a afirmativa do acaso, o que também a impossibilitaria. Outra concepção associada à liberdade é uma possibilidade objetiva que diz respeito à capacidade que temos para darmos um sentido novo ao que parecia fatalidade ou determinismo, transformando uma situação em uma nova realidade a partir de nossa ação.

Os movimentos do direito ao próprio corpo como processo de autodeterminação, iniciados na década de 1960, nos remetem à possibilidade da liberdade como autodeterminação que retrata a ausência de limitações e da incondicionalidade da prisão do homem a qualquer situação determinista. Assim, os indivíduos possuem a capacidade de serem donos de seu próprio agir sem a interferência dos condicionantes sociais, das estruturas econômicas, religiosas e políticas. Neste processo, é preservada a autonomia como exercício pleno da liberdade de escolha, como forma de agir e decidir para criar seu próprio destino, em interferência, coação, determinismo ou fatalidade.

Mas o problema é que nossas escolhas não são puramente objetivas e/ou racionais. Somos influenciados pela ideologia e direcionados, mesmo sem saber, pelo inconsciente. Desse modo, as escolhas acerca do que é natural ou cultural vão passar por esses filtros. Pois ideologia e inconsciente se mesclam e influenciam os nossos modos de pensar, sentir e agir, porque, geralmente, adotamos crenças, opiniões, ideias sem saber de onde vieram, sem pensar em suas causas e motivos, sem avaliar se são ou não coerentes e verdadeiras. Segundo Marilena Chauí:

Ideologia e inconsciente operam através do imaginário (as representações e regras saídas da experiência imediata) e do silêncio, realizando-se indiretamente perante a consciência. Falamos, agimos, pensamos, temos comportamentos e práticas que nos parecem perfeitamente naturais e racionais porque a sociedade os repete, os aceita, os incute em nós pela família, pela escola, pelos livros, pelos meios de comunicação, pelas relações de trabalho, pelas práticas políticas. Um véu de imagens estabelecidas interpõe-se entre nossa consciência e a realidade (2011, p. 224).

As escolhas alimentares, afetivas, gustativas, políticas, éticas ou estéticas estão além da nossa capacidade de compreensão imediata ou total racionalização, elas obedecem a outros parâmetros e critérios que estão além de nós. A comensalidade familiar, por exemplo, deixa marcas profundas que muitas vezes são imperceptíveis, e as escolhas do que comer não se resumem às papilas gustativas ou necessidade biológica. A escolha dos parceiros para namorar, casar ou reproduzir, do mesmo

modo, nem sempre se encaixa no padrão predeterminado socialmente, pela família ou pelo padrão socialmente estabelecido. Mas traduzem os modos como a sociedade, a cultura e o mercado lidam com as novas formas de conjugalidade, fazendo com que um almoço em família consiga agrupar a diversidade das formas de amar e comer.

As inúmeras cenas de comensalidade do filme apontam justamente para esta variedade e imprevisibilidade dos afetos (que também não são naturais e espontâneos). Não podemos esquecer que os discursos acerca da natureza, da cultura ou da tecnologia estão impregnados de ideologia e de desejos inconscientes que nos escapam e sobre os quais não temos total controle. Isso também é liberdade, pois esta diversidade de opções e caminhos nos coloca diante da responsabilidade das nossas escolhas, seja para comer ou procriar. Escolher ter filhos ou não, concebê-los ou tê-los por meios naturais ou não, alimentá-los de forma natural ou orgânica (ou não), também faz parte do cardápio. Ou seja, precisamos ser mais conscientes das nossas escolhas e mais respeitosos com as diferenças.

Referências

ABBAGNANO, N. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

ALVES, L. B. M. **Direito de família mínimo**: a possibilidade de aplicação e o campo de incidência da autonomia privada no direito de família. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2010.

BRASIL. Conselho Nacional de Justiça. Corregedoria Nacional de Justiça. Provimento nº 52, de 14 de março de 2016. Registro de nascimento e emissão da respectiva certidão dos filhos havidos por reprodução assistida. Disponível em: <http://www.cnj.jus.br/files/conteudo/arquivo/2016/03/6bd953c10912313a24633f1a1e6535e1.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2017.

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm. Acesso em: 15 nov. 2017.

BRASIL. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. **Estatuto da Criança e do Adolescente**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8069.htm. Acesso em: 15 nov. 2017.

BRASIL. Lei nº 9.263, de 12 de janeiro de 1996. **Código Civil**. Regula o § 7º do art. 226 da Constituição Federal, que trata do planejamento familiar, estabelece penalidades. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9263.htm. Acesso em: 13 nov. 2017.

BRASIL. Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002. **Código Civil**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/L10406.htm. Acesso em: 13 nov. 2017.

BRASIL. Conselho Federal de Medicina. Resolução nº 2.168, de 10 de novembro de 2017. Disponível em: <https://sistemas.cfm.org.br/normas/visualizar/resolucoes/BR/2017/2168>. Acesso em: 15 nov. 2017.

CARVALHO, M. C. V. S. **Bricolagem alimentar nos estilos naturais**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. 162p.

CHAUÍ, M. **A Liberdade IN: convite à filosofia**. São Paulo: Editora Ática, 2011, p. 411-424.

FARIAS, C. C. de. **Escritos de direito de família**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2007.

GAMA, G. C. N. da. **A nova filiação, o biodireito e as relações parentais, de acordo com o novo Código Civil**. Rio de Janeiro: Renovar, 2003.

KRAEMER, F. B.; PRADO, S. D.; FERREIRA, F. R.; CARVALHO, M. C. V. S. O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Physis – Revista de Saúde Coletiva**, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, v. 24, p. 1.337-1.360, 2014.

LÔBO, P. L. N. **Direito civil: famílias**. São Paulo: Saraiva, 2018.

LUNA, N. Novas tecnologias reprodutivas: natureza e cultura em redefinição. **Campos**, v. 5, n. 2, p. 127-156, 2004. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/campos/article/viewFile/1624/1366>. Acesso em: 25 ago. 2017.

- LUZ, M. **Natural, racional, social**. São Paulo: Hucitec Editora, 2004.
- MADALENO, R. **Curso de Direito de Família**. Rio de Janeiro: Forense, 2013.
- MADALENO, R. **Manual de Direito de Família**. Rio de Janeiro: Forense, 2017.
- NOVAES, A. Novas fronteiras entre natureza e cultura. In NOVAES, A. **O homem, máquina**. A ciência manipula o corpo. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- SALEM, T. O princípio do anonimato na Inseminação Artificial com Doador (IAD): das tensões entre natureza e cultura. **Physis – Revista de Saúde Coletiva**, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 33-68, 1995.
- SEGRE, M.; SCHRAMM, F. R. Quem tem medo das (bio)tecnologias de reprodução assistida? **Bioética**, v. 9, n. 2, p. 41-54, 2008.
- SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, jan.-jun. 2004.
- STRATHERN, M. Necessidade de pais, necessidade de mães. **Revista Estudos Feministas**, v. 3, n. 2: p. 303-329, 1995. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/16443/15024>. Acesso em: 25 ago. 2017.
- TAMANINI, M. Novas tecnologias reprodutivas conceptivas: bioética e controvérsias. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 73, jan. 2004.
- TARTUCE, F. **Direito Civil**. Rio de Janeiro: Forense, 2017. (Direito de Família, v. V).
- VARGAS, E. P.; MOÁS, L. da C. Gênero e sexualidade na cena das políticas brasileiras: das afinidades eletivas e (in)visibilidades na agenda pública no século XXI. **Revista de Ciências Sociais**, v. 4, n. 2, p. 325-348, 2014.
- VARGAS, E. P.; RUSSO, J.; HEILBOM, M. L. Infertilidade e gênero entre casais de camadas médias no Rio de Janeiro. **Revista de Estudos Interdisciplinares**, Rio de Janeiro, ano 9, n. 2, p. 411-426, 2007.

VARGAS, E. P.; RUSSO, J.; HEILBOM, M. Sexualidade e reprodução: usos e valores relativos ao desejo de filhos entre casais de camadas médias no Rio de Janeiro, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 1, p. 153-162, jan. 2010.

Ficha técnica

Direção – Lisa Cholodenko

Roteiro – Lisa Cholodenko e Stuart Blumberg

Produção – Celine Rattray, Daniela Taplin Lundberg, Gary Gilbert, Jeffrey Kusama-Hinte, Jordan Horowitz e Philippe Hellmann

Elenco – Annette Bening, Eddie Hassell, Eric Eisner, James MacDonald, Joaquín Garrido, Josh Hutcherson, Julianne Moore, Kunal Sharma, Lisa Eisner, Mark Ruffalo, Mia Wasikowska, Rebecca Lawrence, Sasha Spielberg, Yaya DaCosta e Zosia Mamet

Gênero – Comédia dramática

Nacionalidade – Estados Unidos

Título original – The Kids Are All Right

CAPÍTULO 11

Dinâmicas de interação, consumo e alimentação em perfis de influenciadoras digitais no Instagram

*Débora Gauziski
Fausto Amaro*

Introdução

Uma das necessidades humanas mais básicas, a alimentação é também um assunto onipresente na vida pública e nas mídias. O alimento, como apontam Sabino, Luz e Carvalho (2010, p. 344), integra um “sistema de sentidos e significados políticos, religiosos, éticos e estéticos”. Tema de milhares de livros e revistas sobre dietas (*low carb*, paleolítica, Dukan, vegana, *gluten free*, jejum intermitente, entre outras) e de centenas de reality shows de grande audiência⁹⁷ e programas de TV aberta e a cabo⁹⁸, abordando do estilo de vida saudável⁹⁹ às *junk foods*, a comida se apresenta como um produto altamente rentável. O consumo alimentar constitui uma prática social que, hoje, engloba desde o ato de comer com outras pessoas até o compartilhamento on-line de informações relacionadas.

A comida começa a ser identificada como um lucrativo produto midiático a partir da metade do século XX, sendo veiculada com mais intensidade em editoriais de revistas e propagandas, graças ao avanço das técnicas de impressão e de uma nova relação com o lazer

⁹⁷ Alguns exemplos são os programas *Masterchef*, *Cake Boss* e *Hell's Kitchen*.

⁹⁸ Na TV a cabo, existem canais inteiramente dedicados a comida, como o Food Network. Disponível em: <http://foodnetwork.com.br/>.

⁹⁹ Como o *Bem-Estar*, exibido na Rede Globo, e o *Bela Cozinha*, no GNT.

(TAYLOR; KEATING, 2018). No século XXI, com a popularização da internet, as imagens de comida ganham ainda mais notoriedade por meio de sites e blogs especializados. Essa recente integração entre alimentação e tecnologias digitais introduziu uma nova dinâmica no consumo alimentar, tanto em sua compra, modificada pelos aplicativos de delivery (como iFood e Uber Eats), quanto no próprio ato de comer – antes de degustar sua refeição, torna-se comum postar uma foto do prato no Instagram¹⁰⁰. Essa conjuntura explica o renovado interesse pela gastronomia, que, aliás, é um dos elementos componentes da dimensão estética do assim chamado “capitalismo artista”¹⁰¹. Segundo os criadores desse conceito, “o comedor está incessantemente em busca de novas culinárias, procura itens de qualidade e gosta de saborear pratos originais, decide o que vai comer e come o que tem vontade, e não conforme um modelo rotineiro herdado das tradições locais e religiosas” (LIPOVETSKY; SERROY, 2015, p. 344).

De modo geral, as marcas percebem as redes sociais hoje como fortes plataformas de negócios, em especial, o Instagram e o YouTube. Na pesquisa sobre consumo global realizada pela PwC,¹⁰² em 2018, 37% dos entrevistados disseram que as mídias sociais são a primeira escolha quando buscavam inspiração para a aquisição de produtos. Outro aspecto interessante é que nos últimos seis anos as compras feitas em computadores caíram de 27% para 20%, enquanto as realizadas em tablets subiram de 8% para 12% e em celulares de 8% para 17%. Ou seja, o relatório indica que, além de os consumidores desejarem saber como pensam seus amigos e influenciadores on-line, também há um progressivo crescimento das transações comerciais efetuadas por meio de dispositivos móveis.

¹⁰⁰ Lançado em 2010, o Instagram é uma rede social que tem como foco a postagem de fotos a partir de dispositivos móveis (celulares e tablets).

¹⁰¹ O capitalismo artista, segundo Lipovetsky e Serroy (2015, p. 14), “se caracteriza pelo peso crescente dos mercados da sensibilidade e do ‘design process’, por um trabalho sistemático de estilização dos bens e dos lugares mercantis, de integração generalizada da arte, do ‘look’ e do afeto no universo consumista”.

¹⁰² Nesse *survey* elaborado pela PwC, foram entrevistados 22 mil consumidores *on-line* em 27 países ao redor do mundo. Essa pesquisa sobre consumo global da PwC é realizada anualmente desde 2010.

Tendo esse cenário em vista, as empresas vêm adotando práticas de marketing social¹⁰³ com o objetivo de mobilizar os usuários das redes sociais em torno do conteúdo oficial produzido sobre seus produtos, ampliando a visibilidade da marca e engajando potenciais consumidores. Além de esse tipo de publicidade custar menos do que as campanhas publicitárias para a mídia tradicional (rádio, TV e jornal), elas também têm mais visibilidade: “O uso hábil das mídias sociais maximiza o engajamento do consumo e cria uma relação personalizada entre o consumidor e a marca, uma relação às vezes vista como privada” (ROTH; ZAWADZKI, 2018, p. 104, tradução nossa)¹⁰⁴.

A figura do influenciador digital (*digital influencer*) desempenha um papel central nesse modelo, produzindo “conteúdos temáticos, com frequência e credibilidade. Nesse processo, ele [o influenciador] deixa de ser um internauta comum e passa a ser encarado como uma mídia autônoma, uma marca” (KARHAWI, 2016, p. 42-43). Os anunciantes buscam os influenciadores para a divulgação de seus produtos através dos chamados “publis” (publieditoriais), postados em suas redes sociais.

Os influenciadores aglutinam audiências em torno de si e ajudam a construir lembrança de marca, produtos, serviços e campanhas. Tanto os influenciadores quanto as suas audiências querem se envolver com temáticas que sejam úteis, educativas ou inspiradoras. Para isso, as organizações tentam conectar criações de conteúdo com influenciadores on-line que já tenham comunidades engajadas com temáticas parecidas ou afins às suas (TERRA, 2015, p. 111).

Embora esse artigo trate especificamente de marcas relacionadas à alimentação *fitness*/saudável, a prática vem sendo adotada também por empresas de produtos ligados a estética (corpo, cabelo,

¹⁰³ Anna Roth e Tomasz Zawadzki definem o marketing social como “uma forma de marketing viral devido ao fato de que ele consiste em passar conteúdo para outros usuários, por exemplo, recomendando produtos e serviços específicos ou desencorajando outras pessoas a comprá-los” (2018, p. 102, tradução nossa). Texto original: “It is sometimes defined as a form of viral marketing due to the fact that it consists of passing content to other users, for example by recommending specific products and services or by discouraging other people from buying them.”

¹⁰⁴ Texto original: “Skilful use of social media maximises consumer engagement and creates a personalised relation between the consumer and the brand, a relation sometimes seen as private.”

maquiagem, cosméticos diversos), vestuário, cultura (livros), entre outros segmentos.

Neste capítulo, discutiremos o papel da alimentação nas narrativas pessoais das “musas” *fitness* Gracyanne Barbosa¹⁰⁵ e Gabriela Pugliesi¹⁰⁶, por meio da análise das postagens em seus perfis on-line no Instagram entre os meses de abril e dezembro de 2018. Gracyanne é uma das musas *fitness* mais bem-pagas do Instagram, cobrando até 40 mil reais por post na plataforma (O DIA, 2018)¹⁰⁷. Formada em Direito, ela atuou como dançarina do grupo de axé Tchakabum até 2008 e foi rainha de bateria em diferentes escolas de samba do Rio de Janeiro e de São Paulo. Já Pugliesi começou a ganhar notoriedade nas redes sociais em 2013, quando decidiu largar a carreira de desenhista industrial em uma loja de joias para se dedicar inteiramente ao seu blog *Tips4life*. Além de seu Instagram e de um site pessoal¹⁰⁸, ela também possui o canal do YouTube *Vendi Meu Sofá*¹⁰⁹, com foco em *vlogs*¹¹⁰ pessoais e entrevistas com celebridades.

Gracyanne e Pugliesi foram selecionadas para este artigo por conta de seu grande número de seguidores (7,1 e 3,9 milhões, respectivamente)¹¹¹. Interessante ressaltar que as duas apresentam biotipos e hábitos alimentares diferentes. Pugliesi prefere pratos vegetarianos e Gracyanne segue a dieta *low carb*. A primeira tem o corpo magro e definido, enquanto a segunda, hipertrofiado e musculoso, tendendo mais ao padrão do *bodybuilding*. Em comum, percebemos que a construção da narrativa on-line da vida de ambas envolve alimentação, exercícios físicos e bem-estar. No presente estudo

¹⁰⁵ Disponível em: <https://www.instagram.com/graoficial/>. Acesso em: 3 out. 2018.

¹⁰⁶ Disponível em: <https://www.instagram.com/gabrielapugliesi/>. Acesso em: 3 out. 2018.

¹⁰⁷ Até o momento, o ranking é liderado pela estadunidense Sommer Ray, cujos anúncios chegam ao valor de 120 mil reais. Disponível em: <https://tinyurl.com/yczne3rq>. Acesso em: 26 set. 2018.

¹⁰⁸ Disponível em: <http://www.gabrielapugliesi.com>. Acesso em: 25 set. 2018.

¹⁰⁹ Disponível em: <https://tinyurl.com/ybquf3qc>. Acesso em: 9 out. 2018.

¹¹⁰ Anteriormente utilizado para designar qualquer vídeo em formato pessoal para o YouTube, *vlog* hoje tem sido empregado para caracterizar um tipo específico de vídeo, com periodicidade diária, edição rápida, aparentemente sem roteiro e com um formato bastante pessoal.

¹¹¹ Até o dia 1º dez. 2018.

de caso, identificamos nos perfis pessoais de Gracyanne e Pugliesi dois tipos de fotografias envolvendo a alimentação: as que enfocam apenas os pratos e aquelas em que elas posam ao lado de algum alimento. Para colocar em perspectiva os usos e representações da comida em imagens na contemporaneidade, vamos primeiro investigar como e com quais propósitos os alimentos foram registrados em outros períodos históricos.

Representação dos alimentos: estetização e sentidos para além das imagens

A representação da comida na arte nunca correspondeu apenas a um mero registro. Como a alimentação integra o capital simbólico de povos ou grupos sociais (MONTANARI, 2008), suas imagens representativas revelam-se um local importante para o estudo das normas e práticas culturais. Nathan Taylor e Megan Keating identificam que os alimentos figurados nas pinturas holandesas de natureza morta do século XVII¹¹² celebravam o poder socioeconômico e a identidade cultural: uvas maduras e ostras abertas, por exemplo, eram símbolos nacionais para a ideia de um comércio próspero. Já os alimentos exóticos, como as lagostas nos quadros do pintor Pieter de Ring (1615-1660)¹¹³, remetiam à noção de prazer pessoal, sofisticação, lazer, prosperidade dos recursos naturais e advertiam “contra a corrupção da gula” (2018, p. 8, tradução nossa). Na pintura medieval, frutas como limões e romãs simbolizavam a castidade (IMPELLUSO, 2006) e a alface era um emblema da caridade cristã (MALAGUZZI, 2008). Esses são alguns exemplos de que as imagens de temática gastronômica não se propunham a ilustrar apenas aquilo que as pessoas efetivamente consumiam (frutas, verduras, carnes), mas possuíam também sentidos figurados, conectando a alimentação a outros aspectos da vida social.

¹¹² Segundo Malaguzzi (2008, p. 53), as pinturas de natureza morta se popularizaram na Europa nos séculos XVII e XVIII entre compradores privados que apreciavam suas qualidades decorativas e seu aspecto realista.

¹¹³ O pintor holandês Pieter de Ring foi um dos principais artistas a se dedicar ao estudo das naturezas mortas.

Tanto nessas pinturas do passado quanto na *food photography*¹¹⁴ contemporânea, a comida passa por processos de “estilização”, embora apresente valores e funções sociais distintos em cada período. Na fotografia publicitária, os alimentos são organizados de forma a compor uma imagem que desperte o desejo, nem que para isso se utilize uma série de estratagemas, tais como: aplicar cera ou laquê para tornar as frutas e os vegetais brilhantes, borrifar uma mistura de água e glicerina em copos ou garrafas para parecerem gelados, substituir o chantili das sobremesas por creme de barbear (por conta de sua consistência mais rígida ao ser fotografado) e utilizar fumaça artificial (simulando o calor dos alimentos) e cubos de gelo feitos de plástico (evitando o derretimento do gelo verdadeiro no estúdio)¹¹⁵. Para os pratos apresentarem um aspecto mais farto e apetitoso, a fotógrafa Nicole Young (2012) sugere o truque de colocar um suporte redondo de isopor no fundo de pratos de salada ou macarrão e um pedaço de papelão no meio de sanduíches. Com isso, buscamos destacar que as fotografias de comida raramente são espontâneas ou naturais, uma vez que produzidas levando em consideração a disposição dos objetos, o enquadramento, o apelo estético, o cenário ao fundo, a iluminação apropriada, além da etapa da pós-produção, na qual são feitas alterações no brilho, no contraste, na saturação, na cor e diversos outros retoques na imagem¹¹⁶.

Inspirados por esse estilo fotográfico, usuários do Instagram “frequentemente imitam a estética da publicidade de comida e dos livros de culinária” (LEWIS, 2018, p. 3) em suas postagens, que representam também uma “performance de um estilo de vida, estética e bom gosto” (p. 3, tradução nossa). Assim como nas pinturas de natureza morta, essas fotografias de alimentos em redes sociais remetem a significações para além da própria alimentação. Não à toa que tanto

¹¹⁴ A *food photography* é um gênero fotográfico especializado em produzir imagens de alimentos com apelo comercial, que pareçam esteticamente belas e atrativas, utilizando técnicas de iluminação, composição e edição.

¹¹⁵ Conferir o artigo de Haje Jan Kamps (2018). Disponível em: <https://medium.com/photography-secrets/food-photography-35a60c2f0d14>. Acesso em: 10 abr. 2018.

¹¹⁶ Hoje é possível realizar esses ajustes diretamente no celular, no próprio Instagram e diversos outros aplicativos existentes.

Gabriela Pugliesi quanto Gracyanne Barbosa possuem perfis no Instagram dedicados exclusivamente à alimentação – *Cogumelas*¹¹⁷ e *Cozinha Saudável da Gra*¹¹⁸, respectivamente. Pugliesi divide com uma amiga o *Cogumelas*, voltado para culinária vegetariana – embora às vezes sejam postados pratos contendo carnes, que não são bem recebidos por parte de seu público. Já o *Cozinha Saudável da Gra* tem como foco as receitas proteicas com baixo teor de carboidrato.

A comida tem um papel essencial no universo *fitness*. O discurso dos adeptos desse estilo de vida costuma relacionar “o alimento a benefícios à saúde, ao alcance de uma melhor performance no exercício físico e a manutenção do corpo mais magro, com músculos cada vez mais definidos” (MACHADO *et al.*, 2016, p. 11). A alimentação, nesse caso, não se baseia apenas no prazer dos sabores, mas também e, principalmente, em sua funcionalidade. Em outras palavras, segundo essa perspectiva alimentar, “o principal valor da comida vem da sua capacidade biológica de fazer bem à saúde e ajudar o comensal a atingir os objetivos pré-determinados para o seu corpo” (JACOB, 2015a, p. 2206). Alguns alimentos também são “culpabilizados” como vilões da saúde, como é o caso dos carboidratos de alto índice glicêmico, a batata-inglesa, os pães e massas brancas. Como destaca Helena Jacob (2015a), as seguintes características estão presentes no discurso propagado pelos influenciadores *fitness* nas redes sociais: a) emagrecimento como obrigatoriedade para a saúde e o bem-estar; b) classificação dos alimentos pela sua característica nutricional (proteína, carboidrato, vitaminas); c) valorização do ato de cozinhar; d) uso de *hashtags* em língua inglesa (*#eatclean*, *#superfood* etc.).

Segundo Kraemer *et al.* (2014, p. 1.341), a ideia de alimentação saudável é “centrada nas quantidades e nos horários em que os alimentos devem ser ingeridos, de modo a estabelecer uma vida com os menores riscos possíveis de adoecimento”. Os autores, porém, criticam

¹¹⁷ O perfil *Cogumelas* possui 281 mil seguidores e 471 publicações. Disponível em: <https://www.instagram.com/cogumelas>. Acesso em: 15 nov. 2018.

¹¹⁸ O perfil *Cozinha Saudável da Gra* possui 372 mil seguidores e 406 publicações. Disponível em: <https://www.instagram.com/cozinhassaudaveldagra>. Acesso em: 15 nov. 2018.

essa perspectiva reducionista que opera apenas a partir de dietas de cunho nutricional e ignora outros aspectos sociais do indivíduo, como “a subjetividade, a interioridade, as histórias de vida, os laços afetivos, as relações familiares, as dimensões culturais locais, regionais e globais e o cenário político e econômico” (p. 1.341). Lançando mão do conceito de biopoder, proposto por Michael Foucault, eles analisam também a ideia de corpo saudável. Desde o fim do século XVIII, com o desenvolvimento do capitalismo, os corpos foram submetidos a um processo disciplinar (treino e punição) e regulatório (normalização de comportamentos) por parte de instituições centrais à vida social (escola, hospital, fábrica, prisões e quartel). A cientificidade que impregna os conceitos alimentares contemporâneos emana justamente de uma dessas instituições de controle. Foucault assume que a verdade na sociedade ocidental está centrada no “discurso científico”, o qual tem a universidade como lugar de produção e transmissão (KRAEMER *et al.*, 2014, p. 1.346).

Essa lógica não se aplica, contudo, às narrativas das musas *fitness* no Instagram. Isto é, a legitimação de suas dicas de alimentação, exercícios e estilo de vida não decorrem de um discurso científico. Ao contrário das matérias em publicações especializadas no tema da saúde, como *Boa Forma*, *Women's Health* e *Runner's World*, que geralmente contam com o respaldo acadêmico de nutricionistas, médicos e educadores físicos, essas influenciadoras dão dicas de receitas e exercícios para seus seguidores sem terem uma formação específica na área da saúde. Pugliesi, inclusive, já foi acusada de exercício ilegal da profissão pelo Conselho de Educação Física (CREFI), por supostamente ter ministrado aulas de ginástica na Praia da Barra, no Rio de Janeiro¹¹⁹. Válido ressaltar, todavia, que ela e Gracyanne Barbosa são orientadas por diversos profissionais especializados durante suas atividades diárias.

Tanto Gracyanne Barbosa quanto Gabriela Pugliesi conquistaram credibilidade perante o público justamente por seguirem rotinas

¹¹⁹“Gabriela Pugliesi é denunciada ao MP por exercício ilegal da profissão”. Disponível em: <https://globo.globo.com/rio/gabriela-pugliesi-denunciada-ao-mp-por-exercicio-ilegal-da-profissao-20954308>. Acesso em: 2 dez. 2018.

próximas à de atletas, apesar de manterem certa aparência de pessoas “comuns”. Curiosamente, embora Pugliesi e Gracyanne se exercitem diariamente, elas afirmam que suas rotinas diárias de exercícios duram entre uma hora e uma hora e meia, respectivamente (QUEM ON-LINE, 2015; CONTIGO, 2018). Gracyanne Barbosa, em particular, costuma postar no Instagram mais sua rotina de exercícios do que Gabriela Pugliesi, cujo conteúdo é mais direcionado para alimentação e estilo de vida. Não podemos perder de vista que seus corpos são instrumentos de trabalho e, por isso, demandam muito esforço e abnegação: uma rotina difícil de ser mantida pela maioria dos seus seguidores, pessoas “comuns”.

Os vídeos de exercícios compartilhados por Gracyanne são acompanhados de um texto descritivo da sequência das séries realizadas, como: “1- Cad extensora 4x30rep, sendo (10 Rep normal + 10 rep lentas + 10 rep c/ 2 seg Isometria em cada) - 1 min descanso 2- Leg 45 4x20/15/12/10, aumentando carga - 1 min descanso + 1 serie drop 5/10/15 sem descanso”^{120,121}. Esse *post* em específico possui 31.564 curtidas, o que indica que tal conteúdo apresenta alta visibilidade e reverberação¹²². Muitos seguidores buscam nesses vídeos inspiração para suas próprias rotinas de exercícios ou estímulo para se manterem na “luta” por sua meta corporal. Não à toa, frequentemente lemos comentários de seguidores ao estilo “um dia eu chego lá”.

O discurso de ambas em relação à alimentação por vezes é extremista, podendo contribuir para disseminar certa concepção punitiva da comida. Gracyanne é conhecida por não sair de sua dieta restritiva nem durante as festas de fim de ano. Com a alimentação centrada na ingestão de proteínas, ela come mais de 30 ovos por dia (QUEM ON-LINE, 2018). Gabriela Pugliesi, por sua vez, foi acusada de terrorismo nutricional em 2015, quando foi divulgado um vídeo

¹²⁰ Vídeo disponível em: <https://www.instagram.com/p/BqunLFQAdcU/>. Acesso em: 1º dez. 2018.

¹²¹ Essa e as demais citações retiradas do Instagram das influenciadoras respeitam a forma como o texto foi escrito originalmente por elas, mantendo abreviações, vícios de linguagem e possíveis erros de grafia.

¹²² Muitos produtores de conteúdo *fitness* estrangeiros realizam esse tipo de vídeo.

antigo de seu Snapchat¹²³ no qual sugeria que suas seguidoras enviassem “nudes” (fotos delas nuas) a outras amigas como incentivo para que não saíssem da dieta. Caso exagerassem na comida, as imagens poderiam ser divulgadas na internet: “Eu vou mandar *nudes* pra minha amiga e, se eu sair da dieta, ela vai jogar na rede.” O caso gerou polêmica e a *influencer* teve que se retratar on-line, alegando ter sido uma brincadeira (EGO, 2015). Atualmente, ela diz não seguir mais dietas descabidas, possuindo uma relação mais saudável com a comida, como explicou numa postagem no Instagram¹²⁴ na qual mostrava o modo como prepara legumes no forno: “Hoje como com prazer, entendendo o porque [sic] de cada alimento, sabendo do bem que me faz (claro que não sou assim 100% do tempo, as vezes [sic] um doce e uma pizza tb [sic] fazem parte. Mas são exceções, o q [sic] acho inclusive saudável!). Comida é amor!”

Embora tenha adotado um discurso menos radical, é curioso notar que, quando Pugliesi posta imagens comendo “besteiras”, há descrença e críticas de alguns seguidores nos comentários. Numa fotografia compartilhada por ela na hamburgueria Shake Shack durante uma viagem à Califórnia¹²⁵, apesar de um número expressivo de curtidas¹²⁶ (98.498) e maioria de comentários em apoio, seis usuários duvidavam que a influenciadora havia efetivamente comido o hambúrguer vegetariano que exibia na foto: “Hahahahha tá bom, eu acredito que vc comeu”, “Ué, comendo hambúrguer e batata frita???? Cadê os brócolis, alface, pepino, repolho, semente de girassol, alpiste... rs. Ninguém é saudável o tempo todo gata”, “Pugliesi, me perdoa, eu te amo... mas tenho a impressão de que vc não come nada disso...”, “Até parece que

¹²³ O Snapchat é um aplicativo para dispositivos móveis focado no compartilhamento de fotografias e vídeos curtos de até 10 segundos. O conteúdo postado desaparece dos servidores após algumas horas. Em 2016, o Instagram incorporou um recurso similar, o Instagram Stories. Disponível em: <https://whatis.snapchat.com/>. Acesso em: 5 jan. 2019.

¹²⁴ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/BhZgzUyjQOs/>. Acesso em: 1º dez. 2018.

¹²⁵ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/Bkd97yBhOCT/>. Acesso em: 1º dez. 2018.

¹²⁶ É interessante notar que, no Instagram, o número de curtidas (ícone de coração) não necessariamente reflete a aprovação dos usuários a um *post*. No Facebook, além de ser possível curtir um *post*, existem também outros ícones de avaliação: “amei” (coração) e “carinhas” (nervosa, triste e risonha).

comeu”, “Só lambeu o dedo mesmo, comer que é bom nada!”, “Certeza que não comeu esse lanche, só chupou o dedo”. Ou seja, é possível inferir que parte dos seguidores dos influenciadores *fitness* acredita que eles possuem, de fato, uma alimentação regrada todo o tempo – as narrativas do Instagram e as imagens dos corpos malhados parecem ser tomados como representações efetivas do real.

Como mencionado anteriormente, a maioria das postagens de Gracyanne no Instagram tem foco em sua rotina de exercícios. O conteúdo sobre alimentação se subdivide em publieditoriais de suplementos de marcas parceiras (Max Titanium Suplementos) e receitas em vídeos curtos (alguns deles utilizando os produtos anunciados como ingredientes). Pugliesi, entretanto, é a que mais anuncia alimentos entre as duas. Esse aspecto mercadológico não pode passar despercebido quando analisamos as dinâmicas dessas personalidades do segmento alimentação/bem-estar.

“Mercadologização” da alimentação no Instagram: os publieditoriais

Uma das maneiras de ser remunerado financeiramente com seu trabalho na internet é anunciando produtos de marcas parceiras. Em geral, os publieditoriais veiculados através do Instagram aliam a fotografia postada a um texto descritivo sobre o item anunciado. No Instagram, geralmente os *posts* patrocinados são “marcados” com *hashtags* como “#publi” ou “#publieditorial” e através da identificação “Parceria paga com [nome da marca]”, que aparece acima da fotografia publicada¹²⁷.

Cada uma das influenciadoras segue um estilo *fitness* próprio, mas alguns anúncios de produtos se repetem. Os principais “publis” de Gracyanne são uma linha de suplementos da empresa Max Titanium, kit anticelulite, produtos para cabelo e marcas de roupa. Pugliesi anuncia uma gama maior de marcas, grande parte delas relativas a alimentos saudáveis (leites vegetais, *shakes*, chás, petiscos *light/low carb*) e há também parcerias com empresas de vestuário. Ela também anuncia produ-

¹²⁷ Esse recurso (“Parceria paga”) foi incorporado ao Instagram em 2017.

tos que não são propriamente “*fitness*”, como balas Fini sem açúcar, que dificilmente seriam anunciadas por Gracyanne em seu perfil.

Tomemos o exemplo do anúncio de uma marca de *whey protein*¹²⁸ no Instagram de Gracyanne Barbosa¹²⁹. Nessa postagem, Gracyanne posa ao lado do pote do produto anunciado na cozinha de sua casa, de onde costuma postar fotos e vídeos de receitas. Analisemos mais detidamente a representação construída para esse anúncio. O cenário da imagem – uma cozinha simples (sem muitos aparatos técnicos) – transmite informalidade e, simultaneamente, veracidade, o que ajuda a aproximar tanto Gracyanne quanto o produto que anuncia dos seguidores comuns de seu perfil. A influenciadora veste um *cropped* preto, exibindo seu abdômen negativo e musculoso, calça jeans justa e chinelos, um visual que remete a um momento de descontração e intimidade, embora esteja maquiada e com os cabelos escovados. Com sua mão esquerda, ela segura uma colher com uma porção do produto, parecendo estar no processo de elaboração de uma receita, o que é confirmado pelo liquidificador que compõe a imagem. A intenção é retratar uma cena cotidiana, que poderia se repetir nos lares de qualquer um dos seguidores.

A foto não foi realizada num estúdio ou cenário montado, como em geral são as imagens publicitárias. Ela parece ter sido produzida com um celular, o que transmite a ideia de um momento casual e “real”. No texto descritivo, Gracyanne reforça a informalidade que deseja ser construída, fazendo uso de uma linguagem descontraída e coloquial, o que passa a impressão de que ela mesma escreveu o texto: “Agora tem na versão café com leite, aqui em casa todos gostam! Com água ou com leite (depende da dieta de cada um), fica uma delícia!” Os textos, em geral, têm o tom de uma conversa entre amigos. Não sabemos, todavia, se é a própria Gracyanne que administra suas redes sociais ou se ela contrata algum profissional ou agência para cuidar de sua imagem on-line.

¹²⁸ *Whey protein* é uma proteína extraída do soro do leite, rica em aminoácidos e de rápida absorção. Esse suplemento auxilia no ganho de massa e definição muscular.

¹²⁹ Disponível em: https://www.instagram.com/p/BIG_Rf7npq8/. Acesso em: 1º dez. 2018.

A construção desse cenário fora dos padrões da publicidade tradicional não é fortuita. Uma das características mais valorizadas pelos seguidores dos influenciadores digitais é a autenticidade. Eles desejam saber quando um post é publicitário e receber somente informações “reais” sobre a vida das “webcelebridades”. Nesse sentido, um caso de marketing pessoal negativo, ocorrido em 2017, foi o da blogueira Bianca Andrade, conhecida nas redes sociais como “Boca Rosa”. Ela dizia ter emagrecido naturalmente com “comidinhas da terra” (como ela se referia aos alimentos saudáveis) e exercícios, mas acabou admitindo no estúdio de um programa de rádio que havia feito uma lipoaspiração no abdômen, sem saber que estava ao vivo na versão do programa transmitida on-line¹³⁰. Seu público ficou enfurecido e, como consequência, ela perdeu diversos seguidores, que se sentiram traídos por ela ter mentido sobre a facilidade com que havia perdido peso graças à reeducação alimentar. Trata-se, assim, de uma relação de mão-dupla. Por servirem de modelo para seus seguidores, os influenciadores acabam por aceitar um vínculo de legitimidade perante seu público e, ao assumirem esse compromisso, passam a ser “fiscalizados” (o *accountability*, se preferirmos usar um termo da comunicação organizacional).

Cumpre salientar que, apesar de admirados e dentro dos padrões de beleza contemporâneos, os corpos dessas influenciadoras também são alvo de críticas on-line. Isso se mostrou mais perceptível nas postagens de Gabriela Pugliesi¹³¹. Numa foto¹³² em que anunciava uma sobremesa *fit*, como seu abdômen apresentava uma linha vertical em evidência, alguns comentários acusavam Pugliesi de ter feito abdominoplastia¹³³. Notamos, no entanto, que diversos seguidores a defendiam da acusação¹³⁴. Nesse mesmo post, percebemos que algu-

¹³⁰ “Youtuber Boca Rosa admite ter feito lipoaspiração em segredo e é criticada por fãs”. Disponível em: <https://emails.estadao.com.br/noticias/moda-e-beleza,youtuber-boca-rosa-admite-ter-feito-lipoaspiracao-em-segredo-e-e-criticada-por-fas,70002111672>. Acesso em: 8 nov. 2018.

¹³¹ Não sabemos se Gracyanne modera o campo de comentários, mas Pugliesi não parece fazer.

¹³² Disponível em: <https://www.instagram.com/p/BnZkv6oh8CI/>. Acesso em: 10 set. 2018.

¹³³ Procedimento cirúrgico para a remoção de excesso de gordura e pele do abdômen.

¹³⁴ Dois exemplos são: “Nossa, todo mundo tem esse risco na barriga gente. Pqp. Vão se olhar no espelho!”, “Parem de julgar um pouco, pensem antes de falar... não é só pq ela é famosa que n tem sentimentos!!!! E se tivesse uma cirurgia também, qual o problema? Pq ela não falaria?”.

mas pessoas também criticavam o produto anunciado: “Provei vários e achei todos horríveis”; “Provei o de chocolate e detestei”; “O pior é o de brigadeiro, é mole e tem gosto de achocolatado aguado”. Outro ponto interessante nessa mesma postagem é que diversos seguidores perguntavam qual era a marca do biquíni usado por Pugliesi na foto. Apesar de não ser parte do publieditorial, a menção à marca dessa peça de roupa nos comentários rendeu propaganda involuntária para o produto, o que fornece mais um indício para o mercado publicitário do potencial de “recomendação” exercido por essas personalidades das mídias sociais.

Gabriela Pugliesi também costuma sofrer certa “patrulha” em seu Instagram sobre a procedência dos produtos anunciados por ela (se são ou não de origem animal)¹³⁵. Em um “publi” que produziu para a Fini¹³⁶, ela foi questionada sobre a marca não ser vegana, pois as balas de gelatina anunciadas conteriam cartilagem animal em sua composição – “esta moça não era vegana?”; “Vegana de Taubaté”; “Vegana até vim [sic] uma parceria paga”. A musa *fitness* teve que se justificar nos comentários dizendo não ser vegana¹³⁷, já que, ao ter sua imagem contestada, a própria marca acaba caindo em descrédito.

Essas celebridades das redes exacerbam o preceito técnico da disponibilidade e acessibilidade constantes (BAUMAN, 2011), colocando-se à disposição de qualquer um que se proponha a segui-las e repartindo pedaços de suas vidas pessoais, tornadas públicas, com suas legiões de seguidores. T tamanha penetração e influência nos corações e mentes de inúmeras pessoas não poderiam passar despercebidas pelas marcas, que desejam estar associadas ao que essas influenciadoras pensam e expõem nas redes. A facilidade de mensuração quantitativa dos dados de acesso a um publieditorial também ajuda a seduzir os responsáveis pela área de marketing e patrocínio

¹³⁵ Pugliesi prioriza uma alimentação vegetariana, embora coma proteínas animais ocasionalmente.

¹³⁶ O post pode ser acessado no seguinte endereço: https://www.instagram.com/p/BokDJx_g_t6/. Acesso em: 20 nov. 2018.

¹³⁷ O comentário foi apagado posteriormente, não estando mais disponível na última vez em que consultamos o post, no dia 10 de dezembro de 2018.

das empresas. Além de curtidas e comentários, o Instagram fornece outros indicadores, que podem ser usados pelos gestores de mídias digitais em seus relatórios sobre o retorno das ações de marketing e de presença da marca nas redes.

Considerações finais

A prática de exercícios físicos e de uma alimentação saudável são importantes para a saúde e o bem-estar dos indivíduos. Mas poderia o estilo de vida *fitness* ser também uma nova instituição de poder sobre os corpos? Lançamos essa pergunta justamente porque percebemos que alguns comentários dos seguidores das influenciadoras analisadas denegriam seus próprios corpos e práticas alimentares¹³⁸ ao compará-los com os mostrados nas fotografias. Vejamos alguns desses comentários autodepreciativos: “Larguei o pão de queijo e saí correndo até a academia mais próxima... #ripautoestima”; “Acabei de me arrepender de comer leite condensadoo”; “E eu achando que tava arrasando. Você vem e ‘TRAAAAA’ da na minha cara com esse corpo”.

Essa contraposição entre o corpo almejado e o corpo real são exemplos dos dilemas da alimentação e do corpo saudável vivenciados pelas sociedades ocidentais globalizadas e, mais ainda, integram certa lógica capitalista hodierna: “O neocomedor denuncia a má alimentação, privilegia a qualidade e o ‘orgânico’, procura equilibrar as refeições, mostra-se obcecado pelas questões de peso, de saúde e de higiene” (LIPOVETSKY; SERROY, 2015, p. 347-348). Em paralelo, conforme as blogueiras/influenciadoras vão ganhando visibilidade na internet, mais produtos são anunciados por elas em suas redes. No Instagram de Pugliesi, por exemplo, verificamos que as postagens sobre alimentação em 2018 eram, em sua maioria, publicitárias – o que acaba “eliminando” a espontaneidade inicial que tanto agrada aos seguidores.

Como discutido ao longo do texto, imagens de comida, nunca são apenas sobre o alimento em si. Algumas das fotos postadas por Gracyanne Barbosa e Gabriela Pugliesi associam certos alimentos a

¹³⁸ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/BrlyseoB1r5/>. Acesso em: 8 dez. 2018.

seus corpos esculturais, por exemplo, quando posam segurando um prato que elas mesmas preparam ou ao lado de um pote de suplemento alimentar que supostamente utilizam. Vende-se a promessa de que é possível que os seguidores tenham esses mesmos corpos, desejados e idealizados, adquirindo esses produtos anunciados – que não temos como saber se elas realmente consomem. É fato, no entanto, que essas influenciadoras fazem diversos sacrifícios pela aparência, como abolir uma série de alimentos de sua alimentação (farinha branca, frituras, doces e demais “vilões” do universo *fitness*) e realizar exercícios físicos de alta intensidade.

As rotinas de Gabriela Pugliesi e Gracyanne Barbosa são similares às de atletas profissionais, pois vivem em função desse estilo de vida “saudável”: seus corpos são seu principal produto. Ambas, no entanto, propagam a ideia de que é possível que qualquer pessoa tenha um corpo similar ao delas com apenas força de vontade e foco na rotina, o que pode contribuir para certa pressão estética ou distúrbios alimentares em seus seguidores, caso não obtenham os mesmos resultados. A maioria dos seguidores também não tem acesso aos profissionais que as auxiliam (nutricionistas, *personal trainers*, fisioterapeutas, terapeutas, *coaches* etc.), não consegue adquirir a suplementação nutricional adequada e não dispõe de tempo ou disposição para realizar a mesma carga de exercícios após um dia fatigante de trabalho.

Curiosamente, nem mesmo essas influenciadoras estão imunes a críticas, já que, conforme evidenciamos, encontramos comentários criticando sua aparência ou descredenciando certos posts ao acusá-los de forjados. Cabe lembrar que, por mais que seus corpos malhados estejam fora dos padrões das pessoas “comuns”, as fotos postadas são produzidas a partir de um ângulo que os valoriza ainda mais. Além disso, muitas vezes essas imagens são aperfeiçoadas em programas de edição de imagem ou com os filtros do próprio Instagram.

As considerações que trouxemos neste trabalho não se propõem a esgotar o tema. Ao contrário, quisemos sinalizar para os entrecruzamentos entre os campos da Alimentação e Nutrição e da Comunicação, especificamente no que tange às novas mídias e à alimentação. Tradi-

ções comunitárias, hábitos familiares e regras religiosas constituem aspectos importantes na definição das dietas do homem contemporâneo e, por isso, continuam a receber a devida atenção das Ciências Sociais. Em paralelo, o papel (positivo e/ou negativo) das redes sociais e dos aparatos tecnomidiáticos sobre a alimentação deve ser investigado com igual afinco. Acreditamos, enfim, no potencial de estudos sobre os impactos que as tecnologias contemporâneas (eletrodomésticos, aplicativos para smartphones, *gadgets*) causam em nossos padrões alimentares.

Referências

BAUMAN, Zygmunt. **44 cartas ao mundo líquido moderno**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

BELO SOBRE ESTOQUE de 600 ovos de Gracyanne Barbosa durante a greve: “Durou duas semanas”. **Quem** [on-line], Quem News, 27 jun. 2018. Disponível em: <https://revistaquem.globo.com/QUEM-News/noticia/2018/06/belo-comenta-dieta-restritiva-de-gracyanne-barbosa-30-ovos-por-dia.html>. Acesso em: 18 out. 2018.

CAMPOS, S. S. *et al.* O estigma da gordura entre mulheres na sociedade contemporânea. In PRADO, S. D. *et al.* (Orgs.). **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2016, p. 231-249. (Série Sabor Metrópole, v. 5).

DREYER, Bianca Marder. Relações públicas e influenciadores digitais: abordagens para a gestão do relacionamento na contemporaneidade. **Communicare**. Edição especial de 70 anos da Faculdade Casper Líbero, São Paulo, v. 17, p. 56-75, 2017.

GABRIELA PUGLIESI MOSTRA cinturinha e garante: “treino uma hora por dia”. **Quem** [on-line], Quem News, 9 mar. 2015. Disponível em: <https://revistaquem.globo.com/QUEM-News/noticia/2015/03/gabriela-pugliesi-mostra-cinturinha-e-garante-treino-uma-hora-por-dia.html>. Acesso em: 18 nov. 2018.

GABRIELA PUGLIESI SE DEFENDE na web após polêmica sobre incentivar nudes. **Ego**, Famosos, 9 nov. 2015. Disponível em: <http://ego.globo.com/famosos/noticia/2015/11/gabriela-pugliesi-se-de>

fende-na-web-apos-polemica-sobre-incentivar-nudes.html. Acesso em: 18 nov. 2018.

GRACYANNE BARBOSA É UMA das musas fitness mais bem pagas do Instagram. **O Dia** [on-line], Diversão, Rio de Janeiro, 26 set. 2018.

GRACYANNE BARBOSA RESPONDE alfinetada e conta quantas horas malha por dia. **Contigo!** [on-line], Revelação, 12 jul. 2018. Disponível em: <https://contigo.uol.com.br/noticias/ultimas/gracyanne-barbosa-responde-alfinetada-e-conta-quantas-horas-malha-por-dia.phtml>. Acesso em: 18 nov. 2018.

IMPELLUSO, Lucia. **Nature and its symbols**. Los Angeles: Getty Publications, 2006.

JACOB, Helena. Comer e pertencer: um estudo do fitness como linguagem da alimentação e a construção de identidades no Instagram. XIV Congresso Ibero-Americano de Comunicação (IBERCOM), 2015. **Anais...** São Paulo: IBERCOM, 2015a, p. 2.204-2.214.

JACOB, Helena. Fitness e gastronomia: a comida como mídia e o biopoder em dois ambientes comunicacionais aparentemente distintos. XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 2015. **Anais...** Rio de Janeiro: INTERCOM, 2015b.

KAMPS, Haje Jan. The dirty tricks of food photographers. **Medium** [on-line], Photography Secrets, 25 mar. 2018.

KARHAWI, I. Influenciadores digitais: o Eu como mercadoria. In CORRÊA, E. S.; SILVEIRA, S. C. (Orgs.). **Tendências em comunicação digital**. São Paulo: Edusp, 2016.

KRAEMER, Fabiana Bom *et al.* O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Physis** – Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 24, n. 4, p. 1.337-1.360, 2014.

LEWIS, Tania. Digital food: from paddock to platform. **Communication Research and Practice**, Austrália e Nova Zelândia, v. 4, i. 3, maio 2018.

LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. **A estetização do mundo: viver na era do capitalismo artista**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

MACHADO, J. M. *et al.* A gastronomia em forma de comida *fitness*. Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória. **Anais...** Rio de Janeiro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, 2016.

MALAGUZZI, Silvia. **Food and feasting in art**. Los Angeles: Getty Publications, 2008.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

PRICEWATERHOUSECOOPERS. Global Consumer Insights Survey 2018. From mall to mobile: adjusting to new consumer habits. **PwC**, 2018. Disponível em: <https://www.pwc.com/gx/en/retail-consumer/assets/consumer-habits-global-consumer-insights-survey.pdf>. Acesso em: 2 out. 2018.

ROTH, Anna; ZAWADZKI, Tomasz. Instagram as a tool for promoting superfood products. **Annals of Marketing Management & Economics**, Varsóvia, v. 4, n. 1, p. 101-113, 2018.

SABINO, César; LUZ, Madel T.; CARVALHO, Maria Cláudia. O fim da comida: suplementação alimentar e alimentação entre frequentadores assíduos de academias de musculação e fitness do Rio de Janeiro. **História, Ciências, Saúde** – Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 343-356, abr.-jun. 2010.

SALLES, Stéfano. Gabriela Pugliesi é denunciada ao MP por exercício ilegal da profissão. **O Globo** [on-line], Rio de Janeiro, 20 fev. 2017.

TAYLOR, Nathan; KEATING, Megan. Contemporary food imagery: food porn and other visual trends. **Communication Research and Practice**, Austrália e Nova Zelândia, v. 4, n. 3, p. 1-17, 2018.

TERRA, Carolina. Relacionamentos nas mídias sociais (ou relações públicas digitais): estamos falando da midiaticização das relações públicas? **ORGANICOM**, v. 12, n. 22, p. 104-117, 2015.

YOUNG, Nicole S. **Food photography**. From Snapshots to Great Shots. Berkeley: Peachpit Press, 2012.

PARTE III
PRÁTICAS ALIMENTARES E CORPORAIS

CAPÍTULO 12

Comida, filosofia e ciência: existencialidade da comida e racionalidade nutricional¹³⁹

Márcia Regina Viana

Alden dos Santos Neves

Kenneth Rochel de Camargo Jr.

Shirley Donizete Prado

Fabiana Bom Kraemer

Introdução

Este ensaio pretende pôr em evidência a noção de *existencialidade da comida* em uma relação de oposição à de *racionalidade nutricional* (VIANA *et al.*, 2017) ao considerar a alimentação como expressão do projeto existencial subjetivo constituído no mundo dado, em meio a outras presenças.

O esforço encontra justificativa no exacerbado modo de pensar e agir derivado das atividades científicas que culminaram na atual configuração do campo científico da alimentação e nutrição (BOSI, 1994). Como causa e consequência da intensa cientificização do processo alimentar, a *racionalidade nutricional*, acredita-se, estaria em descompasso com o processo existencial envolvido no cuidado de si (FOUCAULT, 2006) ou, por outras palavras mais específicas, no ato de alimentar a si mesmo e ao outro.

¹³⁹ Este trabalho deriva do projeto de pesquisa intitulado “A Racionalidade Nutricional como copartícipe do processo de medicalização da sociedade”, desenvolvido no interior do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

Atualmente o tema “alimentação” interessa a diferentes campos do conhecimento, como saúde coletiva, gastronomia, história, geografia, antropologia, agricultura, administração, economia, filosofia, entre outros (MONTANARI, 2008). Tal condição possibilita caracterizar a comida – aqui compreendida como alimento simbolizado (PRADO *et al.*, 2011) – como objeto de estudo complexo (MORIN, 2011) a reclamar por abordagem minimamente interdisciplinar. A metáfora de Toscano é primorosa para ilustrar este fato, quando afirma que “ao comer, exercita-se não apenas o trato digestivo, mas também os músculos culturais” (2012, p. 20).

Contudo, no campo científico da alimentação e nutrição, predomina a visão hegemônica da biomedicina, a qual privilegia os aspectos biológicos e/ou fisiopatológicos do ato de comer (BOSI; PRADO, 2011). Vasconcelos (2015), tomando os objetos de pesquisas de programas de pós-graduação em nutrição no Brasil, no período de 2003 a 2012, identifica a hegemonia da abordagem quantitativa, a qual denota influência das tendências filosóficas ligadas ao positivismo e à biomedicina na produção intelectual do campo científico alimentar-nutricional. Kraemer *et al.* (2014) chamam a atenção para a predominância de concepção relativa à alimentação saudável presente no imaginário social orientada por uma ideia de saúde reduzida à busca de cura ou prevenção da doença; mais uma vez o aspecto biofisiopatológico prepondera. Na esteira de tais concepções, capilarizam-se na sociedade práticas alimentares cada vez mais atentas ao cuidado em manter na alimentação o equilíbrio de nutrientes, em detrimento do prazer de comer e dos valores com que a alimentação marca o convívio social a ele associado, dos sentidos e significados atribuídos à comida nas relações sociais vigentes.

Razão preponderante e racionalidade nutricional

Nas construções intelectuais no campo da alimentação e nutrição, é relevante o fato de as considerações acerca da subjetividade estarem sempre em desvantagem em face dos aspectos biológicos da relação corpo e comida, refletindo uma visão reducionista da vida, ao

privilegiar os elementos bioquímicos e nutricionais do alimento e seus desdobramentos e caminhos no interior do corpo humano. Em seus primórdios, este modo de estudar o processo alimentar teve inspiração na sistematização do pensamento *racionalista*, o qual preconizava que era a *razão* quem fornecia a informação sobre o mundo e que o conhecimento era obtido independentemente das experiências sensíveis (MARKIE, 2015), o que já descartava a possibilidade de relações entre comida, história subjetiva e bem-estar.

A tendência de mentalidade em definir os processos biológicos em expressões matematizadas tem sua origem com Galileu (GOLDENBAUM, 2015), que entendeu haver conexão entre a observação de fenômenos naturais e sua expressão matemática, por sua vez inspirada no método de demonstração de Euclides. Antes disso esse método de demonstração não se conectava com a, na época, chamada filosofia natural. As definições suscitadas pela demonstração euclidiana se utilizavam de axiomas e postulados, os quais tinham que levar a conclusões necessárias e, com a contribuição de Galileu à ciência, os fenômenos observados passaram a ter uma definição que orientasse conclusões necessárias e matematizadas. Essa tradição acabou por seguir o caminho de domínio dos números e tomar como soberanas as construções do conhecimento fundamentadas na relação de causalidade, as quais imputavam aos fenômenos a necessidade de uma sequência causal.

Subjaz aqui a ideia de *racionalidade*, delineada tal como em Camargo Jr. (2005), a partir de três proposições:

- dirige-se à produção de discursos com validade universal, propondo modelos e leis de aplicação geral, não se ocupando de casos individuais: *caráter generalizante*;
- os modelos aludidos tendem a naturalizar as máquinas produzidas pela tecnologia humana, passando o “Universo” a ser visto como uma gigantesca máquina, subordinada a princípios de causalidade linear traduzíveis em mecanismos: *caráter mecanicista*;
- a abordagem teórica e experimental adotada para a elucidação das “leis gerais” do funcionamento da “máquina universal” pressupõe

o isolamento de partes, tendo como pressuposto que o funcionamento do todo é necessariamente dado pela soma das partes: *caráter analítico* (CAMARGO JÚNIOR, 2005, p. 178-179, grifos do autor).

Esse excerto nos convida a pressupor que a *racionalidade* da ciência se tornou soberana – razão preponderante – em relação à construção subjetiva das liberdades e desejos, e implica importante grau de submissão dos sujeitos ao caráter de automação proporcionada pelo avanço tecnológico. Em sequência, é relevante considerar que, a partir da Revolução Industrial, ocorreu um contínuo processo de expansão do domínio da mercadoria e de um domínio mais amplo de elementos que apresentam valor de troca. Esse processo segue em curso, transformando em mercadorias não só os bens de consumo como também a cultura, o bem-estar, a saúde, o trabalho e a própria humanidade.

Os aglomerados populacionais definem-se como caminho de ordenamento social nas cidades cada vez maiores e adensadas, fazendo do urbano o rumo da urbanidade: ruas, avenidas, viadutos, túneis, automóveis, trens, aviões que levam a concentrações de casas, prédios, arranha-céus, torres, imensas edificações voltadas ao consumo de toda ordem, megaeventos, megalópole, hipercidade na Hipermodernidade (LIPOVETSKY, 2014).

A partir da metade do século XX, em intensos adensamentos populacionais cidades crescem expressando novas subjetividades, propiciando a circulação de produtos de consumo que explodiram, tanto em quantidade quanto em variedade no mercado volátil. Tempo e espaço comprimidos acompanhando linhas de montagem que seguem cada vez mais rápidas; aos sujeitos, são apresentadas inovadoras tecnologias embaladas em cores científicas e criando demandas práticas cotidianas. No âmbito da alimentação, por exemplo, cita-se o acelerado crescimento da modalidade fast-food, que associou o ato de comer com a conveniência, a praticidade e a rapidez (*fast*); na sua versão *delivery*, além de consolidar a obsolescência do cozinhar, traz a embalagem como substituto do prato, “inova” pela “praticidade” ao

evitar o “trabalho” de lavar louças e, ainda, desloca o ato de comer para qualquer parte da casa ou do escritório ou da rua, sem que seja requerida a convivialidade e as regularidades da refeição. Esse exemplo de “avanço” tecnológico no campo da alimentação e nutrição mostra elementos que apontam mudanças essenciais em práticas cotidianas: a substituição do fazer a própria comida pelo ato de comer fora e/ou pedir pelo serviço de entrega; o uso de embalagens favoráveis ao desuso do hábito de “pôr a mesa” para a refeição; a convivialidade substituída pelo comer sozinho em qualquer lugar (diante da televisão ou do computador). Essas mudanças interferem nos elementos culturais das sociedades, alterando profundamente valores tradicionais e heranças históricas, o que, por sua vez, e ao mesmo tempo, traz ressignificações aos fenômenos alimentares, reorganização da autor-reflexão e construção crítica de identidades (LIPOVETSKY, 2014; FEYERABEND, 2005; GIDDENS, 1991).

Sob a égide dessa razão preponderante, considera-se, nos tempos atuais, a hegemonia de uma vicissitude do campo científico da alimentação e nutrição em não atualizar seu objeto de análise ao âmbito da existência subjetiva, onde o ser humano não apenas vive, consome nutrientes e apresenta determinantes fisiológicos para estados nutricionais específicos. Para aquém e além da vida intracorpórea, o sujeito *ex-iste* e se relaciona com outros sujeitos. Esse modo de expressar o vocábulo *ex-iste*, propositadamente faz menção à ideia de que existir pressupõe um movimento de exteriorização subjetiva e maior exposição deste sujeito aos fatos da vida mundana; ideia que remete ao fundamento teórico da filosofia da existência (HEIDEGGER, 2000; SARTRE, 2001). Sob esse argumento, a comida expressa seu sentido ontológico (porque envolve relações intersubjetivas de produção, consumo e comensalidade e de onde se originam também as funções políticas, econômicas, financeiras, sociais, culturais e psíquicas presentes em sua trajetória), desde enquanto ainda tratada como matéria-prima ou *commodity*, até chegar à mesa de refeição. Ou seja, quando observada em sua dimensão existencial, a alimentação humana transcende as verdades científicas

advindas das análises quantitativas proclamadas pelas ciências biológicas e reclama, veementemente, sua qualidade de fenômeno ontológico, revelado por e revelador de sujeitos que existem no mundo dado, onde existências entrelaçadas desvelam-se mutuamente (VIANA, 2009). Só não ouve tal chamado quem não olha para a existência florescente e florescida no mundo da vida, mas a percebe apenas por trás de bancadas de laboratório ou de protocolos metodológicos que, engendrando resultados quantitativos, pretendem dar conta de uma realidade que é orquestrada por um devir.

Em meio a esse cenário, despertam-nos a atenção o aparecimento e a disseminação pela sociedade, nas últimas décadas, de práticas alimentares diferenciadas, as quais se acredita serem motivadas pela preocupação das pessoas em adotar maior empenho da *racionalidade* no ato de comer (AZEVEDO, 2008; SABINO; LUZ; CARVALHO, 2010; CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011). Esse movimento, fenômeno que temos denominado como *racionalidade nutricional*, o qual se comporta como uma ideia-força ao reunir afirmações fundamentadas na ciência, em sua potência pode se conformar em (mais) um modelo de dominação legitimado pelo conhecimento científico (VIANA *et al.*, 2017).

Luz (2012) registrou na *racionalidade médica* cinco dimensões: morfologia, fisiologia, diagnose, terapêutica e doutrina médica. Na *racionalidade nutricional*, é possível considerar o mesmo arranjo: a dimensão morfológica relacionando-se ao modo de tratar o corpo dentro do processo nutricional e, sob esse aspecto, percebido apenas sob a ótica do biológico. Na dimensão fisiológica sobrepõem-se as características nutricionais do alimento e, aliada à terapêutica, relaciona-se intimamente ao aspecto da funcionalidade em sua proposta de resolver o que é visto ou tratado como “problema” – como é o caso da nutrição funcional respondendo a esse modo mais terapêutico, intervencionista e normatizante de tratar toda a alimentação. A diagnose envolveria mensurações de ingestão de nutrientes e de cunho antropométrico e bioquímico, por exemplo, levando esta dimensão, por sua vez, à prescrição dietética ou dietoterápica. Conforma-se, então, uma doutrina nutricional, para manter a aproximação de termos sugerida.

Essa crescente *racionalidade nutricional* presente nas práticas alimentares tem encontrado respaldo na ideia de ser o conhecimento científico o principal elemento considerado autêntico para sua definição e legitimação. Assim, todo e qualquer conteúdo que seja veiculado no modelo de “informe científico”, ou que faça referência à ciência – por exemplo, através de discursos publicitários que mencionam *experts* –, ganha a certificação de verdade. Este estado de coisas é condicionado por uma lógica que “supõe uma Razão onipotente ao mesmo tempo perscrutadora de tudo e a salvo de qualquer inquirição” (CAMARGO JÚNIOR, 2003), a qual acaba por eleger a ciência como soberana prescritora de ideias, comportamentos e práticas.

A comida de quem come e a perspectiva do expert

A *racionalidade nutricional* guarda presença nas atitudes das pessoas em relação às práticas alimentares, as quais, por estarem submetidas à maior reflexão, perdem em espontaneidade e originalidade próprias da expressão subjetiva nas relações sociais mediadas pela comida. São diversos os argumentos que destacam a importância da comida na construção de sentidos e significados da existência ou o papel da comida no projeto existencial do sujeito. Amon e Menasche (2008), por exemplo, sugerem a apreciação da comida como voz. Seu argumento principal é o de que a comida é uma voz que comunica e, assim como a fala, conta histórias; a comida diz do sujeito sobre seu lugar no mundo, seus valores morais, sua existencialidade.

O processo existencial mencionado quer referir-se, tanto ao conjunto de ações, produtos e serviços que compõem o mundo dos sujeitos quanto à própria situação em que cada existente se percebe e com a qual se relaciona, comunicando-se com os demais, envolto em um mundo de códigos alheio a si mesmo e que, simultaneamente o solicita a lançar-se constantemente em movimento próprio de existir. Tal processo deve ser considerado em toda a sua facticidade e contingência em que a atividade de comer vem a ser *um* momento ou *uma* de suas expressões. Quais alimentos são produzidos, como

são socialmente distribuídos, sua aquisição pelo sujeito, a definição do quê, onde, quando ou com quem comer compõem processos situados, tanto no âmbito da estrutura social que suporta a existência quanto na esfera da subjetividade, que dialoga com o projeto existencial do sujeito. Assim, pode-se entender que o sujeito é constituído por esta ambiguidade da existência, manifesta na alimentação: o mundo dado à sua volta e o mundo próprio sustentado por suas resoluções subjetivas no que concerne ao comer.

A trajetória humana constitui-se dessa dialética íntima entre esses dois movimentos ontológicos: o desvelamento do ser enquanto revelando o dado do mundo, sendo o ser sem anterioridade pronta, mas a se constituir, momento a momento, através de sua resolução subjetiva, intimamente implicada com o exercício de sua liberdade em fazer-se a todo instante (VIANA, 2009). Por essa via, as práticas alimentares fazem parte das resoluções existenciais, e o citado desvelamento do sujeito no dado do mundo implica uma afirmação de si no revelar desse dado: nesse caso específico, a prática alimentar a ser adotada. Em outras palavras, a prática alimentar constitui importante elemento de resolução existencial e, dessa forma, de afirmação subjetiva, sendo o escopo dessa prática expressão do projeto existencial subjetivo.

As práticas alimentares podem se constituir em narrativas expressivas e constitutivas das subjetividades. Porém, quando expostas ao impacto do conhecimento científico que, por vezes, não leva em conta a qualidade das relações humanas, tais narrativas perdem seu sentido ou sua diversidade de sentidos, cedendo espaço para as normas instituídas no âmbito da racionalidade fundada na ciência. Nesse processo, o atributo de *racionalidade nutricional* sobrepõe-se ao da comensalidade como relação com o outro, para associar-se ao cuidado individualizado e individualizante de evitação de doenças e prevenção diante de riscos, objeto dos ditames da *expertise nutricional*.

Na realidade brasileira, a *expertise nutricional* vem se consolidando e ganhando espaços cada vez mais capilarizados e capitalizados na sociedade, tanto por meios acadêmicos quanto por meio da

publicidade e da mídia em geral (FERREIRA *et al.*, 2015; FREITAS *et al.*, 2014). Dissemina-se e reproduz-se, por essa via, a concepção de alimentação centralmente correspondendo ao uso dos nutrientes pelas células humanas, em condições patológicas ou de higidez, tendo a dieta o efeito similar ao do medicamento, a despeito da multiplicidade de sentidos e significados que podem ser atribuídos à tríade alimentação-nutrição-saúde e à relação dos seres humanos entre si e com a natureza quando mediadas pela comida.

Medicalização social, farmacologização da comida e a obrigação moral de ser feliz

A constituição do campo científico alimentar-nutricional aconteceu na esteira da metodologização do conhecimento que consagrou como verdadeiro aquele advindo da observação da causalidade dos fenômenos (observação unilateral por estar condicionada ao método de observação, de análise, de avaliação das análises). Nessa lógica, estabeleceu como necessária a relação tomada como causal entre os fenômenos observados e, como exemplos disso, cita-se as relações entre a obesidade e a dieta hipercalórica, a relação entre ausência de doenças e atendimento de recomendações diárias de nutrientes e entre promoção da saúde e alimentação saudável. A não aplicabilidade de tais normas implicaria uma atitude não condizente com a *racionalidade* preponderante.

Contudo, é de se considerar que a *racionalidade nutricional* de modo único e exclusivo possa não estar alcançando a alimentação equilibrada e/ou saudável, tão esperada e/ou buscada pela *expertise nutricional*. Exemplo recente refere-se ao estado de fome e desnutrição de alguns coletivos populacionais brasileiros que se modificou muito mais em função de agendas político-econômicas de governo relativas à transferência de renda para populações pobres do que de iniciativas de cunho educativo-nutricional (MARTINS; MONTEIRO, 2016; MARTINS *et al.*, 2013). Igualmente, em que pese a crescente disseminação de informações nutricionais por *expertises* de toda ordem, elevam-se os níveis de obesidade no país, segundo os pró-

prios estudiosos do tema (MONTEIRO; CONDE, 2014; ALMEIDA; CAMPOS; RANDOW; GUERRA, 2017).

Outrossim, a *expertise* orientada pela *racionalidade nutricional* parece favorecer à consolidação desse estado de coisas quando não cria vínculos mais próximos entre o estatuto científico da ciência nutricional e contingências reais que promovam e/ou favoreçam sua aplicabilidade. Pode-se considerar que isso também se dá quando não se toma em conta os julgamentos morais em torno da alimentação nos jogos de capitalização simbólica construídos nas relações sociais ou o mais íntimo do sujeito nas relações consigo mesmo e na intersubjetividade. Ansiedade, culpa, angústia e frustração são presenças permanentes nos movimentos diários que se orientam para dietas e controle alimentar de evitação de riscos e doenças e para o corpo idealizadamente saudável. O sofrimento mental associado quando da adesão integral a essa *racionalidade nutricional* já é, inclusive, identificado como “patologia”, assim denominada ortorexia nervosa, caracterizada pela perseguição constante do comer de acordo com as normas divulgadas pelos *experts* (MARTINS *et al.*, 2011; SOUZA; RODRIGUES, 2014).

Restam ao sujeito, nesses casos que atingem a muitos, a dor, a apreensão, o padecimento. Isso se dá uma vez que é tomado por indivíduo racional e, assim, alienado do mundo que o circunda, pensando unicamente sobre o ser a responsabilidade pelo cuidado de si, ao mesmo tempo que se dá o apagamento do papel do Estado e, enfim, das estruturas ordenadoras da vida em sociedade sobre tais questões. O pobre é responsabilizado pela sua fome por ignorar os conhecimentos nutricionais, quando não por sua indolência – ele que precisa aprender a usar, por exemplo, sobras, restos e cascas de tudo o que há em matéria alimentar para resolver seu problema; o corpo gordo é estigmatizado e humilhado por sua fraqueza, preguiça e falta de controle, e a ele cabe reeducar-se e perseverar na dieta e nos exercícios físicos (CAMPOS *et al.*, 2016); os anoréxicos, bulímicos, compulsivos a procurar tratamentos ou treinamentos no sentido da autorregulação da atenção numa mente consciente para

dar conta de suas loucuras; nessa lógica, faz sentido pensar que a muitos falta razão. Mesmo considerando o ser que se encontra em acordo com as normas nutricionais e corporais vigentes, toma-se como pertinente o questionamento de Claude Fischler: nos dias de hoje, quem já não sente, ao menos, uma ponta de culpa depois de se dedicar a uma sobremesa? As palavras do autor ilustram o cenário e os atores em relação.

Em muitas culturas, a comida deixou de ser a substância de uma organização social e passou a ser algo da ordem do indivíduo [...] As pessoas estão tão inseguras e ansiosas com a comida, pois sentem o peso da responsabilidade. Se elas ficam muito gordas, ficam estigmatizadas, são rejeitadas, excluídas. Fazem dietas, passam por cirurgias de redução do estômago. É fácil perceber que as pessoas estão muito mais preocupadas e ansiosas com relação à comida (FISCHLER, 2011, p. 256).

Corpo, peso e dieta articulados na criação da obrigação social e moral de prevenir doenças, ter mais saúde, atingir o sucesso e de ser feliz corresponde a processo que possibilita pensar que *experts* – médicos, nutricionistas, pesquisadores, entre outros – galgaram elevados níveis de poder, até então, inimagináveis. Nessa linha, registra-se, por exemplo, a disseminação do uso dos assim denominados “alimentos funcionais”, com informes nutricionais de sua funcionalidade veiculados tanto em seus rótulos quanto na grande publicidade acerca de seus “benefícios”. Os anúncios de nutrientes na forma de cápsulas ou similares – do tipo “previne o aumento de colesterol” ou “combate o cansaço do dia a dia” ou “perdi 40 quilos com a bala que emagrece” – suscitam no consumidor a necessidade daquele produto, uma vez que apresenta a solução prática que vai ao encontro de suas ansiedades.

Conrad e Leiter (2004) chamam a atenção para a propaganda de medicamentos ao consumidor como parte do fenômeno identificado como *medicalização social*. Do mesmo modo, as informações nutricionais contidas, tanto nos rótulos de alimentos ou de produtos que se situam ambigualmente entre o alimento e o medicamento

(como é o caso de suplementos nutricionais, chás diversos, cápsulas, pós, óleos, entre muitos outros, incluídos os ditos “naturais”) quanto nos informativos, guias ou matérias jornalísticas que circulam na mídia ou, ainda, na publicidade direta à população, guardam o potencial de despertar a necessidade de consumir determinado alimento e/ou produto de caráter fármaco-nutricional por ter sido apontado como veículo de algum elemento em evidência, exaltado como causador da prevenção de algum risco de adoecimento ou de melhoramento específico de saudabilidade.

Ao lado desse forte chamado à composição química dos alimentos e fármacos, observa-se a tendência, também sob a égide da *racionalidade nutricional*, da prescrição à manutenção de corpos magros e com músculos rígidos, os quais acabam resvalando para o *fitness* e apresentando seu portador como melhor sucedido, mais inteligente, mais saudável, mais realizado e, enfim, mais feliz. Uma saudabilidade exacerbada associada ao consumo de alimentos em sua funcionalidade biomédica e a produtos industrializados com características de medicamentos que não demandam vínculos com diagnósticos médicos, fenômeno identificado como *farmacologização social* (CAMARGO JÚNIOR, 2013). Em outras palavras, trata-se da utilização de medicamentos – e, igualmente, de expressões do alimento em formatos similares aos dos medicamentos – sem indicação terapêutica visando alcançar condições aumentadas de *performance* humana, mesmo por indivíduos saudáveis, algo como uma supernormalidade ou um estado ampliado de saúde (CONRAD, 2007; CAMARGO JÚNIOR, 2013). Nesse processo, identifica-se associação entre o efeito biológico de um composto químico no organismo humano e o desejo dos indivíduos de encontrar soluções práticas para seus desconfortos ou sonhos, resultando na adoção de artefatos tecnológicos, o que se articula com os interesses das indústrias farmacêuticas (FOX; WARD, 2008).

Nessa espécie de supernormalidade advinda da nutrição, cada vez mais funcional, instala-se o que poderia ser identificado como *farmacologização da comida* (NEVES *et al.*, 2015). Corpos superdotados

de músculos bem delineados, crescentes e construídos em sessões regulares e intensas de treinos em academias e seus *expertises* conjugados com um vasto leque de fármacos, dietas *fitness*, alimentos funcionais e assim por diante vão conformando o sujeito em sua materialidade, em seus valores, em seus desejos, em sua *existencialidade*.

Em articulação à *racionalidade nutricional* e à *expertise nutricional* configuram-se as perspectivas de *medicalização*, tanto da sociedade (CONRAD, 2007) quanto, especificamente, da alimentação (GRACIA-ARNAIZ, 2007), bem como de *farmacologização*, esta de apelo econômico, qual seja, o estímulo ao consumo de produtos criados para atender a uma suposta demanda por “mais saúde” (NEVES *et al.*, 2015). Assim, estariam pavimentados os caminhos que conduziriam à realização, ao sucesso e à felicidade do sujeito a partir da vontade, da iniciativa e da ação individual.

Novas maneiras de tratar a alimentação vêm sendo “inventadas” e, junto a elas, a ideia de que se alimentar constitui processo subjetivo de “escolha” dos alimentos e produtos que melhor atendem a necessidades biológicas individuais. Esse enfoque – o da “escolha” subjetiva do alimento a consumir – é privilegiado, tanto no discurso corrente no mercado de produtos farmacêuticos/alimentares quanto no das políticas públicas voltadas para a promoção da alimentação saudável, sustentado pela estratégia informativa adotada em suas entrelinhas, cuja prática é a de informar o indivíduo sobre o consumo adequado de alimentos, sejam eles anunciados como naturais, “comida de verdade”, minimamente, moderadamente ou ultraprocessados (BRASIL, 2014b). Assim, também estão presentes no cenário da produção de conhecimento acerca dos cuidados com saúde e alimentação as iniciativas governamentais, como a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN (BRASIL, 2012a), a Política Nacional de Atenção Básica – PNAB (BRASIL, 2012b), a Política Nacional de Promoção da Saúde – PNPS (BRASIL, 2014a) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (BRASIL, 2013). Seus discursos tornam-se norteadores de práticas que visam sensibilizar a população quanto à importância da “alimentação sau-

dável”. Na publicização dessa ideia/prática de alimentação saudável, as instituições de pesquisa e de formação de profissionais e pesquisadores se estabelecem como representantes da ciência e reúnem aqueles *experts* que terminam por definir as políticas.

No que concerne à questão da “escolha”, pode-se entender que o sujeito é “livre” para escolher ser (BEAUVOIR, 2005) e, neste caso, ser o praticante de tal ou qual dieta, o frequentador deste ou daquele restaurante, o consumidor deste ou daquele tipo de alimento. Contudo, há que se considerar limitantes para tais “escolhas”, estas que são, por exemplo, modeladas pela específica oferta no mercado de consumo, cada vez mais dominado por crescente adensamento em poucas corporações internacionais e seus primordiais interesses no sentido da acumulação de capital. Ao ter contato com a esfera existencial (ou de consumo) em que está inserido, o sujeito é envolvido por uma vasta gama de informações legitimadas pelo conhecimento científico que circunscrevem suas decisões diante de determinada gama de produtos.

Dessa ideia de liberdade de (questionáveis) escolhas derivam sua responsabilidade e sua culpabilização. Seus projetos existenciais de felicidade vão sendo, assim, delineados a partir do mundo vivido que o impele, sob a ordem da *racionalidade nutricional*, ao consumo de específicos alimentos e produtos – mercadorias, enfim – num complexo jogo de poderes, para atender à ânsia por novos corpos mais magros, mais musculosos, com mais *performance* e saudabilidade crescente... E, questiona-se, de menos sofrimento?

Em tais cenários de articulação entre *racionalidade nutricional*, *medicalização* e *farmacologização da comida*, os discursos dos *experts* e da publicidade constroem um mundo onírico que apresenta ao projeto existencial a possibilidade de felicidade imediata, avaliável por meio de mensurações, uma espécie de hedonismo submetido a métricas de interesse mercadológico. Em meio a cálculos antropométricos, dietas ordenadas em horários e quantidades de ingestão de alimentos e nutrientes e consumo de livros, revistas, cápsulas, *shakes*, pós, clínicas, redes de produtos *fitness*, avalia-se a satisfação com a vida e com o corpo.

Culpabiliza-se, assim, o indivíduo por sua própria infelicidade, esse sujeito que é constantemente instado a sair de sua zona de conforto, esforçando-se cada vez mais e consumindo cada vez mais, por sua conta e risco, em busca de fazer dos sonhos realidade. A adversidade, por mais grave que seja, é colocada como “oportunidade de crescimento” nessa perspectiva racional, positiva e otimista, apresentada por meio de ideias cada vez mais disseminadas – como resiliência (REZENDE, 2011), *mindfulness* (FUNG *et al.*, 2016), *wellness* (ROSSI, 2014) – seja para a superação da obesidade ou para o melhor desempenho do corpo musculoso ou para o incremento da saudabilidade, o que traria, enfim, a felicidade permanente. Individualizado e, assim, contando apenas consigo mesmo, o sujeito encontra-se envolto em uma espécie de *neg-ócio* (interessante ressaltar a etimologia desta palavra: negação do ócio) que o impele a interesses de caráter técnico e instrumental, reduzindo seu processo existencial, seus projetos de felicidade ao atingimento de metas: perder tantos quilos, reduzir tantos centímetros na cintura, aumentar outros centímetros nos músculos dos braços e assim por diante.

Em caminho diverso, tomamos as palavras de Ricardo Ayres (2001, p. 63), crítico do caráter instrumental que marca as práticas de saúde vigentes no Brasil:

Defende-se o caráter relacional, pragmático e reconstrutivo das identidades subjetivas, contra o caráter individualista, apriorístico e objetificado prevalente nas práticas do setor. Desdobra-se desta reflexão a defesa de transformações das práticas de saúde, com base em “giros” teórico-filosóficos, relacionados entre si: a) secundarização da ideia de sujeito em favor da ideia de contextos de intersubjetividade, na construção de categorias para o conhecimento e intervenção; b) subsunção do interesse pelo controle técnico das doenças na ideia mais abrangente de sucesso prático de projetos de felicidade humana, na definição das finalidades da intervenção; c) transformação do cuidado, na atitude orientadora do conjunto das ações voltadas para a saúde das pessoas.

Repetindo Contreras e Gracia (2011), comer é uma necessidade primária, e o ser humano necessita se nutrir; e, ainda, os ali-

mentos não são só veículos de nutrientes, mas a alimentação articula o natural, o racional e o social (CARVALHO, 2012) e, por isso, são repletos de significações. Inspirados nessa ideia e no pensamento de Feyerabend (2005), considera-se que haja, abundantemente na realidade, aspectos presentes para além ou aquém dos limites da observação e, por isso, ainda não perscrutados pela razão humana; pode ser que distintas concepções de saúde e de alimentação, que não as dominantes, estejam no que ainda não ganhou contexto de ciência, por ainda não compor as agendas de pesquisa e inovação que impulsionam o desenvolvimento de setores de conhecimento.

Considerações finais

Comer é cada vez mais um ato urbanizado e eminentemente político-existencial envolvido em miscelânea de possibilidades, como convivialidade, preferências, gostos, acessibilidade, história de vida, ordenamento social, entre outras, que podem ser alinhadas à expressão *existencialidade da comida*. Essa existencialidade se encontra, no mais das vezes, em lugar distinto daquele em que se situa o *dever ser* das normas alimentares legitimadas pela ciência nutricional, onde repousa a ideia de adequação a uma prescrição biomédica. Alimentação saudável, corpo esbelto e alimentos seguros são alguns dos pressupostos alinhados a essa *racionalidade nutricional* e que, lidos sob a ótica de um progresso científico naturalizado, se colocam como “escolhas inteligentes”. Em cenário onde a palavra do *expert* articula-se a processos de medicalização social e farmacologização social, sobretudo, a necessária relação da comida com os projetos existenciais dos sujeitos, estes observados em face do forte apelo midiático da indústria de alimentos e de discursos de *experts* que, aliados à indústria de medicamentos, tratam a escolha de ser feliz como obrigação moral do indivíduo.

Refletindo sobre valores, desejos e existencialidade do sujeito expressa através da comida, evidencia-se o tamanho do peso em culpa que sobrecarrega o indivíduo e a essa obrigação moral de ser o sujeito feliz por meio do consumo subordinado a regras biomédicas e de mercado vigentes. Assim como em outros campos existem

outras racionalidades – por exemplo, as diferentes racionalidades médicas –, poderíamos lançar a perspectiva de outras racionalidades alimentares que não se restrinjam unicamente aos fundamentos estabelecidos pela ciência, esta emprestando àquela a soberania de uma racionalidade nutricional hegemônica.

Referências

- ALMEIDA, Luana Mirelle; CAMPOS, Kátia Ferreira Costa; RANDOW, Raquel, GUERRA, Vanessa de Almeida. Estratégias e desafios da gestão da atenção primária à saúde no controle e prevenção da obesidade. **Rev. Gestão & Saúde**, Brasília, v. 8, n. 1, p. 114-139, 2017.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan.-jun. 2008.
- AYRES, José Ricardo de Carvalho Mesquisa. Sujeito, intersubjetividade e práticas de saúde. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 6, n. 1, p. 63-72, 2001.
- AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, nov.-dez. 2008.
- BEAUVOIR, Simone de. **Por uma moral da ambiguidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2005.
- BOSI, Maria Lúcia Magalhães. A nutrição na concepção científica moderna: em busca de um novo paradigma. **Rev. de Nutrição PUCCAMP**, v. 7, n. 1, p. 32-47, jan.-jun. 1994.
- BOSI, Maria Lúcia Magalhães; PRADO, Shirley Donizete. Alimentação e nutrição em saúde coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012a.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Atenção Básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012b.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. 2013. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/pro->

gramas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao. Acesso em: 27 abr. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância à Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014b.

CAMARGO JÚNIOR, Kenneth Rochel. **Biomedicina, saber e ciência, uma abordagem crítica**. São Paulo: Hucitec Editora, 2003.

BRASIL. A biomedicina. **Physis – Rev. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15 (Suplemento), p. 177-201, 2005.

BRASIL. Medicalização, farmacologização e imperialismo sanitário. **Cad. Saúde Pública**, v. 29, n. 5, p. 844-846, 2013.

CAMPOS, Silvana Silveira *et al.* O estigma da gordura entre mulheres na sociedade contemporânea. In PRADO, Shirley Donizete; AMPARO-SANTOS, Ligia; SILVA, Luisa Ferreira da; ARNAIZ, Mabel Gracia; BOSI, Maria Lucia Magalhães (Orgs.). **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2016. (Série Sabor Metrópole, v. 5).

CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares. Práticas e saberes na alimentação: natural, racional ou social? In LUZ, Madel Theresinha; BARROS, Nelson Filice de (Orgs.). **Racionalidades médicas e práticas integrativas em saúde, estudos teóricos e empíricos**. Rio de Janeiro: CEPESC/IMS/UERJ/ABRASCO, 2012.

CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Theresinha; PRADO, Shirley Donizete. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.

CONRAD, Peter. **The medicalization of society: on the transformation of human condition into treatable disorders**. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 2007.

CONRAD, Peter; LEITER, Valerie. Medicalization, Markets and Consumers. **Journal of Health and Social Behavior**, v. 45, p. 158-176, 2004.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FERREIRA, Francisco Romão; FREITAS, Ricardo Ferreira; PRADO, Shirley Donizete; CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares. **Consumo, comunicação e arte**. Curitiba: CRV, 2015. (Série Sabor Metrópole, v. 3).

FEYERABEND, Paul. **A conquista da abundância**. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 2005.

FISCHLER, Claude. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, v. 17, n. 36, p. 235-256, jul.-dez. 2011.

FOUCAULT, Michel. **A hermenêutica do sujeito**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

FOX, Nick J.; WARD, Katie J. Pharma in the bedroom and the kitchen. The pharmaceuticalisation of daily life. **Sociology of Health & Illness**, v. 30, n. 6, p. 856-868, 2008.

FREITAS, Ricardo Ferreira *et al.* **Corpo e consumo nas cidades**. Curitiba: CRV, 2014. (Série Sabor Metrópole, v. 2).

FUNG, Teresa T. *et al.* An expanded model for mindful eating for health promotion and sustainability: issues and challenges for dietetics practice. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 116, n. 7, p. 1081-1086, 2016.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora Unesp, 1991.

GOLDENBAUM, Ursula. **The geometrical method**, **Internet Encyclopedia of Philosophy**. Disponível em: <http://www.iep.utm.edu/geo-meth/>. Acesso em: 16 mar. 2015.

GRACIA-ARNAIZ, Mabel. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. **Salud pública de México**, v. 49, n. 3, p. 236-242, 2007.

HEIDEGGER, Martin. **Ser e tempo**. Petrópolis: Vozes, 2000.

KRAEMER, Fabiana Bom *et al.* O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Physis** – Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 24, n. 4, p. 1.337-1.359, 2014.

LIPOVETSKY, Gilles. **A felicidade paradoxal**. Ensaios sobre a sociedade do hiperconsumo. Lisboa: Edições 70, 2014.

LUZ, Madel Theresinha. **Natural, racional, social**: razão médica e racionalidade científica moderna. São Paulo: Hucitec Editora, 2012.

MARKIE, Peter. Rationalism vs. empiricism. In ZALTA, Edward N. (Org.). **The Stanford Encyclopedia of Philosophy**. Spring 2015 Edition, Disponível em: <http://plato.stanford.edu/archives/spr2015/entries/rationalism-empiricism/>. Acesso em: 16 mar. 2015.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto; MONTEIRO, Carlos Augusto. Impact of the Bolsa Família program on food availability of low-income Brazilian families: a quasi experimental study. **BMC Public Health** [on-line], v. 16, p. 827, 2016.

MARTINS, Márcia Cristina Teixeira *et al.* Ortorexia nervosa: reflexões sobre um novo conceito. **Rev. Nutr.**, v. 24, n. 2, p. 345-357, 2011.

MONTANARI, Massim. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MONTEIRO, C. A.; CONDE, W. L. Evolução da obesidade nos anos 90: a trajetória da enfermidade segundo estratos sociais no nordeste e sudeste do Brasil. In MONTEIRO, C. A. **Velhos e novos males da saúde no Brasil**: a evolução do país e suas doenças. São Paulo: Edusp, 2000, p. 421-431.

MORIN, Edgard. **Introdução ao pensamento complexo**. Porto Alegre: Sulina, 2011.

NEVES, A. S. *et al.* A Nutrição na busca pela supernormalidade: da medicalização da comida à farmacologização social da Nutrição. In PRADO, S. D. *et al.* (Org.). **Alimentação e Consumo de Tecnologias**. Curitiba: CRV, 2015, p. 17-32. (Série Sabor Metrópole, v. 4).

PRADO, Shirley Donizete *et al.* A pesquisa sobre alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 107-119, 2011.

REZENDE, Fabiana Faria. **Percepção da imagem corporal, resiliência e estratégias de coping em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica**. 2011. 148 f. Dissertação (Mestrado em Psicologia)—Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2011.

ROSSI, Vamberto José. **Corpos reverberantes: novas (re)configurações de fitness e wellness nas academias de ginástica**. 2014. 150 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia)—Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2014.

SABINO, César; LUZ, Madel Theresinha; CARVALHO, Maria Claudia Soares Veiga. O fim da comida: suplementação alimentar e alimentação entre frequentadores assíduos de academias de musculação e fitness do Rio de Janeiro. **Hist. ciênc. Saúde**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, abr.-jun. 2010.

SARTRE, Jean-Paul. **O ser e o nada**. Ensaio de Ontologia Fenomenológica. Petrópolis: Vozes, 2001.

SOUZA, Quetsia Jackeline Octacilio Vitorino de; RODRIGUES, Alexandra Magna. Comportamento de risco para ortorexia nervosa em estudantes de nutrição. **J. bras. psiquiatr.**, v. 63, n. 3, p. 200-204, 2014.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. Alimentação e cultura: caminhos para o estudo da Gastronomia. Contextos da alimentação. **Rev. comportamento, cultura e sociedade**, v. 1, n. 2, p. 15-27, 2012.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. The construction of scientific knowledge in food and nutrition: analysis of dissertations and theses in the brazilian post-graduation programs in nutrition. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 28, n. 1, p. 5-16, jan.-fev. 2015.

VIANA, Márcia Regina. **Demissão ou assunção da existência, uma questão moral em Simone de Beauvoir**. São Paulo: Annablume, 2009.

VIANA Marcia Regina *et al.* A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 447-456, 2017.

CAPÍTULO 13

Escenarios urbanos y subjetividades en la construcción de discursos y prácticas sobre cuerpo, género y alimentación: una etnografía alimentaria sobre mujeres embarazadas y lactantes en España^{140,141}

*Eva Zafra-Aparici
Miguel Company
Lina Casadó*

Riesgo alimentario, “cuerpos maternos” y escenarios urbanos en transformación

A partir de los primeros resultados de una etnografía alimentaria realizada en mujeres embarazadas y lactantes en la ciudad de Tarragona (España), este artículo pretende aportar elementos de reflexión sobre cómo el cuerpo y el género participan en la construcción de percepciones sobre el riesgo alimentario, cuya gestión implica, a menudo, controversias que conducen a nuevos discursos y prácticas en torno a la alimentación (y sus formas de producción, distribución, elaboración y consumo) y la salud capaces de transformar los escenarios socio-alimentarios actuales.

¹⁴⁰ Este texto está vinculado a la investigación titulada: “Confianza y responsabilidad en el consumo alimentario de las mujeres embarazadas y lactantes en España: narrativas y etnografías sobre los riesgos de la contaminación interna por CTP”, adscrito a la Universidad de Barcelona y dirigido por la profesora Cristina Larrea Killinger. Agradecemos la colaboración de todo el equipo de investigación (ToxicBody-ODELA), así como el de las informantes que con su participación han hecho posible esta investigación.

¹⁴¹ La investigación ha contado con el apoyo y la financiación del Programa Nacional de Proyectos de Investigación Fundamental del Ministerio de Economía y Competitividad (proyecto I+D+I CSO2014-58144).

Se trata de un análisis enmarcado teóricamente en perspectivas hermenéuticas y fenomenológicas de la antropología médica (KLEINMAN; KLEINMAN, 1991; KLEINMAN, 1995; CSORDAS, 1994; SCHEPER-HUGHES; LOCK, 1987), el feminismo del *agency*¹⁴² o postestructuralista (teniendo en cuenta el *enfoque performativo*¹⁴³ de JUDITH BUTLER, 2001), la “modernidad líquida”¹⁴⁴ de Bauman (1999) y las Teorías del Conflicto Social (SIMMEL, 1977; GINER, 1978; TEJERINA, 1991; MUÑOZ, 2008). El capítulo parte de la idea de MUÑOZ (2008), según la cual, cuando a los contextos diversos se les suma la complejidad, inevitablemente surge el conflicto. En este sentido, en contextos urbanos tan diversos y complejos como los de nuestra sociedad actual, las representaciones en torno al cuerpo y la alimentación también se tornan diversas y complejas. Tenemos diferentes formas de “pensar, sentir y hacer la alimentación” que son representativas de las diversas maneras de “pensar, sentir y hacer el cuerpo” en cada sociedad y urbe y que, en sus múltiples formas y niveles de interacción social desembocan, a menudo, en controversias y conflictos no siempre fáciles de resolver.

En estos “contextos líquidos” – siguiendo a Bauman (1999) en su definición de “sociedades líquidas” –, comer en función del gusto, las preferencias, el placer, la estética, las responsabilidades adquiridas socialmente en torno al cuidado, los recursos económicos o los discursos publicitarios, sanitarios, científicos, generacionales... coloca, a muchas mujeres, en una difícil tesitura sobre la que conviene indagar, así como sobre la manera cómo dichos conflictos se gestionan y resuelven en su cotidianidad. Si, además, según autores como

¹⁴² Esta perspectiva contempla el cuerpo en términos activos, como lugar de resistencia, contestación y posibilidad de transformación.

¹⁴³ La autora plantea que tanto el “sexo” como el “género” son constructos socioculturales dados en el discurso y en los actos performativos del mismo. De este modo, lo que normalmente tomamos como esencia del género lo anticipamos a través de actos corporales; actos performativos que consolidan lo que la heteronormativa construye como género.

¹⁴⁴ BAUMAN (1999) plantea la modernidad líquida como el proceso por el cual el individuo tiene que pasar para poder integrarse a una sociedad cada vez más globalizada. En esta sociedad, la identidad es totalmente maleable y voluble a los cambios e interacciones constantes que el sujeto ha de enfrentar de forma continua.

Simmel (1977), Giner (1978) o Tejerina (1991), todo conflicto social implica necesariamente un cambio, otra pregunta a la que intentaremos responder es: ¿A qué tipo de cambios conducen estos conflictos y/o controversias alimentarias?

En este escenario, el “cuerpo embarazado y lactante” emerge como un campo rico para el análisis de muchas de estas controversias. Por un lado, por las desigualdades de género y las relaciones históricas y culturalmente establecidas y adquiridas entre mujeres, alimentación y cuidados (MOORE, 1991; COMAS D’ARGEMIR, 1995; LUPTON, 1996; COUNIHAN, 1999; KAPLAN; CARRASCO, 1999; GRACIA, 1996, 1997; ESTEBAN, 2004; COMAS D’ARGEMIR; CHIRINOS, 2017). Por otra parte, por las sutilezas del bio-poder (FOUCAULT, 1977) y de un discurso médico hegemónico patriarcal y bio-medicalizado que a menudo mercantiliza los cuerpos de las madres y la alimentación. Asimismo, muchas controversias tienen que ver con la convivencia de diferentes saberes: saberes expertos; saberes generacionales (abuelas, madres etc.); saber científico; saberes alternativos etc. Y, por último, también influirían los contextos sumamente industrializados y urbanizados que, según la *sociedad del riesgo* de Beck (1996), “producen riesgos”, si más no incertidumbre, a través de su sistema de producción y de las aplicaciones tecnológicas en los alimentos y la cadena alimentaria.

Nuestro estudio parte, además, de la idea de que las percepciones sobre el riesgo alimentario son multifactoriales y van más allá de marcos interpretativos que centran exclusivamente la construcción del riesgo en las causas de la industrialización y el progreso de las sociedades capitalistas. De hecho, ya en 1973, Douglas afirmaba que el estudio sobre las percepciones del riesgo debía considerar también los factores simbólico-culturales y, además, la mayoría de los conceptos sobre el riesgo desarrollados desde las Ciencias Sociales en las dos últimas décadas comparten la idea de que las percepciones son fruto de complejos procesos sociales, política y culturalmente construidos (LUPTON, 1999; OAKS; HARTON, 2003; JENSEN; BLOK, 2008). Así pues, las circunstancias cotidianas de cada mujer, atravesadas por diversidad de

variables (edad, profesión, formación, origen, posibilidades de conciliación, economía, estructura y soporte doméstico-familiar, etc.) conferirían diferentes experiencias y percepciones sobre el riesgo alimentario en continua interacción y, por lo tanto, re-definición.

Por todas estas razones, en este capítulo se analizan las experiencias socio-alimentarias de cinco mujeres embarazadas y lactantes en la ciudad de Tarragona (España). El análisis de “sus cuerpos embarazados y/o lactantes” permite entender cómo se incorporan y encarnan (CSORDAS, 1994) los mecanismos de bio-control a través de la alimentación y mediante discursos y didácticas bio-pedagógicas (WRIGHT, 2009; HARWOOD, 2009)¹⁴⁵. A la vez, permite conocer cómo se gestionan las controversias que éstos suscitan a partir de las experiencias y las subjetividades de cada mujer-sujeto-contexto urbano concreto; fomentando la emergencia de interesantes “actos performativos” (BUTLER, 2001) y escenarios de resolución cotidiana de conflictos que tienen la capacidad de transformar el espacio social y alimentario en el que (con) viven.

Una etnografía alimentaria sobre mujeres embarazadas y lactantes en España

Los resultados que en este artículo se presentan tienen que ver con una investigación cualitativa más amplia titulada: “Confianza y responsabilidad en el consumo alimentario de las mujeres embarazadas y lactantes en España: narrativas y etnografías sobre los riesgos de la contaminación interna por CTP”, cuyo objetivo era analizar la confianza y la desconfianza en el consumo alimentario de mujeres embarazadas y lactantes en España.

El trabajo de campo ha consistido en la aplicación de entrevistas semiestructuradas dirigidas a embarazadas, lactantes y profesionales de la salud, la elaboración de diarios de alimentación, listados libres y grupos focales a embarazadas y lactantes. El estudio se ha concretado en dos comunidades autónomas españolas, Cataluña (Barcelona y área

¹⁴⁵ Estas autoras utilizan el concepto “bio-pedagogía” para añadir a la idea de bio-poder de Foucault (1977) las prácticas de la pedagogía, con la intención de ayudar a entender el cuerpo como espacio político.

metropolitana, Baix Llobregat, Tarragona y Ribera d’Ebre) y Andalucía (Granada y alrededores; Valle del Almanzora – Almería), y el acceso a las embarazadas y lactantes ha sido realizado a través de dos hospitales públicos y tres centros de atención primaria de la salud en Cataluña; y dos hospitales públicos y un centro de atención primaria de la salud en Andalucía.

La investigación se ha realizado desde 2016 hasta 2018. Las entrevistas y la aplicación de los diarios de alimentación comenzaron a llevarse a cabo en enero del año 2016, una vez se obtuvo la aprobación de los comités de ética correspondientes, y finalizaron el mes de septiembre del mismo año. Todas las personas participantes fueron informadas de los objetivos y métodos de la investigación, y se obtuvo el consentimiento informado por escrito de cada una de ellas.

Además, el trabajo de campo ha incluido cuatro etnografías de nueve meses de duración (enero-septiembre 2016) distribuidas en las dos comunidades autónomas escogidas: un municipio del Baix Llobregat; un barrio de la ciudad de Tarragona; dos municipios de Ribera d’Ebre y dos municipios del Valle de Almanzora, con el objetivo de observar las prácticas de selección en la compra de alimentos, y la preparación y conservación de los mismos. De las seis áreas elegidas al menos la mitad estaba situada en zonas altamente contaminadas por estar próximas a industrias químicas y explotaciones mineras.

La selección de la muestra ha sido intencional o propositiva, según los parámetros específicos del estudio, con la intención de encontrar la máxima variación, heterogeneidad y significatividad, así como de obtener una muestra equilibrada con una representación similar entre sexos, grupos de edad, nivel formativo y sector laboral. El criterio de inclusión ha sido que las mujeres hubieran nacido y residieran en España, que las embarazadas estuvieran en un estado de 20 semanas de gestación y las lactantes (materna y/o artificial) en un período máximo de seis meses de lactancia, y que pertenecieran a diversos estratos socioeconómicos. Se excluyeron aquellas que podían encontrarse bajo una dieta prescrita por patología materna.

En total se han realizado 111 entrevistas semiestructuradas a mujeres embarazadas y lactantes, cuatro etnografías focalizadas, dos grupos focales, 71 diarios de alimentación y 71 listados libres, así como 19 entrevistas a profesionales de la salud. En el año 2017 se amplió el número de entrevistas a los profesionales, alcanzando un total de 35 personas.

Cuadro 13.1 Características de las madres entrevistadas

Perfil mujeres	Embarazadas	Lactantes	Total
	62	49	111

Edad	20-29 años	30-39 años	40+ años
	17	81	13

Estudios	Primarios	Secundarios	Superiores
	6	37	68

Número de hijos	Hijo- 1	Hijo- 2	Hijo- 3 o +
	58	45	8

Provincia	Almería	Barcelona	Granada	Tarragona
	30	51	20	10

Municipio	Barcelona y a. metropolitana	Municipios de Ribera d'Ebre	Granada y alrededores	Municipio del Baix Llobregat	Tarragona	Valle del Almanzora
	40	5	20	11	5	30

Como hemos dicho anteriormente, los resultados que presentamos en este capítulo provienen, concretamente, de la etnografía socio-alimentaria realizada en la ciudad de Tarragona.

Tarragona es una ciudad de Cataluña, capital de la provincia que lleva su mismo nombre. El municipio cuenta con una población de 131.507 habitantes (padrón del Instituto Nacional de Estadística a 1 de enero de 2017). Su origen se remonta a la antigua Tarraco romana, capital de la *Hispania Citerior Tarraconensis*. El “Conjunto Arqueológico de Tarraco” ha hecho que Tarragona sea considerada Patrimonio de la

Humanidad por la Unesco. Se trata, además, de una ciudad con alto reclamo turístico. No obstante, junto con esta idílica imagen de la ciudad, contrasta otra plagada de industrias petroquímicas¹⁴⁶ que han generado debates y controversias sobre el bienestar de la ciudadanía; un bienestar que afronta la dificultad de encontrar un equilibrio entre los beneficios económicos y la salud de las personas. De hecho, una noticia de *El Periódico* (sábado, 31 de enero de 2015) alerta de los elevados índices de contaminación, sobre todo por la concentración de benceno y butadieno, en el área de Tarragona.

Este contexto industrial, urbano y “contaminado”, a la vez que su “*naturalidad histórica*” hace, de la ciudad de Tarragona, un escenario clave para el análisis de la construcción del riesgo. Más estudiado desde enfoques macro-estructuralistas como “la sociedad del riesgo” (BECK, 1996) por su relación con “lo urbano” y “lo industrializado”; pero menos conocido y analizado desde enfoques fenomenológicos, que permiten conocer cómo “*los cuerpos contemporáneos*” tienen la capacidad de re-construir ideas, discursos y prácticas, así como de hacer emerger nuevos escenarios socio-alimentarios.

Así pues, la etnografía en Tarragona se ha realizado a cinco mujeres: una embarazada y cuatro lactantes. A cada una de estas mujeres se le ha realizado: una entrevista semi-estructurada; acompañamiento y observación (con diario de campo) a los principales lugares de compra, consumo y elaboración de alimentos; un diario de alimentación, donde debían anotar cuestiones diversas sobre sus actitudes hacia la alimentación en términos de confianza y desconfianza; y entrevistas a sus familiares y profesionales de la salud (matronas, pediatras etc.).

Las entrevistas fueron grabadas en audio. Posteriormente se procedió a su transcripción literal y a su análisis para poder identificar temas y patrones y crear códigos, categorías y familias siguiendo estrategias de la Teoría Fundamentada (GLASER; STRAUSS, 1967; STRAUSS; CORBIN, 1990) a través del programa informático

¹⁴⁶ El Tarragonés es la comarca que concentra el mayor polo petroquímico del sur de Europa (**El periódico**, en línea: <http://www.elperiodico.com/es/noticias/medio-ambiente/alerta-por-los-indices-contaminacion-area-tarragona-3897637>).

ATLAS-TI. Los datos fueron confidencialmente analizados y sistemáticamente explotados con este software de análisis cualitativo y fueron estratificados por sexo, edad, nivel de estudios y lugar de procedencia. Luego se construyeron diagramas y mapas conceptuales para representar gráficamente las relaciones existentes entre los diferentes códigos o categorías.

Por último, cabe señalar que se han utilizado pseudónimos para mostrar los casos que soportan los resultados presentados a continuación.

Percepción del riesgo alimentario, controversias y resolución de las mismas

A continuación, se presentan cinco experiencias socio-alimentarias de mujeres embarazadas y lactantes de Tarragona. En cada uno de los casos, se comenzará presentando a la informante (lugar de nacimiento, edad, estructura doméstico-familiar, redes de apoyo, formación y ocupación actual). Después se apuntan las responsabilidades domésticas y de cuidado que esta mujer asume, para contextualizar y entender mejor los cambios y continuidades que, durante el embarazo o lactancia, ha realizado en sus formas de compra, adquisición, elaboración y consumo de alimentos. Finalmente se detallan las principales controversias alimentarias que se han puesto de manifiesto durante este proceso de sus vidas (embarazo o lactancia), así como la forma cómo las han gestionado y han logrado o no dar resolución a las mismas.

Caso 1: Yolanda (lactante)

Yolanda ha nacido y es residente en Tarragona desde 1983. Tiene tres hijos: un niño de cinco años, una niña de tres y un bebé de cinco meses. Vive en un piso con sus hijos y marido y sus principales redes de apoyo son su familia directa (sobre todo su madre). Yolanda es Licenciada en Biología y actualmente es profesora de secundaria, aunque en el momento que se realizó la etnografía estaba de baja laboral por maternidad. También ha trabajado en la Facultad de Medicina, analizando aguas, y un dato interesante que debe tenerse en cuenta a la hora

de analizar sus percepciones y prácticas alimentarias es que está casada con un marroquí y que se ha convertido al Islam.

En cuanto a las responsabilidades domésticas y de cuidado, Yolanda afirma que es sobre todo ella la que se encarga de las tareas domésticas y del cuidado de los niños: “Mi marido va de vez en cuando a comprar, pero solo se encarga de la compra de las cosas que a él le gustan, que son precisamente las que yo no quiero que coman mis hijos: chuchería, bolsas de patatas y esas cochinadas [...]”

Por lo que respecta a los cambios y continuidades alimentarias, Yolanda señala la realización de cambios progresivos desde que empezó a estudiar Biología, condicionada, sobre todo, por los contenidos de la formación. Otro momento importante de cambio fue, según comenta, cuando introdujo alimentos sólidos a su primer hijo:

Poco a poco, en la carrera, con los profesores cuando decían el tema de las dietas y vas conociendo tóxicos pero cuando ya fui madre, en los grupos de apoyo para la crianza, vas conociendo a gente, me escriben dietas que tenía en mi recuerdo, y ya te empiezas a introducir en cuidar más en la alimentación. Pero, sobre todo, cambié la alimentación cuando tuve que preparar la comida a mi primer hijo [...].

Según comenta Yolanda, los cambios alimentarios se han dado a partir de algunas controversias alimentarias, pero también a la hora de buscar solución a las mismas. En este sentido, Yolanda manifiesta tener una gran percepción de riesgo en los alimentos industrializados, debido, entre otras cosas, a su formación académica y experiencia laboral. Suele fijarse mucho en el etiquetado y composición nutricional y en los aditivos que llevan los alimentos, sobre todo en la sal, edulcorantes y conservantes. Esto le genera, por una parte, dudas sobre la veracidad de la etiqueta, y por otra, dificultades sobre cómo encontrar alimentos sustitutivos de los que considera peligrosos:

Si, lo que son las conservas que a veces vas comprando y dices: ¿Cuántas llevará? El azúcar, la sal, otros aditivos... Luego vas buscándolos en aplicaciones de internet y dices ¡ah! ¡Que son peligrosos y hay que evitarlos! Pues ahora a ver dónde buscas otro alimento para sustituir ese. Eso es complicado [...]. Además, a veces tú dices agua y

sal, ¿seguro? Me queda la duda de la veracidad del etiquetado porque si veo en otras marcas que ponen aditivos y tú solamente agua y sal y al mismo precio... Ahora utilizamos el azúcar moreno, que también me genera desconfianza, porque estaba buscando y me dicen que es azúcar blanco con caramelo, o sea, es refinado y le añaden un aditivo para que coja el color moreno. Entonces claro dices mmm... El que yo compro ¿será ese o será el de verdad integral?

Dada su economía familiar, que dice ser “justa”, y el escaso tiempo libre del que dispone por las cargas doméstico-familiares que asume, Yolanda realiza la gran parte de su compra de alimentos en grandes superficies de Tarragona por la comodidad y ahorro que le confiere. Según comenta, preferiría comprar alimentos de proximidad que se suelen vender en mercados y tiendas locales de la ciudad, pero piensa que en los supermercados es más fácil encontrar la variedad de productos que busca, a un mejor precio y sin tener que moverse por distintos lugares y tiempos en la ciudad:

[...] yo entendería que un producto de proximidad sería más el ideal, pero a veces se dispara al precio, si compras para una persona sola... pero si compras para una familia entera los productos de proximidad me parecen muy caros... Yo por ejemplo compro, sí que cada vez voy más... a supermercados, estos cereales así como mijo, quinoa, son cosas, y eso ¿Dónde lo compras si no? En principio suelo comprar en el Mercadona. Ahora por ejemplo hay producto que los voy buscando en el Carrefour porque tiene más surtido o más variedad, desde hace un par de meses también he comenzado a comprar en el Lidel porque he visto que están muy bien los productos calidad-precio. Y es que, además, no tengo tiempo para ir hoy al mercado del centro, el sábado al mercadillo de proximidad de la parte alta, etc. Eso si tienes tiempo es lo ideal, pero no es mi caso. Al final, tienes que elegir [...].

Tal como señala Yolanda, la alimentación es una cuestión, finalmente, de posibilidad de acceso y elección, donde intervienen numerosos factores (sociales, políticos, económicos, ideológicos, etc.) al respecto. Su experiencia confirma, asimismo, los resultados señalados, desde hace décadas, por numerosos estudios antropológicos y sociológicos de la alimentación (FISCHLER, 1995; POULAIN, 2002; CONTRERAS; GRACIA, 2005).

Por otra parte, Yolanda prefiere los alimentos *bio*¹⁴⁷ aunque le resulta difícil compaginar lo que piensa con lo que finalmente preparan y comen en casa. Su marido suele elegir los alimentos en función del gusto sin tener en cuenta el supuesto riesgo alimentario y por eso, en su casa, suele tener los alimentos divididos en dos secciones: “los alimentos de ella y de sus hijos” y “los alimentos de su marido”. Le preocupa especialmente la interiorización y aprendizaje que de ello hagan sus hijos ya que, aunque ella prefiere que consuman alimentos *bio*, sus hijos están influenciados por los hábitos del padre. Esto le conlleva conflictos frecuentes y tener que pensar constantemente en estrategias de negociación para resolverlos: “Cuando hablo con otras madres me encuentro con eso, que tu intentas tener más cuidado y luego los maridos: ‘No pasa nada por una tableta de chocolate’, claro, ¡dile ahora al niño que no coma la tableta de chocolate!”

Asimismo, Yolanda manifiesta controversias relacionadas con las cantidades de producto por la relación existente entre “cantidad de alimento” y “tóxico acumulado”:

Sobre todo las conservas de atún que dices “cuánto mercurio”, los niños quieren mucho atún parece que le vas a poner atún a todas las cosas, y dices: ¿Cuántas latas puedo yo comer de atún? Porque claro, los peces tienen mercurio, y eso siempre me queda ahí la cosa que es como el alimento que más me preocupa... el mercurio del atún. Y siempre intento buscar un sustituto para que... a ver cuántas he comido esta semana... que ellos que son más pequeños no tomen tanto...

Al respecto, autores como Fischler (1998, 2002) señalan que las percepciones sobre el riesgo alimentario están marcadas por la relación que las personas hacen entre *dosis-cantidad-acumulación* y *tiempo de exposición*. En este tipo de representaciones a menudo *el cuerpo* es visto como un recipiente (GUIDONET, 2010; ZAFRA *et al.*, 2016; LARREA; KILLINGER, 2017) al que se le van sumando cantidades de sustancias

¹⁴⁷ Los alimentos ecológicos o biológicos son aquellos que han sido producidos sin productos químicos y procesados sin aditivos. En su producción no se usan productos químicos de síntesis para combatir plagas o malas hierbas, sino que se hace rotación de cultivos y se utilizan variedades resistentes para prevenir dichos problemas. Además, antes que utilizar conservantes artificiales o potenciadores del sabor, los procesadores orgánicos mantienen los productos lo más fresco posible centrándose en la estacionalidad y en los mercados locales (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Ministerio para la Transición Ecológica, 2018).

contaminantes que dejan poso y que con el tiempo pueden afectar negativamente a la salud.

Finalmente, Yolanda declara tener muchas dudas y controversias sobre la preparación de los alimentos, por un lado, por el hecho de reducir la carga tóxica, pero, por otra parte, para no eliminar los nutrientes:

Por ejemplo las frutas, las verduras... ¿Cómo cuanto rato lo tengo que lavar? ¿Le tengo que echar alguna cosa más para quitar todo esto? ¿Le dejo la piel, no se la dejo? Estas son las dudas, porque dices, vale muy bien, la mayoría de la fibra está en la piel, las vitaminas, los minerales, vale, pero si me la como, los pesticidas y otros productos que pueda llevar: ¿Me los estoy también comiendo? ¿Lo lavo y ya tengo bastante o se ha impregnado en la piel? Entonces estoy ahí... pelo, no pelo...

Caso 2: Mariona (lactante)

Mariona nació en Tarragona en 1985. Vive con su pareja y su principal red de apoyo es su madre, que vive en un pueblo cercano, y sus cuñados y primos, que residen también en la misma ciudad. Mariona tiene un bebé de seis meses. Es licenciada en náutica y transporte marítimo. Es profesora en un instituto náutico y en el momento de la etnografía se encontraba de baja laboral por maternidad.

En cuanto a las responsabilidades domésticas y de cuidado, Mariona comenta que “normalmente me encargo yo de cocinar, mi marido hace algún plato, pero soy yo, básicamente. Y ahora, como estoy de baja, pues más aún... Sin darte cuenta vas asumiendo el papel...

Mariona afirma haberse empezado a cuestionar aspectos sobre la alimentación y la cadena alimentaria, así como haber empezado a realizar algún cambio al respecto a partir del nacimiento de su hijo: “Cuanto más mayor más me fijo, pero sobre todo me fijo más desde que tengo al peque y conmigo soy poco tolerante, pero con lo que le doy a él aún menos.”

En cuanto a las principales controversias, Mariona dice confiar en los productos de proximidad, sobre todo, porque piensa que son más “*naturales*”, en contra de los “*procesados por la industria*”. No confía

de forma absoluta en ningún producto ni forma de producción, porque cree que “*ahora ya todo está contaminado*”, pero piensa que comprando y consumiendo productos ecológicos disminuye el riesgo tóxico en su cuerpo y el de su bebé y compensa la entrada de otros tóxicos inevitables como los ambientales:

Yo intento comprar productos de proximidad, de temporada, me lo miro todo mucho y compro mucho ecológico. No estarán libres 100% de todo, pero intento restringir la entrada de todo aquello negativo al máximo. Y los productos de proximidad me parecen más fiables, por la cercanía y por una cuestión de ética... Y mira, la tonte-ría de ver el sello de producto ecológico me da un extra de confianza.

Resulta interesante la respuesta de Mariona a la pregunta “¿En qué desconfías?”, cuando contesta, en primer lugar, sobre su escasa confianza en su pediatra:

Mira pues, no confío ni del médico ni del pediatra, de hecho al pe-diatra no le hago ningún tipo de caso con respecto a la alimentación de mi hijo, de hecho, le engaño porque si no acabo discutiendo con él. Pues... ¡cómo quería que le diera “mi primer Danone” a los seis meses si sabe que le doy el pecho!

Mariona siente que debe asistir al pediatra, pero piensa que el suyo, en particular, es demasiado estricto ofreciendo recomendaciones bio-medicalizadas que responderían, según ella, a formas de entender la salud materno-infantil poco contrastadas y desactualizadas. Intenta resolver esta controversia recopilando información sobre alimentación alternativa a través de revistas y páginas web especializadas. También confía en el criterio y los consejos de su tía:

Mi madre no, porque es de otra época en este aspecto. Cuando es-taba embarazada no podía creer que yo no comiera carne, pensaba que mi hijo saldría con algún problema de salud. Mi tía es diferente, tiene otra visión más actual, más alternativa, más próxima a la mía y compartimos ideas.

Según Mariona, existen más madres como ella, seguidoras de discursos menos medicalizados sobre la salud y la alimentación ma-terno-infantil. En este sentido, Mariona se reúne a menudo con otras madres y amigas para realizar “circuitos de compra” por la ciudad, que

implican cierto grado de compromiso moral con el medio ambiente y la economía local, así como de organización y planificación de la movilidad urbana:

Con mi amiga Patricia nos juntamos a menudo y vamos, primero al mercado central a comprar el pescado, de aquí de Tarragona. También me gusta una carnicería concreta donde compro el pollo ecológico y que sé que está criado en el campo. Después, otra mañana quedamos, nos tomamos un café juntas y nos vamos a comprar a los “garatges” (garajes) que son bajos donde los campesinos de la zona venden sus productos. Sobre todo esto es para la verdura y la fruta. Y otro día, pues nos vamos de ruta por los supermercados, que como están más lejos pues cogemos el coche y allí compramos las cosas más gordas de casa, tipo limpieza etc.

Además, según explica Mariona, los garajes de este tipo, donde los productores locales venden sus verduras y frutas, han aumentado en los últimos años, debido, según ella percibe, al aumento de personas (sobre todo “urbanitas”) que siguen modelos de salud y alimentación alternativos y que, cada vez más, demandan este tipo de establecimientos por los valores que se asocian a sus productos: cercanía, seguridad, naturalidad, sostenibilidad, solidaridad etc. De hecho, una noticia de *El Periódico* (domingo, 4 de mayo de 2014) resalta la apertura de 1.031 mercados de proximidad en los últimos años en Cataluña.

Caso 3: Julia (embarazada)

Julia es nacida y residente en Tarragona desde 1977. Vive con su pareja. Sus padres son mayores, viven en otro pueblo cercano y cuida de ellos. Tiene dos hermanos más, pero “nos vemos poco”, comenta Julia. Tiene formación profesional y trabaja en una agencia de seguros. Julia comenta que “tengo la intención de darle el pecho a mi hijo si puedo”.

En cuanto a las responsabilidades domésticas y de cuidado, es ella la que se encarga de elaborar las comidas y, además, cuida de sus padres.

Los cambios alimentarios los ha introducido desde que está embarazada:

Ahora ya miro más que antes. La verdura la tomamos bastante porque la tenemos en casa, nuestros padres son pagesos (agricultores).

Ahora procuro que haya como mínimo un filete de carne de ternera a la semana. Huevos, un par o tres a la semana y lo voy variando todo en este sentido.

Julia confía “un poco en todo porque si no, no comería nada. Al final, ni comes ni vives”. Escoge sobre todo los alimentos en función de la procedencia y su elaboración. Suele confiar, al igual que Mariona, en los alimentos de proximidad y por su experiencia como hija de agricultores, suele fijarse en las características organolépticas de los alimentos (gusto, color, olor...): “Yo la fruta de temporada, si está verde no, que esté madura y recién cogida del árbol, eso sí que es fruta, se nota en el sabor, en el olor... ¡Bueno! Es totalmente diferente a las que se conservan en cámara”.

El relato de Julia demuestra que las experiencias vividas en relación a las características organolépticas de los alimentos transmiten significados sobre las maneras en que un alimento ha estado producido y, por extensión, sobre su seguridad sanitaria. Además, dependiendo de si un alimento conserva el color o lo cambia, tiene un “*exceso*” o “*defecto*” respecto a los patrones y criterios de naturalidad establecidos, es percibido como más o menos tóxico, contaminante, seguro o inseguro para la salud (MEDINA, 1998; GUIDONET, 2010; ZAFRA *et al.*, 2016).

Por otro lado, Julia manifiesta dudas y controversias sobre la eficacia de la agricultura ecológica. Al respecto, dice confiar más en una fruta tratada con pesticida si conoce quién la produce y que utiliza correctamente los productos químicos, que en un producto ecológico, si no conoce los controles que ha seguido:

¡Mira! lo que no mata engorda! Yo llego a esta conclusión. Pues mira, las naranjas se sulfatan, se tienen que sulfatar, pero es que si hay margen de tres días nosotros lo respetamos. Y quiero pensar que todos los agricultores lo hacen así. Y la lechuga, sé que es de mi padre, que no sale del huerto, que lo único que puede tener son orugas o que se la coman los caracoles, pero que no le ponen nada... Y eso es para la seguridad. Prefiero eso que panga que viene de la China, de no sé qué aguas ni ríos [...]. Todo desde lo primero que consumimos hasta lo último seguro que tiene tóxi-

cos, incluso la verdura ecológica porque la tierra tiene que estar años, muchos años, sin haber estado tratada. Así que, seguro que algo llega, el agua, cualquier fuente de agua, si la vas a analizar hay algo, inevitablemente, por más que sea ecológico y todo lo que quieras, algo acabamos acumulando.

Además, Julia se considera una mujer muy práctica, con poco tiempo libre, que debe equilibrar la balanza entre “tiempo disponible para encontrar productos ecológicos” (de más difícil acceso) y “tiempo para llevar a cabo sus responsabilidades domésticas y laborales”: cuidar a sus padres que viven en otro pueblo, trabajar, etc. Teniendo en cuenta, además, que su marido se va a Barcelona a primera hora de la mañana y regresa por la noche. Por estos motivos, Julia compra en establecimientos de proximidad, a personas que conoce desde hace tiempo y en lugares cercanos a su centro de trabajo (en el mercado central, por ejemplo). Asimismo, realiza la ingesta del medio día en su lugar de trabajo. También se prepara la comida la noche anterior en su casa y la lleva al lugar de trabajo en una fiambarrera:

Por eso voy a comprar a lugares que conozco de toda la vida, que conozco al pagés (agricultor) y cómo cultiva los productos, a la panadería que me pilla de camino a casa de mis padres, que la calidad-precio, además, me gusta. Algunas cosas puntuales sí que las compro a supermercados como Mercadona, marca blanca de algunos productos de limpieza que me gustan, y algunos productos bio como las legumbres que me gustan las del Aldi por su calidad-precio. El criterio sería un poco éste, tenerlo a mano y que te convenza lo que compres [...] Para comer, como en el trabajo, me preparo la comida la noche anterior y me la traigo al trabajo con una fiambarrera. Es que ir a casa para comer... imposible, está muy lejos y además mi marido está en Barcelona trabajando, con lo cual, tendría que comer sola, no vale la pena.

Caso 4: Sandra (lactante)

Sandra nació en Barcelona, en 1977 y actualmente reside en Tarragona. Vive con su pareja y sus dos hijos (un niño de dos años y un bebé de seis meses). Su principal apoyo es su madre, que vive en Barcelona, pero viaja a menudo a Tarragona para ayudar a su hija. Sandra

es estudiante de Psicología y ha ocupado diferentes puestos de trabajo hasta estar de baja por maternidad.

Con respecto a las responsabilidades domésticas y de cuidado, Sandra comenta que casi siempre es ella la que se encarga de todas las tareas domésticas con la ayuda de su madre y que, excepcionalmente, “mi marido me ayuda a preparar algún plato que le gusta y que le sale mejor que a mí, pero algún plato...”.

Igual que al resto de las informantes, el embarazo le hizo cuestionarse aspectos de la producción de los alimentos que han derivado en cambios que han continuado en el tiempo. Sandra manifiesta haber realizado cambios importantes, incluso rotundos, con respecto a los lugares de compra: A partir de que me quedé embarazada llevé una alimentación de manual, me fue super bien porque me sentía genial, con Aina hice lo que pude y lo estoy haciendo, y cambié también de hábitos, más que de alimentación, de comprar a los sitios”.

De igual modo que para Mariona, para Sandra:

una alimentación adecuada es una alimentación con variedad de alimentos, que sean lo más naturales posible, que vendan de un lugar que conozcas y que estén lo menos preparados posible, cuanto más crudo mejor etc. Con la fruta y la verdura, la del huerto de mi tío. Son los alimentos en los que más confío.

No obstante, la diferencia con respecto a Mariona es que Sandra no confía en los alimentos ecológicos y en general, en ninguno, por los intereses económicos que mueven la cadena alimentaria. En este sentido, Sandra llega a desconfiar incluso de los estudios científicos y de quienes los avalan:

Prácticamente desconfío de todo porque la economía mueve el mundo y está todo super manipulado, super comprado y no me creo nada, a mí que me digan que algo es super saludable y de aquí a un año que me digan que aquello no era tan saludable y que lo han estudiado... Es como las salchichas de Frankfurt del Oscar Mayer: “Si es carne cerdo, carne de pavo”, y después ¡encontraron un trozo de rata!

De hecho, algunos estudios (PONCE; MUÑOZ, 2005) demuestran que, en términos generales, nuestro sistema de seguridad alimen-

taria no es independiente a la hora de actuar, con lo cual lo sujeta a posibles intereses tanto políticos como económicos que pueden desvirtuar su objetivo principal.

A pesar su desconfianza generalizada, Sandra afirma que “algo tendremos que comer” y apuesta por los alimentos cuyos ingredientes y proceso de producción conoce. Además, dichos alimentos los relaciona con aquellos productos locales, de proximidad y donde conoce a la persona o personas que los producen, distribuyen y conservan:

Puede ser que sea una tontería, pero a mí los alimentos que están llenos de cosas que no sé lo que son, antioxidantes y esas cosas, es que no me gustan para nada. Ahora compramos todo al agricultor que conocemos, el 95% de las cosas. Intento comprar fruta de temporada, no compro sandía en enero... La carne a la carnicería de Tarragona de toda la vida, los huevos también me hacen mucha manía y los compro a la carnicería.

Sin embargo, de vez en cuando aparece el detonante de la economía familiar que hace inclinar la balanza hacia las grandes superficies. Aunque ésta no sea la opción preferente para Sandra, “lo que pasa es que ¡todo eso engorda el precio de la cesta! Y hay meses que no te lo puedes permitir, entonces pues la compra grande la hacemos al Eroski o Mercadona. La pasta bio, Espelta y Quinoa... al Aldi¹⁴⁸ que la encuentro más barata...”.

Caso 5: Estela (lactante)

Nacida en 1980, en la ciudad de Valencia, Estela vive en Tarragona desde hace más de 15 años. Tiene un bebé de cuatro meses y vive con su pareja y con su hijastro de ocho años. Sus principales redes de apoyo son su suegro y un hermano. El resto vive fuera de Tarragona. Licenciada en Veterinaria, trabaja en una clínica veterinaria y en el momento que le realizamos la entrevista estaba de baja laboral por maternidad.

Cuando le preguntamos sobre las responsabilidades domésticas y de cuidado, nos contestó, como la mayoría de las mujeres

¹⁴⁸ Eroski, Mercadona y Aldi son supermercados situados en la ciudad de Tarragona.

entrevistadas: “Casi que igual más yo, pero mi pareja también, pero casi que más yo”.

Al contrario que el resto de las informantes, Estela afirma haber cambiado poco o prácticamente nada su alimentación durante el embarazo ni después, en la lactancia. Además, resulta interesante que, al revés de las demás informantes, Estela valora los cambios “a peor”, es decir, considera que el embarazo le ha permitido darse caprichos alimentarios que antes no se daba y que, precisamente estos caprichos, son menos saludables de lo que desearía:

Me he permitido más caprichos durante el embarazo, pero prácticamente mi alimentación es la misma. He comido más dulces, comer entre horas... mal comer, al final es mal comer, a comer en vez de un donut comer tres jaja, y ese tipo de cosas, o sea, a hacer cinco comidas al día que antes no las hacía, pero hacerlas por gula, no por hambre, porque me han dicho que tengo que comer cinco veces al día.

En este sentido, resulta interesante observar cómo Estela, aun siendo plenamente consciente de sus hábitos y de las consecuencias que éstos pueden tener sobre su salud y la de su familia, continúa manteniéndolos. Este hecho confirma, una vez más, la idea de Poulain (2001), según la cual, la información nutricional o sanitaria no es definitiva, ni garantiza, necesariamente, el cambio de hábitos más saludables. Y también, que el hecho de aceptar o asumir determinados riesgos por el hecho de vivir en una sociedad industrializada es indicativo de que cada cultura/ciudadano o ciudadana construye unos riesgos asumibles porque pueden comportar beneficios (PERETTI-WATEL, 2000). En el caso de Estela el beneficio sería el placer.

También a diferencia del resto de las informantes, para Estela, el alimento industrializado sería el más seguro porque es según ella “el que más controles ha seguido”. Por lo tanto, compra alimentos envasados y etiquetados y se mueve básicamente por la “apetencia” a la hora de escogerlos:

¿Peligroso? Nada, nada que pueda a estar a mi alcance y me la pueda comer, entiendo que no va a ser peligroso. Que me entre por el ojo y que me apetezca.... Por ejemplo, desconfiaría de co-

mida en puestos de la calle, si viajase comer en la calle en otro país, que son comidas distintas, con especies distintas, cosas que no haya comido anteriormente. La verdad es que son cosas que no te paras a pensar, porque yo me acuerdo cuando estudie [sic], que hacían las apps, bueno los controles de producción y de sanidad, por ejemplo la carnicería, yo me acuerdo que hice un trabajo sobre una carnicería desde que sale la carne del matadero hasta que llega a la carnicería, todos los procesos que han de pasar los controles y todo, y piensas que por ser una carnicería ves la carne ahí, igual no lo ha pasado, y luego te vas al supermercado que esta envasado y piensas que [sic] lo ha pasado. Son cosas que yo no me he planteado nunca, por verlo en un supermercado envasado creo que ya ha pasado el control, en cambio en la carnicería, como está más al acceso del carnicero, me da más cosa, me gusta más que este envasado [...]. Al final me rijo mucho por la comunidad y lo que me entra por el ojo y lo que me apetece en ese momento, no me he parado a leer, a ver lo que es mejor para el bebé y para mí, soy súper... Y estoy tranquila, si no estuviera tranquila, no lo haría. Pienso que lo podría hacer mejor igual, que me podría cuidar yo más, eso sí, como en todos los aspectos de la vida, claro, pero estoy tranquila. Al final, ¡algo que te lo comes con gusto no te puede hacer tanto daño!

Además, otra controversia de Estela tiene que ver con “quién elabora los alimentos”. Una vez más, en contra de lo que otras informantes han señalado, a Estela le genera desconfianza la cocina de sus familiares, concretamente la de su suegro, por las costumbres que éste tiene con respecto a la conservación de los alimentos (cocidos que mantiene durante días o semanas en el frigorífico):

A mí con mi suegro me pasa que por ejemplo que la semana pasada me dijo que iba a hacer escudella (cocido) y me la trajo ayer, pues esta escudella seguramente no nos la comamos nadie en casa porque a saber cuántos días lleva ahí... Pues toda la comida que da congelada no me la como. Si esta cocinada, me da manía también, porque van plásticos, si esta cocinada, igual lleva 15 días metido en el plástico en el congelador, me da manía que coja sabor o que esté estropeada, y con mi suegro por ejemplo que nos trae tanta comida hecha...

La narrativa de Estela pone en evidencia como la *otredad* y la *distancia física y social* participan en la construcción social de los ries-

gos alimentarios. Además, en el caso concreto de Estela, el “enfrentamiento” entre categorías aparentemente indisociables como “afecto/familiaridad” y “seguridad alimentaria” le generan controversias porque rompen con los supuestos morales socialmente establecidos.

Discusión y conclusiones finales: experiencias en torno a la gestión del riesgo alimentario y su capacidad para transformar los espacios urbanos.

En términos generales, hemos visto que las percepciones y controversias sobre “qué es riesgo alimentario” trascienden del mismo alimento, para construirse, también, a partir del contexto de producción, distribución, elaboración y/o consumo que lo rodea.

Para empezar, y de acuerdo con Zafra *et al.* (2016) un alimento en sí mismo puede considerarse seguro o inseguro, pero sobre todo son las formas, los lugares, las personas quienes o para quienes se produce, distribuye, prepara o consume el alimento, lo que verdaderamente le confiere el significado sobre su seguridad o inseguridad.

En este sentido y como ya se viene demostrando en investigaciones anteriores realizadas por nuestro grupo de investigación¹⁴⁹, el debate sobre las percepciones del riesgo alimentario no se puede reducir solamente a una cuestión de estar o no a favor del progreso o de la industrialización (BECK, 1996). Tampoco se puede limitar a un debate dicotómico y unívoco que muchas veces se hace alrededor de “alimento bueno o malo, alimento peligroso o seguro, alimento contaminado o puro, alimento artificial o natural, alimento industrializado o ecológico” (ZAFRA *et al.*, 2016). En nuestra investigación, se han puesto de manifiesto testimonios y prácticas diversas, como el de Estela por ejemplo, que perciben precisamente como alimento seguro el que ha sido procesado industrialmente. Asimismo, hay informantes que ponen en duda la categoría “natural”, incluso algunas de las mujeres entrevistadas (como Estela o

¹⁴⁹ El grupo de investigación se denomina “Cuerpos Tóxicos”, está adscrito a la Universidad de Barcelona y dirigido por la Dra. Cristina Larrea-Killinger. La línea de investigación principal está centrada en el análisis de los discursos y las prácticas socioculturales sobre la experiencia corporal de la contaminación humana y de la contaminación interna por Compuestos Tóxicos Persistentes (CTP).

Sandra) que cuestionan la seguridad de los alimentos ecológicos. A la vez, algunas tienen dudas sobre si el riesgo alimentario es fruto de intereses económicos y políticos o fruto de costumbres y hábitos incorporados socioculturalmente.

Además, hemos visto que muchas mujeres desconfían del marco legal que regula los alimentos, el etiquetado del producto (como afirma Yolanda) y las técnicas de producción y control científico-técnico que se utilizan. No obstante, de la misma manera que se defienden estas ideas, encontramos discursos como los de Estela, totalmente confiados con las formas de control actuales y con percepciones y prácticas que plantean la posibilidad de la “no existencia de inseguridad sanitaria en los alimentos”.

Por otra parte, algunas informantes evidencian la construcción social y simbólica de la confianza-desconfianza sobre los alimentos en base a categorías que tienen que ver con la otredad, lo conocido y lo desconocido, así como la distancia física y social donde se produce, distribuye o prepara un alimento. Del mismo modo, se han encontrado relaciones entre cuerpo, riesgo y alimentación donde las controversias alrededor de la dosis-acumulación-tiempo de exposición a un alimento contaminado nos refieren a una perspectiva donde el *cuerpo es visto como un recipiente* al que se le van sumando cantidades de sustancias contaminantes que se acumulan y que con el tiempo podrían generar enfermedades (FISCHLER, 1998; GUIDONET, 2010; ZAFRA *et al.*, 2016; LARREA-KILLINGER *et al.*, 2017). Sin embargo, otras veces, como en el caso de Julia y Mariana, el cuerpo es pensado en su capacidad de acumular pero también de transformar estos posibles efectos negativos, sobre todo cuando plantean prácticas para compensar y eliminar los tóxicos alimentarios.

Estos resultados ponen en evidencia que el cuerpo individual, social y político (FOUCAULT, 1977; SCHEPER-HUGHES; LOCK, 1987) está emergiendo como centro a partir del cual se construyen las percepciones sobre el riesgo alimentario contemporáneo, de manera que éste (el cuerpo) no solamente se asocia a un *objeto* pasivo

(un recipiente) al que van a parar y acumularse los contaminantes/ tóxicos, sino como un *sujeto* activo del proceso de construcción de lo que se considera seguro o inseguro en términos de salud alimentaria (ZAFRA *et al.*, 2016; LARREA-KILLINGER *et al.*, 2017).

En este contexto de diversidad de formas de “pensar el riesgo alimentario” también aparecen diferentes maneras de gestionarlo y resolverlo que desembocan, a menudo, en controversias y conflictos no siempre fáciles de resolver para estas mujeres. En estos contextos, el género, analizado desde perspectivas feministas como el *agency* o el postestructuralismo (BUTLER, 2001), nos ha permitido entender cómo se incorporan (CSORDAS, 1994) los mecanismos de bio-control (FOUCAULT, 1977) a través de la alimentación. No obstante, también permite entender cómo se gestionan las controversias que éstos suscitan a partir de las experiencias y subjetividades de cada mujer-sujeto-contexto socio-familiar concreto; fomentando, a la vez, la emergencia de interesantes “*prácticas alimentarias performativas*” que tienen la intención de resolver los conflictos y que, además, tienen la capacidad de transformar el espacio social y alimentario en el que estas mujeres (con) viven.

Para empezar, resulta interesante ver que, cuatro de las cinco informantes, manifiestan haber cambiado sus hábitos alimentarios a condición de su situación de embarazo o lactancia. Se corrobora también así que se trata de momentos biológicamente distintos para todas las mujeres, pero sobre todo socialmente diferentes por las responsabilidades en torno a la alimentación y el cuidado adquiridas según género (MOORE, 1991; COMAS D’ARGEMIR, 1995; LUPTON, 1996; COUNIHAN, 1999; KAPLAN; CARRASCO, 1999; GRACIA, 1996, 1997; ESTEBAN, 2004; COMAS D’ARGEMIR; CHIRINOS, 2017). De hecho, todas nuestras informantes afirman haber cambiado algunos de sus hábitos por la responsabilidad que les suscita “ser madres” en el sentido de ofrecer “la mejor alimentación posible a sus hijos/as”.

En esta compleja interacción de roles, responsabilidades adquiridas, circunstancias personales, situaciones socioculturales etc.

emergen controversias entre lo que muchas mujeres piensan que deberían comprar, preparar o consumir y lo que finalmente pueden hacer y/o hacen al respecto. La obligación que sienten de “comer bien” va ligada, en cuatro de los cinco casos presentados, al discurso de la salud; sin embargo, los conflictos aparecen cuando tienen que compaginarlo con otros aspectos como la comodidad, el gusto o el placer, la economía familiar, la ideología socio-alimentaria o los constreñimientos laborales. Yolanda, por ejemplo, señala que ella escoge los alimentos teniendo en cuenta la variable “riesgo alimentario”, mientras que su marido se rige por lo que le gusta. Así pues, en este espacio doméstico-familiar se resuelve el conflicto separando los alimentos en dos secciones: “los alimentos de ella y de sus hijos” y “los alimentos de su marido”.

Asimismo, la variable económica es fundamental a la hora de gestionar los riesgos alimentarios y resolver las controversias alimentarias que éstos generan. Al respecto, las cinco mujeres de nuestro estudio seleccionan los establecimientos de compra según la calidad-precio de los productos, sobre todo de los ecológicos, que suelen ser los más caros y los más difíciles de encontrar. Esto conlleva a menudo a la programación de verdaderos “circuitos de abastecimiento alimentario” dentro de la misma ciudad. Es decir, algunas de las informantes compran las verduras y las frutas en pequeños mercados o establecimientos de proximidad de la ciudad. A excepción de una de las informantes, el resto compra la carne, el pescado o el pan en establecimientos especializados, locales y de proximidad (carnicerías, pescaderías y panaderías). Sin embargo, el resto de productos, suelen comprarlos en grandes superficies. Para ello, muchas de las informantes programan los circuitos semanal o mensualmente, incluso en el caso de Mariona, esta programación se realiza de forma colectiva (con otras madres o amigas) y se aprovecha el momento para acrecentar, consolidar y mejorar sus relaciones sociales. En otros casos, como el de Julia, el “circuito de abastecimiento” se programa en función de los requerimientos socio-laborales. Julia es una mujer muy ocupada, encargada, además,

del cuidado de sus padres, que aprovecha la movilidad que tiene que realizar por su trabajo para elegir los lugares de compra y de consumo de alimentos. Por ejemplo, Julia compra en el mercado central porque está cerca de su lugar de trabajo y se prepara la comida en casa y se la toma en su lugar de trabajo para respetar al máximo posible sus preferencias en cuanto a gustos, preparación y compañía. Como vemos en este caso, la sociabilidad, la movilidad y la comodidad juegan papeles clave en la generación de nuevos espacios de compra y consumo.

Otra controversia alimentaria que ha emergido en las narrativas tiene que ver con las cantidades de producto, concretamente en la relación entre “cantidad de alimento” y “tóxico acumulado”. Al respecto, algunas mujeres, como Yolanda, declaran tener muchas dudas sobre cómo preparar los alimentos para reducir la carga tóxica sin eliminar, al mismo tiempo, las propiedades nutricionales de los alimentos.

Por otra parte, el concepto “alimento saludable” y los discursos expertos y legos al respecto, son igualmente motivo de controversia. Mariona, por ejemplo, confirma no fiarse de los consejos de su médico ni de su pediatra porque no corresponden con la idea que ella tiene sobre “alimentación saludable”. Su médico y el pediatra de su hijo responden a discursos y didácticas bio-medicalizadas (WRIGHT, 2009; HARWOOD, 2009; COMPANY; RUBIO, 2013) sobre cómo preparar los alimentos, qué y cuándo se deben introducir los alimentos a su bebé etc.; que ella no comparte y que contrastan con otras fuentes de información alternativas (blogs, redes sociales, artículos científicos, revistas etc.). Asimismo, algunas de las mujeres entrevistadas declaran participar o haber promovido grupos o asociaciones de carácter alternativo (pro-lactancia materna, espacios de debate abierto sobre cuidados y alimentación del bebé etc.). En este sentido, se aprecia un empoderamiento social y comunitario (RESENDE, 2008) atravesado por el género con capacidad de promover la autonomía, la participación, la reflexión crítica y la capacidad de intervención y de

co-gestión de la salud por parte de estas mujeres, en la resolución de sus propios problemas.

En definitiva, resulta imprescindible contemplar las relaciones que se establecen entre la emergencia de nuevos discursos en torno a la salud materno-infantil y los riesgos alimentarios. Del mismo modo, es necesario conocer las controversias y las prácticas resolutivas que se dan al respecto, ya que ofrecen la posibilidad de transformar los escenarios de compra, elaboración y consumo de alimentos, así como las relaciones sociales en general, y de género en particular, que se dan en los mismos. Conocer y visibilizar la complejidad de estas relaciones puede contribuir en el diseño de políticas de intervención socio-sanitarias más saludables en términos globales, no solo de nutrición, sino también de seguridad sanitaria de los alimentos y de acceso y disponibilidad más igualitaria a los mismos.

Referencias

BAUMAN, Z. **Modernidad líquida**. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1999.

BECK, U. **La sociedad del riesgo**. Hacia una nueva modernidad. Barcelona: Paidós, 1996.

BUTLER, J. **El género en disputa**. El feminismo y la subversión de la identidad. México: Paidós. Visor, 2001.

COMAS D'ARGEMIR, D. **Trabajo, género y cultura**. La construcción de desigualdades entre hombres y mujeres. Barcelona: Icaria, 1995.

COMAS D'ARGEMIR, D.; CHIRINOS, C. Cuidados no pagados: experiencias y percepciones de los hombres cuidadores en contextos familiares. **Revista Murciana de Antropología**, n. 24, p. 65-86, 2017.

COMPANY, M.; RUBIO, M. F. Medicalización del peso corporal. Cuestiones críticas en los discursos sobre obesidad. **ENE – Revista de Enfermería**, v. 7, n. 2, 2013.

- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura**. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- COUNIHAN, C. M. **The anthropology of food and body**. Gender, meaning and power. London: Routledge, 1999.
- CSORDAS, T. J. **Embodiment and experience**. The existential ground of culture and self. Cambridge: University Press, 1994.
- DOUGLAS, M. **Pureza y peligro**. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú. Madrid: Siglo XXI, 1973.
- EL PERIÓDICO (prensa regional). Disponible en: <http://www.elperiodico.com/es/noticias>.
- ESTEBAN, M. L. **Antropología del cuerpo**. Género, itinerarios corporales, identidad y cambio. Barcelona: Ediciones Bellaterra, 2004.
- FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FISCHLER, C. Raison et déraison dans les perceptions des risques alimentaires. **Cahiers de nutrition et de diététique**, v. 33, n. 5, p. 297-301, 1998.
- FISCHLER, C. Food selection and risk perception. In ANDERSON, H. B.; CHIVA, M. **Food selection**. From genes to culture. Levallois-Perret: Danone Institute, 2002.
- FOUCAULT, M. **Vigilar y castigar**. Madrid: Siglo XXI, 1977.
- GINER, S. **El progreso de la conciencia sociológica**. Barcelona: Península, 1978.
- GLASER, B. G.; STRAUSS, A. L. **The discovery of grounded theory**; strategies for qualitative research. Chicago: Aldine Publishing Company, 1967.
- GRACIA, M. **Paradojas de la alimentación contemporánea**. Barcelona: Icaria, 1996.
- GRACIA, M. **La transformación de la cultura alimentaria**. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, 1997.
- GUIDONET, A. **¿Miedo a comer?** Crisis alimentaria en contextos de abundancia. Barcelona: Icaria y Observatorio de la Alimentación, 2010.

HARWOOD, V. Tehorizing biopedagogies. In WRIGHT; J.; HARWOOD, V. **Biopolitics and the “Obesity Epidemic”**. Governing bodies. New York: Routledge, 2009.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. **Población por municipios y sexo**. Disponible en: <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=2900>. Citado en: 20 jul. 2018.

JENSEN, M.; BLOK, A. Pesticides in the risk society: the view from everyday life. **Current sociology**, v. 56, n. 5, p. 757-778, 2008.

KAPLAN, A.; CARRASCO, S. **Migración, cultura y alimentación**. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña. Bellaterra: U.A.B., 1999.

KLEINMAN, A. M. **Writting at the margin**. Berkeley: U.C.P., 1995.

KLEINMAN, A. M.; KLEINMAN, J. Suffering and its professionals transformation: toward and ethnography of interpersonal experience. **Culture, Medicine and Psychiatry**, v. 15, n. 3, p. 275-301, 1991.

LARREA-KILLINGER, C. *et al.* Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por CTP en España. **Salud colectiva**, v. 13, n. 2, p. 225-237, 2017.

LUPTON, D. **Food, the body and the self**. London: SAGE Publications, 1996.

LUPTON, D. **Risk**. London: Routledge, 1999.

MARTINS, M. C.; ALVARENGA, M.; VARGAS, S. V.; SATO, K.; SCAGLIUSI, F. Ortorexia nervosa: reflexões sobre um novo conceito. **Rev. Nutr.**, v. 24, n.2, p. 345-357, 2011.

MEDINA, F. X. El color de la tradición. Color y construcción del pasado en la publicidad alimentaria. In BARUSI, A.; MEDINA, F. X. **El color en la alimentación mediterránea**. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània, 1998.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. **La producción ecológica**. Disponible en: <https://www.mapama>.

gov.es/es/alimentacion/temas/produccion-ecologica/. Citado en: 3 sep. 2018.

MOORE, L. H. **Antropología y feminismo**. Madrid: Cátedra, 1991.

MUÑOZ, F. **Urbanización**: paisajes comunes, lugares globales. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2008.

OAKS, L.; HARTHON, B. H. Health and the social and cultural construction of risk. In HARTHON, H. B.; OAKS, L. **Risk, culture, and health inequality**: shifting perceptions of danger and blame. Westport C.T.: Praeger, 2003.

PERETTI-WATEL, P. **Sociologie du risque**. París: Armand Colin, 2000.

PONCE, G.; MUÑOZ, E. La percepción de los actores de la seguridad alimentaria. **ARBOR Ciencia, pensamiento y cultura** v. 181, n. 715, p. 393-402, 2005.

POULAIN, J. P. Education au bien manger, education alimentaire: les enjeux. **Enfants et adolescents**: alimentation et éducation au bien-manger: une journée d'étude du 16 mai 2001. OCHA. Disponible en: <http://www.lemanger-ocha.com/VoirTexte.aspx?zone=2&Id=1326>. Citado en: 20 jul. 2017.

POULAIN, J. P. **Sociologies de l'alimentation**. París: PUF, 2002.

RESENDE, S. Promoción de la salud, "empowerment" y educación: una reflexión crítica como contribución a la reforma sanitaria. **Salud colectiva**, v. 4, n. 3, p. 335-347, 2008.

SHEPER-HUGHES, N.; LOCK, M. The mindful body: a prolegomenon to future work in medical anthropology. **Medical anthropology quarterly**, v. 1, n. 1, p. 6-41, 1987.

SIMMEL, G. **Sociología**: estudios sobre las formas de socialización. Madrid: Revista de Occidente, 1977.

STRAUSS, A. L.; CORBIN J. **Basics of qualitative research**: grounded theory procedures and techniques. Newbury Park Calif: Sage, 1990.

TEJERINA, B. Las teorías sociológicas del conflicto social. Algunas dimensiones analíticas a partir de K. Marx y G. Simmel. **REIS**, n. 55, p. 47-64, 1991.

WRIGHT, J. Biopower, biopedagogies and the obesity epidemic. *In* WRIGHT, J.; HARWOOD, V. **Biopolitics and the “Obesity Epidemic”**. Governing Bodies. New York: Routledge, 2009.

ZAFRA, E. *et al.* ¿Sabemos lo que comemos?: Percepciones sobre el riesgo alimentario en Cataluña, España. **Salud colectiva**, v. 12, n. 4, p. 505-518, 2016.

CAPÍTULO 14

Introdução alimentar, sentidos corporais e diferenciação: o *baby-led weaning* e a criação de uma sensibilidade romântica^{150,151}

*Alessandra Rivero Hernandez
Ceres Gomes Victora*

Introdução

Este trabalho busca investigar a modalidade de introdução alimentar denominada *baby-led weaning* (BLW), a fim de compreender o que está em jogo nesta prática. Inicialmente pode-se definir o BLW como um modo de introdução alimentar em que se oferecem alimentos sólidos em porções que permitem com que o bebê possa pegá-los com suas mãos e se alimentar por conta própria. O BLW é aqui discutido como parte (e expressão dos valores distintivos) de um conjunto variado de práticas¹⁵² que constituem o que denominamos modos sensíveis

¹⁵⁰ Este texto deriva da tese de doutorado *O corpo e a vida: uma etnografia dos modos sensíveis de criação infantil* da primeira autora com a orientação da segunda autora e defendida em 2017 no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

¹⁵¹ A pesquisa foi desenvolvida com financiamento proveniente de uma bolsa de doutorado da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.

¹⁵² Entre as quais se podem mencionar o “parto ativo”, conceito que aponta para a participação ativa da mulher no parto, tendo a fisiologia do parto e suas escolhas respeitadas; a amamentação ao longo dos primeiros anos de vida da criança; o coleito, ou compartilhamento da cama entre filhos e pais; o carregar o bebê em um pano (*sling*) amarrado junto ao corpo do cuidador; o uso de fraldas de pano; o banho de balde; a massagem indiana shantala; a disciplina positiva, em oposição a uma disciplina “negativa” em que a aprendizagem se daria por meio de proibições, castigos e punições; e variadas práticas de educação que nomeamos de “engajada”, às quais concebemos a aprendizagem como um processo que ocorre a partir do envolvimento ativo da criança com o ambiente.

de criação infantil. Com esta expressão pretende-se chamar a atenção para práticas de criação infantil que colocam em evidência os sentidos corporais, que exaltam as experiências, as percepções, os afetos, as emoções, a intuição, a empatia. Ainda, argumentamos que tais práticas não apenas são operadas com base nos sentidos corporais, mas também animam e conformam uma sensibilidade específica.

A presente discussão tem como fundamento teórico as abordagens antropológicas que permitem pensar a produção de configurações culturais específicas de corpo e pessoa¹⁵³ em meio às relações, práticas cotidianas e materialidades associadas ao estilo de criação infantil investigado, as quais não compõem uma corrente teórica única.

Dois eixos constituem as inspirações teóricas deste trabalho. O primeiro eixo gira em torno da problemática do individualismo, configuração de valores própria da modernidade ocidental, na qual o sujeito se vê como ser autônomo e livre das coerções sociais e culturais, remetendo-nos ao clássico trabalho de Louis Dumont, bem como a autores brasileiros como Gilberto Velho, Luis Fernando Duarte, Sérvulo Figueira, Tania Salem, entre outros. Como ficará claro ao longo do capítulo, o BLW tem no horizonte a produção de certo tipo de indivíduo (visto como uma entidade pré-social, ou seja, que é da natureza do ser humano ser livre e autônomo). O segundo eixo apresenta diferentes abordagens teóricas que incitam a iniciar a análise pelas práticas cotidianas, a fim de escapar da reprodução de dualismos (como natureza/cultura, indivíduo/sociedade, sujeito/objeto e agência/estrutura) presentes na ideia de indivíduo, para pensar como práticas tão ordinárias, como o comer, são capazes de engendrar valores, habilidades e sentimentos. Neste sentido, pode-se destacar também a perspectiva genealógica de Michel Foucault, que evidencia o caráter produtivo (mais do que coercitivo) dos saberes e poderes disciplinares, capazes de engendrar subjetividades (FOUCAULT, 1979), de modo a estabelecer uma continuidade entre estrutura e agência (LAW, 1994). Ainda, busca-se dialogar com a an-

¹⁵³ No decorrer do capítulo utiliza-se o recurso usual no campo da Antropologia de iniciar com letra maiúscula quando se trata das categorias “Pessoa” e “Indivíduo”, para assim diferenciá-las do indivíduo empírico.

tropologia ecológica de Tim Ingold, que tem como foco a vida e seus fluxos, abandonando o pressuposto da relação sujeito-objeto, afastando o caráter de externalidade dos seres humanos em relação ao mundo (STEIL; CARVALHO, 2012). Neste trabalho, interessa-nos em particular a noção de habilidade, entendida por ele não como uma propriedade do corpo, tampouco como um determinismo do ambiente, mas como um atributo emergente de um sistema de relações (INGOLD, 2010). De um modo mais amplo, a aproximação com esses variados enfoques que possibilitam investigar corpo e pessoa a partir das práticas é instigada pelos atuais debates no campo da antropologia em torno do que tem sido chamado de “virada ontológica”. Tal expressão marca o esmaecimento de interesse em compreender as representações e visões de mundo de diferentes grupos sociais para investigar os mundos e as formas de vida a partir dos quais essas diferenças perceptivas são operadas (SOUZA, 2015).

A presente discussão se fundamenta em pesquisa etnográfica na qual se transitou entre 2013 e 2016 por diversos espaços na cidade de Porto Alegre vinculados às práticas anteriormente referidas, tais como: encontros de grupos, palestras, cursos, espaços voltados para a educação de crianças, grupos em redes sociais, bazares, marcha pela humanização do parto, audiências públicas sobre humanização da assistência ao parto, entre outros. Nesses espaços, realizou-se observação participante, entendida como uma maneira de investigação que permite ao pesquisador aprender com os outros, mediante a participação e a atenção ao que se faz, diz e acontece no entorno (INGOLD, 2016). Se inicialmente estes espaços não estavam relacionados, eles foram se conectando durante o percurso da pesquisa em consonância com a circulação dos próprios participantes, em sua maioria pertencentes às camadas médias urbanas. Assim, embora o percurso de pesquisa tenha se constituído de opções, de uma seleção de espaços de que se foi tomando conhecimento, essas escolhas foram informadas pelos próprios interlocutores à medida que se buscou seguir algumas das conexões entre diferentes espaços feitas pelos mesmos. Contudo, é importante salientar que é possível pensar essa diversidade de práticas como parte de um conjunto não

porque todos os interlocutores desempenharam uma ou outra prática, mas porque essa malha de discursos e de práticas apresenta conexões e correspondências, embora estas não estivessem dadas previamente, sendo mais bem compreendidas ao longo da pesquisa.

O texto está organizado da seguinte forma: inicialmente, apresenta-se o trajeto realizado ao transitar por diversos espaços (previamente não relacionados) que constituíram o campo empírico da presente investigação. Argumenta-se que a congregação de heterogeneidades possibilitada pelo fenômeno urbano é vital na produção da experiência dos modos sensíveis de criação infantil, na medida em que é em meio a essas heterogeneidades que seus praticantes se recriam tendo no horizonte certos valores e sentimentos. Optamos pelo BLW como recorte para este estudo considerando que, como evidencia o vasto campo da antropologia da alimentação, a comida e o ato de comer não apenas alimentam corpos biológicos, como também alimentam valores, afetos e relações sociais. Em um segundo momento, é apresentada a modalidade de introdução alimentar BLW, destacando alguns aspectos dessa prática, tendo em vista que os princípios subjacentes à mesma também dizem respeito às demais práticas que constituem esse estilo de criação infantil. Por fim, a partir das considerações de Marilyn Strathern (2014) de que um único artefato (podendo ser um objeto ou mesmo uma prática) comunica todo o regime de conhecimento sobre os corpos dos quais este artefato faz parte, e, de Roberto DaMatta (1986), de que um estilo de comer define não apenas o que é ingerido, mas também quem o ingere, argumenta-se que o BLW materializa relações que possibilitam aos adultos e às crianças incorporarem conhecimentos sobre o que é ser uma pessoa. Nesse sentido, são analisados os pressupostos subjacentes à prática do BLW para então concluir que os mesmos remetem a certo tipo de configuração individualista com matizes românticos.

Escolhas e diferenciação em meio a múltiplas práticas operadas na cidade

A cidade, enquanto cenário que acomoda uma concentração humana considerável em um espaço limitado, possibilita a congre-

gação de heterogeneidades, situação que entendemos ser fundamental para que os praticantes do BLW se recriem tendo no horizonte certos valores e sentimentos. Em meio a um repertório variado de atividades operado na cidade, as pessoas vão compondo seus próprios arranjos de práticas voltadas à criação de seus filhos a partir do percurso do que Magnani (2016) denomina “circuito”, para referir-se à ligação de pontos da cidade que não necessariamente estão em contiguidade espacial. Busca-se explicitar isso a seguir, ao apresentar sucintamente os principais espaços percorridos no trajeto da pesquisa.

Um dos primeiros espaços percorridos foi o Nascer Sorrindo, um grupo de apoio presencial a gestantes e “casais grávidos” que pretendem ter um “parto ativo” e que também conta com a participação de pais com seus filhos pequenos que passaram por esta experiência. O nome do grupo é uma referência ao título de um dos trabalhos de Frédérick Leboyer (1996), no qual o autor chama a atenção para o sofrimento dos bebês provocado por práticas da obstetrícia moderna¹⁵⁴. Entretanto, segundo o obstetra francês, se suprimidas muitas dessas práticas, os bebês nasceriam calmos, sem prantos e até mesmo sorrindo. Nos encontros, os participantes relatam experiências e fazem questionamentos sobre aspectos relacionados à gravidez, ao parto, à amamentação, ao puerpério e à criação infantil, entre outros temas. Os encontros presenciais se deram aos sábados em uma frequência mensal, em lugares públicos, como o Centro Cultural Mário Quintana (CCMQ) e o Parque Farroupilha, ambos situados na região mais central da cidade. Além dos encontros presenciais, os participantes do Nascer Sorrindo também mantêm contato virtual por meio de grupo fechado em rede social¹⁵⁵.

Foi no ambiente virtual do Nascer Sorrindo que se tomou conhecimento de um ciclo de três palestras intitulado *O estilo de vida contemporâneo e sua influência na saúde da criança*, promovido pelo gru-

¹⁵⁴ Ambiente da sala de parto ruidoso e com iluminação intensa; aplicação de colírio de nitrato de prata; remoção do vernix caseoso (camada de gordura esbranquiçada e espessa que protege a pele do recém-nascido); corte do cordão umbilical logo após o nascimento; colocação do bebê em berço, sem contato corporal, em especial em relação ao corpo materno (LEBOYER, 1996).

¹⁵⁵ Disponível em: www.facebook.com/groups/nascersorrindogapp.

po Timbaúva. Os temas das três palestras foram, respectivamente: as doenças típicas de nossa época (alergias, distúrbios de sono e comportamento, hiperatividade e déficit de atenção); a importância de um ritmo familiar saudável; e o papel da escola na educação. O evento ocorreu numa clínica de saúde e teve como palestrante uma médica pediátrica e antroposófica¹⁵⁶. Na ocasião foi apresentado o grupo Timbaúva, formado por pais e educadores que queriam criar uma escola orientada pela pedagogia Waldorf¹⁵⁷, mas que se diferenciava daquelas já existentes em Porto Alegre por “ter maior contato com os ritmos da natureza”. Como essa escola ainda não existia, as crianças estavam participando de uma atividade chamada Tardes no Verde: duas tardes por semana, depois de terem ido à escola, iam para o sítio de um casal participante, onde brincavam e desenvolviam atividades como caminhar por entre a mata, subir em árvores, comer frutas recém-colhidas das árvores, brincar no barro, entre outras ações.

Alguns meses depois do ciclo de palestra, durante uma conversa com a médica que havia palestrado, foi feito o convite para participar do Curso Básico de Prática Pedagógica Waldorf (CBPPW). O CBPPW foi organizado em seis módulos mensais de um fim de semana que se estendeu durante todo o primeiro semestre de 2014, envolvendo atividades teóricas e principalmente práticas para tratar, a partir da con-

¹⁵⁶ A Antroposofia foi elaborada por Rudolf Steiner (1861-1925) a partir do pensamento de Johann Wolfgang Von Goethe (1749-1832) como uma “ciência espiritual” na qual o ser humano é tido como intimamente ligado à natureza e aos seus elementos (minerais, plantas, animais, estrelas, planetas), de modo a constituírem um organismo único e harmônico. Este organismo possui um aspecto visível, material e mensurável e outro não perceptível aos sentidos, que constitui um conjunto de forças sutis. O ser humano (microcosmo) também pode ser considerado uma imagem condensada deste universo (macrocosmo), trazendo em si cada um de seus elementos. A partir desta cosmovisão, Steiner e colaboradores propuseram a medicina antroposófica, bem como a pedagogia Waldorf, a agricultura biodinâmica, os movimentos da eurtmia, a arquitetura antroposófica, entre outros campos de conhecimento e prática. Para um aprofundamento, recomenda-se o site da Sociedade Antroposófica do Brasil: <http://www.sab.org.br/portal/>.

¹⁵⁷ Resumidamente, pode-se dizer que a pedagogia Waldorf fundamenta-se na compreensão do ser humano como um ente físico, anímico e espiritual e busca possibilitar o desenvolvimento em sua totalidade, cultivando o pensar, o sentir e o querer da criança. Considera que a criança se autoeduca, cabendo ao professor o papel de criar um ambiente adequado para a autoeducação da criança. Isto implica práticas educativas que possibilitem a experimentação e movimentação das crianças em ambientes e com materiais considerados “naturais”.

cepção antroposófica, do crescimento e do desenvolvimento humano, desde o pré-natal até a fase adulta, bem como o papel do educador, seja este professor, pai ou outro interessado. Os módulos foram realizados em diferentes espaços, tais como na clínica de saúde onde havia ocorrido o ciclo de palestras, em um jardim de infância Waldorf e no Espaço de Integração Timbaúva.

Esse último localiza-se no Morro de São Pedro, no bairro Lageado, zona sul de Porto Alegre, o qual se caracteriza por abrigar áreas de nascentes e matas. O Espaço de Integração foi criado para acolher diversos eventos e atividades, entre elas as Tardes no Verde, proposta apresentada durante o ciclo de palestras. Possibilitar essa vivência para as crianças era muitas vezes fonte de preocupação, desejo e esforços para um determinado conjunto de pais. E foi isso que levou a realizar parte do trabalho de campo naquele local, de modo a acompanhar uma vez por semana as atividades realizadas durante as Tardes no Verde. Participavam dessa atividade crianças de diferentes idades (com menos de um ano até 14 anos), além de uma equipe de educadores. Subir em árvores, brincar no barro, cozinhar alimentos em uma fogueira, portar um canivete e fazer breves incursões à mata sem a companhia de um adulto, de acordo com a idade, fazia parte da proposta de possibilitar às crianças brincarem de maneira “livre”.

Durante o trabalho de campo ouviu-se diversos relatos de discussões e recebimento de críticas sobre formas discrepantes de cuidar dos filhos, em especial com membros das famílias de origem do casal, mais frequentemente com as avós. Essas situações de tensionamento com a família de origem podem ser analisadas a partir da etnografia de Tania Salem (2007) sobre o “casal grávido”¹⁵⁸. Tal fenômeno começou a despontar em centros metropolitanos do Brasil a partir dos anos 1980, época em que foi realizada a pesquisa entre adeptos deste ideário. Uma das características do “casal grávido” é se configurar como uma “uni-

¹⁵⁸ Como elucidado por Salem (2007), o fenômeno do “casal grávido” se caracteriza tanto pelo envolvimento do cônjuge no pré-natal e no parto quanto pela busca de um “parto natural”, de modo a limitar o uso de tecnologias introduzidas pela obstetria moderna às situações em que são consideradas necessárias.

dade individualizada e nuclearizada, vale dizer, destacada das redes de parentesco” (SALEM, 1985, p. 35). Deste modo, o anseio por diferenciação em relação às famílias extensas (mas de um modo mais geral ao que é vinculado à “cultura ocidental moderna”), segundo a autora, expressa o valor da mudança constitutivo do fenômeno do casal grávido, relacionado à aversão a ser englobado por um nível mais abrangente. Ainda, a valorização da mudança se vincula ao comprometimento com um progresso ético e com o autoaperfeiçoamento (SALEM, 2007).

De maneira análoga, no campo empírico desta pesquisa, após o nascimento do bebê, a disposição em se diferenciar impele os pais a fazerem “escolhas conscientes” em nome da criança, no que tange a toda uma variedade de elementos que perpassam o corpo e a vida de seus filhos, como alimentos, remédios e brinquedos. Este empenho implica, em alguma medida, a aquisição de conhecimentos sobre parto, desenvolvimento e comportamento infantil, amamentação, introdução alimentar, uso do *sling*, vacinas, entre tantos outros aspectos pertinentes à criação infantil. Esses conhecimentos são aprendidos através de diversos meios e envolve diversas autoridades, tais como livros, textos, vídeos e grupos de discussão na internet, participação em grupos de apoio, palestras e cursos presenciais com doulas e consultoras em amamentação.

Em meio à heterogeneidade de práticas, de objetos e de conhecimentos congregados pelas cidades, as escolhas feitas para si mesmos e para os seus filhos se recobrem de um caráter de espontaneidade e de reflexividade, em oposição à ideia de obrigatoriedade. Isto possibilita não apenas aos bebês (como se elucidará a seguir), mas também aos adultos vivenciarem, por outros meios, uma trajetória na qual se radicaliza a noção de indivíduo, pois, como aponta Gilberto Velho (1981), embora algumas pessoas que vivem na cidade mantenham redes de relações bastante restritas e homogêneas (aproximando-se da experiência de viver em sociedades de pequena escala), outros habitantes da metrópole transitam por uma gama variada de estilos de vida, de tal modo que:

Essas pessoas estão permanentemente recebendo estímulos e se deslocando entre ambientes e experiências variadas. [...] A minha hipó-

tese é muito simples e retoma colocações anteriores. Quanto mais exposto estiver o ator a experiências diversificadas, quanto mais tiver de dar conta de ethos e visões de mundo contrastantes, quanto menos fechada for sua rede de relação ao nível de seu cotidiano, mais marcada será a sua autopercepção de individualidade singular (VELHO, 1981, p. 35).

Apesar de não se estar questionando a agência das pessoas ao se movimentarem nesse circuito, mais do que pensar os variados percursos como constituídos por escolhas individuais, entende-se que percebê-los dessa forma é fundamental nesse campo de práticas, em correspondência com os valores e sentimentos que operam nesse circuito. Para começar a compreender os princípios adjacentes que dão liga a esses pontos espacialmente desconexos é preciso ter em conta que essas práticas têm em comum o fato de emergirem a partir da crítica a certos elementos constitutivos da vida contemporânea, os quais recobram certa exacerbação na urbanidade. Referimo-nos em especial ao processo de medicalização da infância, ao consumo nos padrões atuais, ao papel normalizador da escola e da medicina e às abordagens cognitivistas da aprendizagem.

As críticas ao consumo de massa, especialmente de produtos tecnológicos, ressaltam um caráter maléfico deste fenômeno, quer seja para os seres humanos (principalmente para as crianças, que permaneceriam inertes em frente às telas por muitas horas), como para a sustentabilidade do meio ambiente (por envolver o gasto de recursos naturais e a produção de resíduos não degradáveis). Evidentemente, não se quer dizer com isto que as pessoas que se movimentam por esse circuito não consumam tecnologias, por certo quase todas possuem carro, computadores, celulares, acessam a internet e participam de redes sociais. Mas que parte daquilo que é consumido é dirigido para elementos resultantes de uma produção designada como “orgânica”, “caseira”, “artesanal” ou “feita a mão”, valorizada por ser a materialização de um trabalho “feito com criatividade e afeto”. Estes atributos colocam tanto a fabricação quanto o consumo desses produtos em um patamar diferenciando, sobre o qual não pesam as críticas feitas

amiúde ao consumismo e aos produtos industrializados, estes últimos associados ao capitalismo e a um estilo de vida ocidental moderno. Em diálogo com tais críticas, recebe uma conotação positiva entre os praticantes deste estilo de criação parental aquilo que é visto como escolhas individuais que evocam um retorno ao “instintivo”, “primitivo”, “ancestral” e “natural”. Esses atributos são conferidos às práticas de criação infantil em questão, assim como o de serem práticas saudáveis. Este é o caso do BLW, como se discutirá a seguir.

Baby-led weaning: bebês agenciando o comer

A modalidade de introdução alimentar BLW foi proposta pela britânica Gill Rapley, que tem experiência como *health visitor*¹⁵⁹, parteira e consultora em aleitamento materno. O primeiro de uma série de livros publicado por ela sobre o BLW foi publicado originalmente em inglês, no ano de 2008, por Rapley e Murkett. Ao propor que desde o início o alimento seja oferecido em pedaços relativamente grandes que possibilitam ao bebê pegá-los com suas mãos e levá-los à boca, o BLW se diferencia do modo habitual de introduzir os alimentos sólidos na alimentação do bebê, comumente oferecidos em colheres numa consistência pastosa. Nesse sentido, essa modalidade de introdução alimentar também diverge das recomendações preconizadas no Brasil, pelo Ministério da Saúde (MS), que orienta, atualmente, o aumento gradativo da consistência do alimento, do consumo de papas e purês, nos sexto e sétimo meses de vida da criança, ao início da oferta da comida da família na forma amassada, desfiada, triturada ou picada em pequenos pedaços, no oitavo mês. A partir dos 12 meses de vida, o alimento passa a ser oferecido na mesma consistência com a qual é consumido pela família (BRASIL, 2010). Esse é um aspecto relevante para o BLW, à medida que consistências mais firmes permitem ao bebê agenciar sua alimentação. O comentário de Rapley sobre o sentido figurado da expressão “dar de comer com colher” (*spoon-feeding*), entendido como dar a alguém tanta ajuda que essa pessoa não precise pensar por si mesma, é elucidativo

¹⁵⁹ Profissional com formação em enfermagem que atua no âmbito do Sistema Nacional de Saúde do Reino Unido, realizando visitas domiciliares em especial a famílias com crianças recém-nascidas.

quanto à valorização do controle do bebê sobre a sua alimentação como meio de promover sua autonomia. Comer por conta própria se configura no BLW como um processo natural para os bebês, sendo que aqueles amamentados em livre demanda já estariam habituados a agenciar sua alimentação, na medida em que decidem quando e quanto mamar. Ainda, a autora questiona se, quando o bebê recusa-se a comer o alimento ofertado de colher, ele não estaria demonstrando resistência ao modo como a comida é oferecida (mais do que ao alimento em si), trazendo à tona outra modalidade de agenciamento do bebê em relação ao ato de comer (RAPLEY; MURKETT, 2012).

Se bem o BLW adere à recomendação de iniciar a introdução de alimentos sólidos ao sexto mês de vida, esta não é uma orientação absoluta. Para além da idade do bebê, é preciso também estar atento ao seu corpo, identificar sinais de que ele pode começar a ingerir sólidos, se o bebê permanece sentado e se pega objetos próximos e os leva a boca com certa precisão. Esses sinais corporais visíveis indicariam que outros aspectos menos visíveis do sistema digestivo do bebê estariam aptos para se iniciar a introdução alimentar, ou seja, que estaria pronto para começar a aprender a mastigar e a engolir. Outros aspectos do início da introdução alimentar que são tomados de modo menos rígido pelo BLW dizem respeito à ordem de alimentos bem como aos horários e à quantidade de refeições diárias. Ainda em relação ao início da prática do BLW, a fome não é operada como o impulso primário do bebê para começar a comer sólidos. Desta forma, o que imprime sua ação em um primeiro momento não seria a fisiologia, mas uma espécie de disposição interior: a curiosidade pelos alimentos e a vontade de participar dos acontecimentos ao seu entorno imitando os demais comendo e de fazer as coisas por si. A sensação de fome passa a ser operada como a motivação para o bebê se alimentar apenas entre o oitavo mês e o primeiro ano de vida, quando começa a associar a sensação de fome com o ato de comer (RAPLEY; MURKETT, 2012).

Dessa maneira, não se espera que no início da introdução alimentar o bebê efetivamente se alimente¹⁶⁰, e sim que brinque com

¹⁶⁰ A garantia de que se está satisfazendo as necessidades alimentares do bebê a fim de evitar a perda de

os alimentos e comece a aprender novas habilidades e sensações corporais, tais como: a pressão com que deve segurar os alimentos sem que escorreguem ou fiquem amassados; a mastigar a comida; e, mais adiante, a pinçar com os dedos alimentos pequenos, como grãos de feijão. O BLW dá importância à variação de sabores, cores e texturas dos alimentos, de modo a tornar a alimentação uma experiência agradável e o bebê mais disposto a experimentar essas variações (RAPLEY; MURKETT, 2012). Nesse sentido, pode-se dizer que tal modalidade enfatiza a experimentação como meio de aprender a se alimentar frente ao ato de comer em si, ao considerar que este decorre daquele. O tipo de experiência nele privilegiada não se refere apenas aos sentidos do corpo, mas abrange também a incitação de emoções.

Comer a mesma comida que toda a família desde o início da introdução alimentar e participar das refeições familiares é um dos princípios do BLW. Não havendo o preparo de alimentos individualizados para o bebê, nem mesmo no início da introdução alimentar, a recomendação para uma alimentação saudável tem de ser expandida para a unidade familiar. Desse modo, a partilha da comida pode requerer uma mudança nos hábitos alimentares da totalidade familiar, não sendo, portanto, apenas o bebê que tenha de passar por um processo de aprendizagem, haja vista que os demais entes talvez tenham de iniciar um processo de reeducação alimentar.

Os pressupostos subjacentes à prática do BLW

A partir dos aspectos do BLW anteriormente referidos, argumentamos que os pressupostos subjacentes a esse modo de introdução alimentar remetem a um tipo particular de configuração individualista que apresenta matizes românticos. A fim de expor com maior clareza o individualismo, recorreremos inicialmente aos trabalhos do antropólogo francês Louis Dumont, nos quais discutiu duas diferentes ideologias

peso e desnutrição não é dada no BLW pelo consumo de alimentos sólidos, mas pelo leite materno (ou fórmula infantil no caso de bebês não amamentados). O leite materno, que antes dos seis meses é indicado como o único alimento da criança, continua a ser operado no BLW como a principal fonte de nutrientes e de calorias do bebê até aproximadamente o nono mês, quando se espera que o bebê esteja mais apto a agenciar sua alimentação e as mamadas então podem ser reduzidas (RAPLEY; MURKETT, 2012).

que regem “tipos” distintos de sociedade: o holismo e o individualismo. O primeiro é a configuração de valores predominante em sociedades tradicionais que têm como princípio a hierarquia. É a partir do sistema de castas da Índia que o autor elabora suas reflexões acerca da hierarquia que se estampa nas relações sociais, de tal modo que o grupo social se apresenta como mais importante que o indivíduo, compreendido como um ser eminentemente relacional e socialmente determinado, que cumpre uma função social dentro de uma ordem global (DUARTE, 2003). Enquanto no holismo as necessidades de cada ser humano estão subordinadas às da sociedade, o ideal fundamental das sociedades modernas ocidentais é o individualismo, a partir do qual o sujeito se vê como ser livre e autônomo. Nesta outra configuração, são as necessidades da sociedade que estão subordinadas às dos indivíduos. O valor supremo está no indivíduo, cujos atributos são a liberdade e a igualdade (DUMONT, 1985).

Apesar da diferenciação levada a cabo por Dumont entre sociedades modernas ocidentais e sociedades tradicionais, alguns trabalhos permitem pensar em contornos diferenciais da noção de pessoa em distintos segmentos sociais da sociedade brasileira. Enquanto alguns autores (VELHO, 1981; FIGUEIRA, 1981; 1985; 1987) relacionam a propagação da ideologia individualista entre as camadas médias à crescente absorção dos saberes psicológicos, a partir da década de 1980 no país, Luis Fernando Dias Duarte (1986) aponta para a permanência da noção de Pessoa nas camadas populares, nas quais predominam representações do “nervoso” como uma perturbação físico-moral. Enquanto o psiquismo diz respeito a uma representação individualizada e individualizante que se associa à ideologia ocidental moderna, os “nervos” se constituem como uma representação relacional de pessoa (DUARTE, 2003; 2008).

Ainda, cabe ressaltar também que o estudo de Dumont atenta para o individualismo chamado de quantitativo ou de vertente jurídica, na qual o acento é posto no princípio da igualdade, ao proclamar direitos iguais para todos e a aplicação universal da lei. Esta vertente relaciona-se historicamente aos ideais iluministas. Entretanto, como

argumenta Simmel (1950; 1971), do século XVIII para o XIX houve um deslocamento desse individualismo quantitativo para o qualitativo, ou também nomeado de vertente psicológica, a qual teve sua origem no Romantismo. O acento então recai sobre a especificidade do indivíduo enquanto sujeito psicológico, sobre a singularidade das qualidades pessoais.

É um enquadramento romântico que está informando a forma contemporânea de sensibilidade operada no e pelo BLW. Essa forma de sensibilidade dialoga com o que Duarte (1999) chama de “dispositivo de sensibilidade”, parafraseando a discussão de Foucault acerca da sexualidade, que passa a operar no Ocidente entre os séculos XVII e XVIII, e cujos aspectos constitutivos são a perfectibilidade, a experiência e o fisicalismo. A perfectibilidade é a ideia de origem iluminista de que o ser humano pode se aperfeiçoar de maneira ilimitada, da qual decorrem outras imagens, tais como desenvolvimento e transformação. Ainda, a perfectibilidade está implicada no uso da razão, que é incitada pela experiência, daí depreende-se a ênfase nos sentidos e nos afetos experimentados na relação com o mundo. E o fisicalismo, concepção de que a corporalidade humana é dotada de uma lógica própria. Esses aspectos fazem parte dos princípios adjacentes ao BLW, ao preconizar a experimentação sensorial e prazerosa como o alicerce da aprendizagem do bebê junto aos alimentos com vistas à produção de autonomia. Já o fisicalismo se expressa nessa prática, por exemplo, na orientação de observar os sinais externos ao corpo do bebê que comunicam que está internamente apto a iniciar a introdução alimentar, o que ocorre em torno dos seis meses. Contudo, o início da introdução alimentar é determinado no BLW pela fisiologia, e não pela idade da criança.

Consideramos, portanto, que essa modalidade (e, de forma geral, as práticas que constituem modos sensíveis de criação infantil), à semelhança do campo ambiental, cuja constituição foi objeto de análise de Isabel Cristina de Moura Carvalho (2001), é tributária de um movimento de longa duração que emerge no século XVIII. E que ao longo do tempo volta a emergir em determinados contextos (os quais por sua vez lhe conferem novos sentidos), como no movimento con-

tracultural nos anos 1960, nos movimentos ecológicos dos anos 1970, na Nova Esquerda e na politização do consumo e da vida cotidiana (CARVALHO, 2001); na psicologização e conseqüente difusão de uma cultura psicanalítica entre as camadas médias brasileiras (FIGUEIRA, 1985); nas terapias corporais (RUSSO, 1993) e no fenômeno do casal grávido (SALEM, 2007).

Entre as principais características da sensibilidade romântica, pode-se mencionar a afirmação do indivíduo, um retorno ao natural e a uma unidade perdida (seja com o universo, a natureza ou a coletividade humana) como contrapontos aos males da cultura e da civilização (CARVALHO, 2001) que, no caso da alimentação infantil, é materializado pelas “papas” industrializadas destinadas a bebês. O caráter de totalidade se manifesta no BLW sob a importância dada à participação do bebê nas refeições da família. Diferentes estudos realizados nas chamadas sociedades tradicionais têm apontado para o modo como a comensalidade atua na produção de parentesco (FAUSTO, 2002; CARSTEN, 2004), a partir do qual se pode pensar a ênfase dada à partilha do alimento como relacionada não apenas à valorização de uma dimensão holista como também à produção da unidade familiar.

Entre os elementos constitutivos do Romantismo destacados por Duarte (2004, 2012), encontra-se a ênfase, entre outros: na totalidade, mas que também pode deslocar-se para a ideia de singularidade psíquica ao tomar uma unidade como totalidade em si; na diferença, em oposição à igualdade; no fluxo temporal dos fenômenos enquanto condição íntima dos entes e não uma medida externa e objetiva, tensão que se expressa na recomendação de iniciar o BLW quando a criança dá sinais de que está pronta, e não o mero fato de ter seis meses de idade; na pulsão como uma disposição interior própria dos seres vivos, que no BLW se considera ser o que motiva inicialmente o bebê a comer sólidos: a curiosidade e a vontade de imitar os demais, ao invés da sensação de fome; na sensibilidade; na subjetividade; na criatividade; na espontaneidade; e na experiência, tão enfatizada na prática do BLW. Contudo, como atenta o autor, cabe ponderar que o pensamento romântico, enquanto reação ao Iluminismo, opera, permanentemente,

em tensão, ora distanciando-se, ora aproximando-se e imiscuindo-se de valores iluministas como liberdade; igualdade; universalismo; racionalismo; cientificismo e materialismo.

Considerações finais

Por fim, gostaríamos de chamar a atenção para três pontos deste trabalho. Primeiro, este estudo permite pensar as camadas médias de uma forma menos totalizante, a partir da heterogeneidade das práticas de alimentação e de criação infantil que coexistem nas redes de parentesco. Nesse sentido, acentua os contornos diferenciais da noção de pessoa existentes no contexto brasileiro, não apenas entre classes sociais (como apontado anteriormente por Duarte), mas também no interior de um mesmo segmento.

O segundo ponto diz respeito à ideia de autonomia e como este ideal é perseguido na prática do BLW. Recorrendo a Ingold (2010), pode-se pensar a autonomia enquanto habilidade, um atributo que emerge a partir do estabelecimento de uma relação de interdependência do bebê com o alimento. Por um lado, ele precisa manipular e experimentar por si o alimento, que deve ter uma consistência tal que permita ao bebê tomá-lo com suas próprias mãos. Isto leva a questionar a concepção de indivíduo enquanto pré-social, como algo que faz parte da natureza do ser humano, para pensá-lo como efeito das práticas sociais.

O terceiro refere-se ao poder dos discursos sobre como uma criança deve ser alimentada (disseminados através de livros, redes sociais, participação em grupos de apoio, palestras e cursos, redes de relações, entre outros), de conformar formas de experiência e de conhecimento. Trata-se de destacar o caráter positivo do poder ligado a esses saberes, capaz de produzir sensibilidades, modos de sentir, de querer e de pensar, e não simplesmente tomá-lo enquanto uma força repressiva e coercitiva, pois, como refere Foucault (1979, p. 8): “O que faz com que o poder se mantenha e que seja aceito é simplesmente que ele não pesa só como a força que diz não, mas que de fato ele permeia, produz coisas, induz ao prazer, forma saber, produz discurso.”

Com esses dois últimos comentários breves, pretende-se retomar um aspecto fundamental da discussão proposta neste trabalho e que tem como pressuposto a ruptura de dualidades, como indivíduo/sociedade e natureza/cultura, a fim de compreender as categorias corpo e pessoa não como naturais, mas como produzidas em meio a práticas sociais que fazem parte da vida cotidiana. Foi nesse sentido que se buscou discutir como, no desempenho do BLW, seus praticantes se recriam tendo no horizonte valores e sentimentos em sintonia com uma sensibilidade romântica.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável**: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde da atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

CARSTEN, J. **After Kinship**. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

CARVALHO, I. C. M. **A invenção do sujeito ecológico**: sentidos e trajetórias em educação ambiental. 2001. 349 f. Tese (Doutorado em Educação)—Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2001.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DUARTE, L. F. D. **Da vida nervosa das classes trabalhadoras urbanas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

DUARTE, L. F. D. O império dos sentidos: sensibilidade, sensualidade e sexualidade na cultura ocidental moderna. In HEILBORN, M. L. (Org.). **Sexualidade**: o olhar das ciências sociais. Rio de Janeiro: Zahar, 1999, p. 21-30.

DUARTE, L. F. D. Indivíduo e pessoa na experiência da saúde e da doença. **Ciên. Saúde Coletiva**, v. 18, n. 1, p. 173-83, 2003.

DUARTE, L. F. D. A pulsão romântica e as ciências humanas no Ocidente. **RBCS**, v. 19, n. 55, p. 5-18, 2004.

DUARTE, L. F. D. A outra saúde: mental, psicossocial, físico-moral? *In* ALVES, P. C. (Org.). **Saúde e doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2008, p. 83-90.

DUARTE, L. F. D. O paradoxo de Bergson: diferença e holismo na antropologia do Ocidente. **Mana**, v. 18, n. 3, p. 417-448, 2012.

DUMONT, L. **O individualismo: uma perspectiva antropológica da ideologia moderna**. Rio de Janeiro: Rocco, 1985.

FAUSTO, C. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **Mana**, v. 8, n. 2, p. 7-44, 2002.

FIGUEIRA, S. **O contexto social da psicanálise**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1981.

FIGUEIRA, S. **Cultura da psicanálise**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

FIGUEIRA, S. O “moderno” e o “arcaico” na nova família brasileira: notas sobre a dimensão invisível da mudança social. *In* FIGUEIRA, S. **Uma nova família? O moderno e o arcaico na família de classe média brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 11-30.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

INGOLD, T. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010.

INGOLD, T. Chega de etnografia! **Educação**, v. 39, n. 3, p. 404-411, 2016.

LAW, J. **Organizing modernity**. Oxford: Blackwell, 1994.

LEBOYER, F. **Nascer sorrindo**. São Paulo: Brasiliense, 1996.

MAGNANI, J. G. C. Antropologia urbana: desafios e perspectivas. **Revista de Antropologia**, v. 59, n. 3, p. 174-203, 2016.

RAPLEY, G.; MURKETT, T. **Baby-led weaning**. Helping your baby to love good food. Londres: Vermilion, 2008.

RAPLEY, G.; MURKETT, T. **El niño ya come solo: consiga que su bebé disfrute de la buena comida**. Barcelona: Ediciones Medici, 2012.

RUSSO, J. **O corpo contra a palavra**: as terapias corporais no campo psicológico dos anos 80. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1993.

SALEM, T. A trajetória do “casal grávido”: de sua constituição à revisão de seu projeto. In FIGUEIRA, S. (Org.). **Cultura da psicanálise**. São Paulo: Brasiliense, 1985, p. 35-61.

SALEM, T. **O casal grávido**: disposições e dilemas da parceria igualitária. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2007.

SIMMEL, G. Individual and society in the Eighteenth and Nineteenth-century views of life: an example of philosophical sociology. In WOLF, K. (Ed.). **The sociology of Georg Simmel**. Nova York: The Free Press, 1950. p. 58-84.

SIMMEL, G. **On individuality and social forms**. Chicago: Chicago University Press, 1971.

SOUZA, I. M. A. A noção de ontologias múltiplas e suas consequências políticas. **ILHA**, v. 17, n. 2, p. 49-73, 2015.

STEIL, C. A.; CARVALHO, I. C. M. Apresentação. In STEIL, C. A.; CARVALHO, I. C. M. (Orgs.). **Cultura, percepção e ambiente**: diálogos com Tim Ingold. São Paulo: Terceiro Nome, 2012, p. 7-13.

STRATHERN, M. A pessoa como um todo e seus artefatos. In STRATHERN, M. **O efeito etnográfico**: e outros ensaios. São Paulo: Cosac Naify, 2014, p. 487-509.

VELHO, G. **Individualismo e cultura**: notas para uma Antropologia da sociedade contemporânea. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

CAPÍTULO 15

Representaciones alimentarias en adolescentes con comportamiento alimentario diferenciado^{161,162}

Guadalupe Jacqueline Olalde Libreros

Introducción

Esta investigación presenta una descripción de los saberes y representaciones sociales alimentarias y su relación con las acciones de las adolescentes que están en búsqueda de un ideal corporal, problema que se aborda desde la visión de la teoría de la Salud Colectiva, para comprender el papel de la sociedad en la aparición de los padecimientos alimentarios en las adolescentes.

La alimentación es un fenómeno importante en la vida de cualquier individuo, es a la vez biológico y cultural. Esta investigación parte de la problemática que han mostrado diversos estudios sobre los trastornos alimentarios (TCA) que afectan principalmente a la población adolescente. La anorexia y bulimia son enfermedades en las que se presentan conductas atípicas en el acto de la alimentación tales como pérdida de peso significativa, provocación de vómito, uso de laxantes, polifagia, ejercicio excesivo, etc., de acuerdo a la décima clasificación estadística internacional de enfermedades

¹⁶¹ Proyecto de investigación derivado de los estudios del Doctorado en Ciencias en Salud Colectiva, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilico.

¹⁶² Agradecimiento al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México por financiar los estudios de posgrado.

y problemas relacionados con la salud (CIE. 10) de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 1993).

En la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT, 2012), en el apartado de conductas alimentarias de riesgo en adolescentes, se muestra que fueron más frecuentes la preocupación por engordar, comer demasiado y perder el control sobre lo que se come, por sobre las otras variables medidas. En las adolescentes, la principal conducta de riesgo fue la preocupación por engordar (19,7%), cifra que aumentó en comparación con lo reportado en la ENSANUT 2006 (18,3%). En los varones, la conducta de riesgo más frecuente fue hacer ejercicio para perder peso (12,7%).

Por otra parte, las conductas alimentarias de riesgo se presentan antes que la enfermedad alimentaria se desarrolle completamente. Desafortunadamente éstas últimas son ahora muy comunes en la población adolescente, al grado de considerarse un problema de salud mental y de salud pública en constante ascenso. Se propone el concepto de Comportamiento Alimentario Diferenciado (CAD) para llamar a esta problemática, considerando los determinantes sociales en salud y las representaciones sociales que tienen las adolescentes, planteando así una mirada social sobre un evento de salud.

Para tener un contexto acerca de los temas tratados en este capítulo, consideramos la alimentación un acto social que todo ser humano practica a lo largo de su vida, debido justamente a la socialización permanente que se da a través de la comensalidad. A los alimentos se les atribuyen ciertos significados: por ejemplo, en la biomedicina son clasificados en buenos o saludables y en su contraparte de malos y no saludables (BERTRAN, 2006). Finalmente las personas pueden optar por uno o por otro alimento en función de concepciones presentes en su círculo social. Por ello es importante conocer que información han recibido y en base a ello que representaciones sociales tienen.

Entendemos imagen corporal de acuerdo con Rosen (citado en RAICH, 2004) la manera en que las personas perciben, imagi-

nan, sienten y actúan su cuerpo. La insatisfacción de la imagen corporal ha sido analizada como un factor relevante para la motivación de las personas para adoptar determinado tipo de comportamiento alimentario (como restringir el consumo de grasas y el consumo calórico). Silva, Pais y Cardoso (2008) ponen como ejemplo que cuando no hay satisfacción con el peso corporal o con la salud, se opta por resistir el impulso de comer lo que se desea, adoptar una alimentación más pobre en calorías, seleccionar los alimentos que se consideran seguros y evitar comer en determinada cantidad.

Para estudiar el proceso Salud – Enfermedad en la población, la Salud Colectiva propone la comprensión de los determinantes del proceso, referidos en su contexto histórico y en su organización social. Se incluyen procesos vitales humanos tales como el nacimiento, la alimentación etc.

Rodríguez y Jarillo (2011) mencionan que en la Salud Colectiva, el concepto de determinación se contrapone al concepto de causa, de esta forma el carácter social e histórico de la salud y de la enfermedad se explica porque son momentos de un mismo proceso.

Desde la perspectiva de la biomedicina los trastornos alimentarios son patologías del ámbito mental y son un conjunto de síntomas, signos y conductas de riesgo que puede presentarse en diferentes entidades clínicas y con distintos niveles de severidad; no se refiere a un síntoma aislado ni a una entidad específica claramente establecida, pero se reconocen varias enfermedades como la anorexia y la bulimia principalmente.

Es desde la perspectiva que contempla el proceso Salud-Enfermedad-Atención en su contexto socio-histórico y la experiencia subjetiva del sujeto, que se hace el planteamiento de hacer referencia a estas patologías con la siguiente denominación “Comportamiento Alimentario Diferenciado”. El comportamiento es aquí entendido como la manera de proceder que tienen las personas en relación con su entorno y que incluye en su concepto la parte cultural, diferenciado porque éstas formas de alimentación que asumen

las adolescentes no se apegan a una norma biomédica, ni dietética sino que está focalizado en conseguir la delgadez que en el contexto social actual es sinónimo de belleza y reviste de significados para cada una de ellas.

Las enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos se encuentran situadas en dos extremos; por una parte, se encuentra el exceso en el comer que predispone al sobrepeso y a la obesidad y por el otro lado se sitúa la deficiencia en la ingesta de manera voluntaria que da lugar al CAD, que deriva biomédicamente en los llamados trastornos de la conducta alimentaria.

Se hace énfasis que el CAD tiene un fundamento social, dado que existe un modelo corporal delgado al que se le atribuyen valores de belleza y que ha sido introducido específicamente por una sociedad de consumo. Gracia (2009) de la misma forma los califica como “síndromes vinculados a la cultura”, los cuales son definidos como el conjunto de signos y síntomas que se restringen a determinadas culturas según las características psicosociales y de ésta manera el CAD tiene sus particularidades en ésta población.

Objetivos y metodología

Para esta investigación se pretendió conocer las principales representaciones sociales alimentarias y corporales de dos grupos de mujeres adolescentes, de dos escuelas secundarias del Estado de Veracruz, México, durante los años 2010 y 2011, en relación a la familia, a los pares y derivadas en los medios de comunicación.

El estrato social se usó como una forma de diferenciar ambas poblaciones en relación a su situación económica, a su vez relacionada con la forma de acceder a las instituciones educativas, aquella de régimen público y aquella de régimen privado en el que existe pago de mensualidades y garantiza con ello un nivel educativo distinto.

En primer lugar, se eligieron las escuelas que permitieron cumplir con el objetivo de medir las diferencias por estrato económico y se eligió una escuela del sector público y otra escuela del sector privado.

Este estudio tuvo dos fases. En la primera fase con un estudio cuantitativo transversal descriptivo se utilizó un cuestionario auto aplicable a mujeres adolescentes. No hubo muestra definida ya que la intención era determinar a aquellas que tuvieran un riesgo alimentario. El total de mujeres que respondieron el cuestionario fue de 81 adolescentes de ambas escuelas, el cuál contenía la explicación del objetivo de estudio, además de preguntas relativas al nombre, edad, peso y talla auto-referidos, padecimiento de alguna enfermedad y el Eating Attitud Test (EAT-26) que mide el riesgo de desarrollar un trastorno alimentario, el cuál puede utilizarse como un índice de la severidad de las preocupaciones típicas entre mujeres con trastornos alimentarios particularmente en cuanto a la motivación para adelgazar, miedo a ganar peso y restricción alimentaria, además de una encuesta de siluetas, para conocer su percepción corporal.

El criterio de inclusión fue que las alumnas respondieron más del 80 por ciento del cuestionario y se encontraron al momento de la aplicación del mismo. Se excluyeron a las alumnas que respondieron tener una patología y contarán con el diagnóstico médico que fuera considerada dentro un factor de confusión para trastorno alimentario como diabetes mellitus, hipoglucemia, hipertiroidismo, síndrome metabólico, cáncer, tuberculosis y enfermedad celiaca.

La segunda fase se desarrolló mediante un abordaje que buscó conocer la perspectiva de las adolescentes acerca de los alimentos y del cuerpo.

Esta fase consistió en identificar a las adolescentes con resultado de riesgo según el EAT-26 y en total se entrevistaron a cuatro adolescentes en la escuela privada y cinco de la pública. Se buscó de preferencia a adolescentes de grados superiores. Se utilizó la técnica de entrevista semi-estructurada con una guía conformada por los siguientes rubros: (a) información socio-demográfica y (b) pensamientos y sentimientos (temores, preocupaciones, esperanzas, gratificaciones) en relación a los alimentos y al cuerpo en el contexto familiar, de pares, de la publicidad y de los medios de comunicación.

La duración de las entrevistas fue de entre 45 minutos y 1 hora por cada sesión hasta que se presentara una saturación del discurso.

Cuadro 15.1 Categorías de análisis

Teórica	Analítica
Representaciones sociales alimentarias	Significación de los alimentos, que conforman las prácticas alimentarias. Alimentos saludables Alimentos no saludables Comida chatarra Grasa Calorías Dieta Alimentación familiar Alimentación en la escuela Creencias de los alimentos referidos (o provenientes) en: Familia, pares. Creencias de los alimentos referidos (o provenientes) en: Publicidad y medios de comunicación Trastornos alimentarios
Representación sociales del cuerpo	Significación del cuerpo. Ejercicio Percepción Ideal corporal Sobrepeso y obesidad Cuidados del peso corporal Creencias del cuerpo, referidas (o provenientes) en: familia, pares. Creencias del cuerpo referidos (o provenientes) en: publicidad y medios de comunicación

Las entrevistas fueron grabadas, el audio fue transcrito en el programa operativo Word, para posteriormente analizar en ATLAS.ti 7. Se identificaron las categorías o subtemas clave por escuela, lo que permitió analizar el *corpus* de información de manera más simplificada. Una vez efectuada la descripción, se identificaron en los temas las concordancias y divergencias de la información.

Se cuidaron los aspectos éticos, para ello la aplicación del instrumento elaborado expresamente contenía una carta de consentimiento informado, para obtener el permiso de participación por parte de los padres y los datos fueron manejados con confidencialidad, además de que el nombre de las entrevistadas fué cambiado para conservar el anonimato.

Desarrollo

El promedio de edad de las nueve adolescentes fue de 14 años y cursaban el segundo grado de secundaria en su mayoría.

Cuadro 15.2 Perfil de las entrevistadas de la escuela privada

Nombre ¹⁶³	Edad	Grado escolar	Empleo de los padres	Composición familiar	Domicilio
Jessica	14 años	Tercer grado	Padres médicos de profesión. Trabajadores de hospitales del sector salud	Padres y una hermana	Fraccionamiento de clase alta
Michelle	14 años	Tercer grado	Madre educadora con licenciatura en derecho, trabaja en un magistrado. Padre abogado y tiene una constructora	Padres y una hermana	Fraccionamiento de clase media alta
Anahí	14 años	Tercer grado	Padre arquitecto, madre profesora	Padres y una hermana	Fraccionamiento de clase media alta
Zaira	13 años	Segundo grado	Padre empleado de gobierno, madre ama de casa	Padres y un hermano	Colonia popular

Cuadro 15.3 Perfil de las entrevistadas de la escuela pública

Nombre	Edad	Grado escolar	Empleo de los padres	Composición familiar	Domicilio
Julieta	14 años	Segundo grado	Padre empleado, madre ama de casa	Padres y una hermana	Colonia popular
Marcela	14 años	Segundo grado	Padres dueños de negocio propio	Padres y la familia de su tío	Colonia popular
Lizet	14 años	Segundo grado	Padre obrero y madre ama de casa	Padres y tres hermanos	Colonia de un municipio conurbado a la ciudad de Xalapa
Celeste	14 años	Segundo grado	Padre inmigrante. Madre ama de casa.	Madre, hermana y abuelos maternos	Colonia popular
Rosario	14 años	Segundo grado	Padre empleado y madre ama de casa	Padres, hermana y dos primos	Colonia popular

Cómo se puede observar la diferencia del estrato social existe en relación a la ocupación de los padres y el lugar de residencia, lo que evidencia el acceso al nivel educativo y acceso a vivienda en lugares que cuentan con ciertas comodidades.

Con el objeto de conocer qué costumbran comer, se les preguntó cuál era su dieta habitual y las respuestas se aprecian en el siguiente cuadro.

¹⁶³Todos los nombres son ficticios con el fin de preservar la identidad de las adolescentes entrevistadas.

Cuadro 15.4 Dieta habitual de las entrevistadas de la escuela privada

Nombre	Desayuno	Media mañana (en la escuela)	Comida	Media tarde	Cena
Michelle	Cereal y jugo de naranja, o leche con chocolate y galletas	Empanadas o fruta (jicama y pepinos) y una bebida de frutas saborizada	Sopa o arroz y carne asada o molida o caldo de pollo o atún	Sabritas, muy rara vez pan (tostado dos piezas) con mantequilla y azúcar o licuado.	Quesadillas o cereal (Special K o corn flakes o zucaritas) o yogurt con fruta
Anahí	Cereal	Una barrita (de cereal) y jugo	Sopa o arroz y guisado	–	–
Zaira	Hot cakes y licuados	Dos gorditas, galletas y una bebida de frutas saborizada a mango	Sopa o arroz y guisado	–	Café con leche y pan
Jessica	–	Antojitos	Carne o pescado y ensalada	–	Cereal

Cuadro 15.5 Dieta habitual de las entrevistadas de la escuela pública

Nombre	Desayuno	Media mañana (en la escuela)	Comida	Cena
Lizet	Leche con chocolate, pan o cereal con leche, o licuado de fruta	En ocasiones torta y refresco, en otras ocasiones jugo de naranja o panqués.	Carne de pollo y tortillas (cinco o seis piezas)	–
Rosario	–	–	Fruta, sopa o lo que encuentre en su casa	Lo mismo de la comida de mediodía
Celeste	–	–	Frutas y verduras, y lo que guisan en casa como sopa o arroz	Cereal con leche o agua y pan tostado
Marcela	–	Torta (no diario)	–	Cereal o pan.
Julieta	–	Chetos (botana industrializada no nutritiva que comparten entre las amigas)	Guisado y dos tortillas	–

Aquí se puede observar que las adolescentes de la escuela privada realizan al menos tres comidas al día y su alimentación es variada. El desayuno y la comida lo realizan acompañadas de su familia según lo refirieron en la entrevista. En cambio los tiempos de

comida para el grupo de adolescentes de la escuela pública muestra menor variedad de alimentos, la mayoría no desayuna y hacen en promedio dos comidas al día, además de mencionar que comen generalmente solas. También se puede observar que las adolescentes que comen solas tienen hábitos irregulares en comparación con quienes comen en compañía de sus padres.

Las representaciones sociales representan el pensamiento social o conocimiento del sentido común, sus contenidos y su relación con la construcción mental de la realidad. Se edifican sobre la base de intercambios verbales y no verbales, de interacciones entre acciones, comportamientos y comunicaciones en el espacio público de vida de individuos. Tanto Moscovici, como Jodelet (Jodelet, 2011) afirman que toda representación es socialmente construida y compartida en el seno de diferentes grupos, está relacionada con otros sujetos y con un objeto y sirve de guía de acción en la vida práctica y cotidiana.

Lo anterior permite entender que en el caso de la valoración que se hace comúnmente de los alimentos como “buenos” o “malos” para el cuerpo, es una representación que se asume primero en el ambiente familiar y después un intercambio social entre conocidos; también se deriva de la información que proviene de los medios de comunicación.

La grasa la relacionan con diversos alimentos como mayonesa, mantequilla, carne de res o de cerdo, alimentos fritos, palomitas, chicharrones, carne asada, carne frita, chuleta, tacos y antojitos. En general en las dos poblaciones coinciden en relacionar a la grasa con cierto tipo de alimentos y su forma de cocción. Incluso mencionaron a las frutas como alimentos con grasa como Rosario (escuela pública) quien indicó que el plátano y el mango son alimentos grasos y el yogurt y el chocolate son alimentos grasos porque provocan aparición de acné.

Michelle (escuela privada) mencionó que escuchó de la palabra grasa cuando estaba en quinto de primaria, en la televisión, en programas con menciones al cuerpo de las personas.

Cuadro 15.6 Alimentos saludables y no saludables

Escuela	Alimentos saludables	Alimentos no saludables
Privada	Verduras, frutas	Papas industrializadas, refrescos, pan, tortillas.
Pública	Verduras, frutas, pollo, pescado, jugos	Refrescos, carne de cerdo, dulces

Conforme a la clasificación biomédica los alimentos saludables son las frutas y verduras y los no saludables aquellos alimentos que tienen repercusión en el peso corporal, incluso ellas llamaron al yogurt, cereales y embutidos como “término medio”, entre saludable y no saludable.

También se indagó acerca de lo que conocen como comida chatarra (alimentos no nutritivos). En la escuela privada, respondieron que son las papas industrializadas y las galletas. Dos de las entrevistadas de la escuela pública respondieron que la comida chatarra es lo que se vende en la calle, tienen muchas calorías, y no son saludables porque tienen grasa.

Con respecto a la práctica de hacer dieta, en la escuela privada las adolescentes dijeron si hacer dieta como control al ingerir cierto tipo de alimentos o cierta cantidad de alimentos con la finalidad de bajar de peso, pero en ningún momento pensaron en dejar de comer. Por su parte en la escuela pública las entrevistadas mencionaron que dejaban de comer durante un tiempo de comida e incluso durante el día. Celeste, dejó de comer (hasta dos días seguidos) porque dijo que no sentía apetito, y sólo comía una paleta de caramelo o un chicle, ella tuvo deseos de consultar a un nutriólogo pero no lo hizo por temor al regaño por la conducta de dejar de comer. Lizzet únicamente hacia el tiempo de cena, situación que mantuvo hasta dos semanas seguidas. Aquí la diferencia estriba en el acompañamiento al comer como lo mencionaron anteriormente, ya que las adolescentes de la escuela privada. al realizar sus comidas junto a sus familiares, estaban al cuidado de su alimentación, al contrario de sus pares de la escuela pública que, al comer mayormente solas, podían saltarse una comida, comer poco o no comer durante un tiempo.

La dieta y el ayuno realizados con el objetivo de bajar de peso es un riesgo para desarrollar una patología y es un factor de riesgo para trastornos alimentarios de acuerdo con Parker, Lyons y Bonner (2005), Toro *et al.* (2006) y Ensanut (2006).

Tres de las entrevistadas dijeron que sentían culpa cuando comían mucho o cuando comían algo que les hacía subir de peso, para dos de ellas cuidar el peso significaba tener control y preocupación sobre el cuerpo.

Una categoría surgió durante las entrevistas y fue importante incluirla para conocer la información de alimentación que ellas tenían. Tres adolescentes de la escuela privada estuvieron de acuerdo en que hacía falta conocer más al respecto, porque hay mucha información que los libros no incluyen y que sería mejor si un nutriólogo les dijera que pueden comer. Jessica expuso que antes no sabía que algunos alimentos causan el aumento de peso y los comía pensando que eran saludables y pensaba que estaba bien dejar de comer porque así iba a adelgazar.

Por su parte en la escuela pública sólo refirieron su clase de ciencias en donde recibieron información acerca de las calorías de los alimentos y la importancia de controlar su ingesta. En las dos poblaciones no hubo diferencias al respecto de la información que tienen acerca de la nutrición y los alimentos, lo más cercano es lo que se les enseña en sus clases o escuchan en su entorno cercano sin embargo el tipo de información que reciben repercute en la toma de decisiones que tienen respecto a su alimentación, además de no garantizar que hagan elecciones correctas.

Scheper y Lock (1987) señalan en su artículo que, en antropología médica, existe la consideración de tres cuerpos: 1) el cuerpo individual, 2) el cuerpo social y 3) el cuerpo político. Particularmente el cuerpo social considera al cuerpo como un símbolo, que se construye culturalmente de acuerdo a las visiones particulares de la sociedad y las relaciones sociales. En este cuerpo social se ve claramente lo que la cultura representa y en donde el manejo del cuerpo individual se vuelve tema de discusión, por mencionar un ejemplo

nos referimos al tema de hacer una dieta o la de realizar ejercicio; o la discriminación por no estar dentro de los patrones definidos en salud o en belleza.

La respuesta de la mayoría de las adolescentes en relación a la encuesta de figuras corporales para conocer la percepción corporal, fue hacia un cuerpo de mayores dimensiones que la propia. La figura ideal para la mayoría de ellas fue aquella que representaba una figura delgada, con un Índice de Masa Corporal (IMC) normal. Esto se confirma con las respuestas de las entrevistadas al manifestar que se “sentían gordas” o con “mayor abdomen” y que la figura ideal era una figura delgada.

Ninguna recordó en dónde fue que escucharon que estar delgada es la forma ideal de belleza, pero si saben que no les gustaría tener sobrepeso y que el ideal corporal es la mujer delgada.

En la escuela privada, dos de las adolescentes se sentían con sobrepeso y de igual manera en la escuela pública tres de ellas respondieron lo mismo agregando que les producía insatisfacción, Celeste dijo sentirse muy pesada y que cuando en ocasiones dejaba de comer determinado tiempo, sentía que su abdomen se hacía más pequeño y le gustaba como se veía. Rosario mencionó que el hecho de subir de peso le recordaba su niñez cuando se comparaban con otras mujeres que estaban delgadas: “A veces me he sentido incómoda. Pero eso me pasó a los siete años. Me miré al espejo y decía que así no quería estar porque todas mis amigas estaban demasiado escurridas” (Rosario, E. Pública).

Al preguntarles sus sentimientos ante menciones de su cuerpo y la obesidad, en la escuela privada mencionaron sentir enojo por comentarios acerca de su forma de comer, miedo a subir de peso y culpa: “Si, como que me siento sucia por dentro cuando como muchas cosas” (Jessica, E. Privada).

Por su parte en la escuela pública los sentimientos mencionados fueron negativos, sentirse ofendidas, enojadas y obsesionadas con la belleza, además de percatarse que la delgadez y una presentación física aceptable es importante para ingresar al mercado laboral. Esta población sabe que es una ventaja ante las posibilidades de encontrar

un empleo, caso contrario a sus pares de la escuela privada que no mencionaron este aspecto.

Bourdieu (1990) explica que en el caso de la mujer, el cuerpo la exalta y es un objeto estético, por ello invierte en él y con lo que se relaciona que es la belleza, la elegancia, la ropa y el porte. Además como el modelo dominante que es, se convierte en la aspiración del resto de las mujeres, quienes quieren identificarse y pretenden apropiarse de esos signos de distinción, razón por la cual la delgadez al ser deseada y no alcanzada se convierte en una meta y en un factor de riesgo para un trastorno alimentario de acuerdo con Parker, Lyons y Bonner (2005), Déa, Bisi y Martins (2010) y Hausenblas y Fallon (2006).

En México y América Latina se ha adoptado un ideal de cuerpo que no tiene correspondencia con los cuerpos promedio, pero que de lograrlo resulta efectivo, el cuerpo se convierte en objeto, ya que puede conseguir canonjías que no se obtendrían de otro modo (GUZMÁN, 2008).

En todas las adolescentes prevaleció la certeza de que la delgadez es algo deseable y aceptable. La preferencia por la delgadez es un factor de riesgo, de acuerdo con Toro *et al.* (2006).

La mayoría coincidió que fue al entrar a la secundaria que empezaron a preocuparse por la imagen y el cuerpo, porque sus pares o amigas se comparaban con otras personas, y relacionan el sobrepeso con fealdad: “Escuchaba a muchas amigas que engordar es feo, entonces empecé a pensar así. No sé, no quiero engordar porque me voy a ver fea. Porque no quiero volverme fea, fea” (Marcela, E. Pública).

Por otro lado, la reacción del resto de pares hacia las personas con sobrepeso es con comentarios ofensivos, críticas, burlas, discriminación y rechazo. Michelle (escuela privada) y sus amigas comentaron que eso pasa por descuido hacia la propia persona y que el ejercicio y la alimentación sana son la mejor opción para el cuidado del cuerpo.

En relación a las representaciones alimentarias y corporales que tuvieron las entrevistadas, en ambas escuelas existe cuidado del peso

corporal a través del cuidado de la alimentación y realización de ejercicio, ya sea llevando dietas específicas para reducción de peso que implican gasto en alimentos con ese fin como en las entrevistadas de la escuela privada o que las madres de familia de las adolescentes de la escuela pública cocinen disminuyendo la cantidad de grasa o comprando menor cantidad de alimentos como el pan, el cual consideran que provoca aumento de peso. En todas las adolescentes fue común que sus padres les dijeran que comieran más.

En relación al tema de comentarios relacionados al cuerpo, las entrevistadas de la escuela privada dijeron no recibir ningún tipo de comentario negativo hacia su persona. Caso contrario de las adolescentes de la escuela pública, en donde tres de ellas respondieron afirmativamente a esta situación por parte de familiares cercanos ya sea porque les instan a no comer aquello que creen que les provoca aumento de peso o por parte de los hermanos que hacen comentarios negativos hacia la figura corporal de las adolescentes. Es decir, los padres quieren verlas comer y que coman lo mejor posible. Sin embargo, hay una presión en el cuidado del cuerpo en forma de comentarios, distinto a sus pares de la escuela privada, en donde el cuidado se manifiesta en la alimentación pero no en forma que las hagan sentir incómodas.

La familia es muy importante en la construcción de nuestros conceptos de salud y enfermedad, emerge como la principal causa de ciertas pautas alimentarias, el mantenimiento de tabúes alimentarios, la automedicación o resistencia a acciones recomendadas por el sector salud (MENÉNDEZ, 1993).

Otra red importante en donde ocurre intercambio de información es con los amigos y compañeros de escuela. Las entrevistadas de la escuela privada mencionaron que entre amigas no hay críticas respecto a la forma de comer, pero si se fijan en la cantidad y calidad de los alimentos que consumen.

En las adolescentes de la escuela pública, las ideas al respecto de la alimentación son de cuidar lo que comen o dejar de comer. Dos chicas refirieron que es una situación “muy fuerte” y que es una práctica regular el que sus compañeras dejen de comer, asegurando que un

80% de sus compañeras lo realizan. Marcela fue aconsejada para que no dejara de comer porque eso la conduciría a tener una enfermedad.

Una situación que se presenta entre las adolescentes es la comparación entre pares, las adolescentes de ambos contextos dijeron que se comparan entre ellas sobre todo con aquellas personas a quienes se quieren parecer.

El ideal corporal que se manifestó en todas y entre sus pares hombres (referidas por ella) es que la mujer sea delgada o por lo menos que no tenga sobrepeso.

Los medios de comunicación (televisión, internet) y la publicidad son importantes porque proveen información y moldean la subjetividad de las adolescentes. En ambas escuelas las adolescentes reportaron ver programas extranjeros y revistas nacionales de moda para adolescentes; acerca de la información de alimentos que leen en las revistas una de ellas de la escuela privada respondió que sí ha analizado las dietas que publican y la posibilidad de llevarlas a cabo y una de la escuela pública respondió haber llevado una dieta que vio en una revista que compró su mamá.

En relación al cuerpo todas coincidieron en que la mayor influencia para pensar que la delgadez es importante provino de la televisión, porque la imagen de las mujeres es “muy” delgada.

Es que las que salen en la tele luego están muy flacas y todas las mujeres quieren ser como ellas (Rosario, E. Pública).

Luego salen en la tele anuncios de chavas usando cierta ropa y te dan ganas de estar como ellas (Julieta, E. Privada).

La televisión impone los modelos sobre los que se debe sustentar la vida social ideal, los buenos modales, costumbres, gustos, gestos, moda, sueños y anhelos de la sociedad e incluyen en gran medida imágenes de cuerpos humanos. A través de textos e imágenes van destilando mensajes y señales que entre otras consecuencias facilitan la difusión y consiguiente interiorización directa o encubierta al servicio de importantes grupos empresariales dedicados a la elaboración de productos o servicios destinados específicamente a conseguir dis-

minuciones de peso o supuestas remodelaciones de la silueta corporal (GARCÍA, 2007).

La publicidad crea una necesidad primaria de identificación con un estereotipo, al remodelar la realidad social según la visión subjetiva de la sociedad (APONTE, 2001).

La categoría de conocimientos de los trastornos alimentarios surgió casi al final de las entrevistas cuando se les preguntó si conocían a alguna persona con algún trastorno alimentario y sus respuestas fueron más amplias. En la escuela privada casi todas conocían a una persona que tenía síntomas de algún problema alimentario o estaba en recuperación.

Cuando se les preguntó qué era lo que pensaban de las personas que conocieron con ese problema, dijeron que actuaron mal, que no era necesario llegar a tales extremos para estar delgadas, simplemente había que comer saludablemente y hacer “mucho” ejercicio.

Tres adolescentes de la escuela pública afirmaron tener conocimiento de lo que son los trastornos alimentarios por tener directa o indirectamente a alguien conocido. Marcela lo vivió con una prima que estuvo anémica por el problema alimentario que tuvo, y también dijo que sintió miedo cuando se sintió mareada por no comer, asegurando que se sentiría mal si alguien le dijera que tiene anorexia, pero manifestó que aun así estaría dispuesta a vivir en esa situación,

Conclusiones

Las adolescentes entrevistadas, al compartir sus representaciones sociales alimentarias y del cuerpo, nos permitieron elaborar el CAD, que son comportamientos que están encaminados a obtener la delgadez, sin tener conciencia de que algunas actitudes las pueden conducir a un trastorno alimentario.

Derivado de la forma en que acostumbran alimentarse referido al hábito del desayuno y la ingesta de comida o cena, éste se encontraba establecido en las adolescentes de la escuela privada más que en las adolescentes de la escuela pública, además del acompañamiento en la hora de comer por parte de la familia lo cual en esta investigación se relacionó con una alimentación mas regular por parte de ellas.

La mayoría de las entrevistadas manifestaron restringir el consumo de ciertos alimentos. La grasa la consideran la causa del sobrepeso y los alimentos saludables son las verduras y frutas para ambos grupos de estudio, resultados similares al mencionado por Bertran (2006), al decir que las mujeres dan una connotación de saludables a los alimentos que no engordan.

Las entrevistadas de la escuela privada mencionaron el ejercicio y la alimentación “sana” como estrategia para no subir de peso, a diferencia de sus pares de la escuela pública, quienes mencionaron que una práctica común es dejar de comer. Ésta diferencia al parecer se relaciona con la situación económica. Vale, Kerr e Bosi (2011) han sugerido que restringir la alimentación es una estrategia tomada por cuestiones emocionales y puede parecer un hábito normal, además de existir la posibilidad de que para los grupos sociales menos favorecidos económicamente sea más difícil realizar las prácticas (adscribirse a una dieta, comer alimentos bajos en grasa, acudir a un especialista) que ven en los grupos hegemónicos.

La categoría de percepción corporal en la mayoría de las entrevistadas resultó que sobreestimaron su peso en relación al que en realidad tenían. Para la mayoría sentirse con sobrepeso corporal les provocaba enojo, miedo, incomodidad y malestar por la imagen que dan hacia los demás; ellas experimentan la vivencia del cuerpo alienado como lo ha demostrado Bourdieu (1979).

Por otra parte la representación social de la palabra “gordo” que es la que comúnmente utilizan para referirse al sobrepeso u obesidad es igual a “feo”, “indeseable” y que priva las ganas de comer. Una persona con estas características será criticada, rechazada y discriminada, razón por la cual se aíslan y presentan baja autoestima; tal juicio puede traducirse como un castigo que recibe la adolescente por salirse de la norma establecida. La vigilancia del cuerpo aquí se hace presente aunque no sea de forma consciente. Esto coincide con lo reportado por Bertran (2015) que el control propio y sobre los demás es una forma de interacción social.

En ambos contextos las adolescentes manifestaron que el ideal corporal es la delgadez, que la mujer esbelta es quien tiene éxito y que el sobrepeso es algo indeseado. Tal percepción refleja una construcción del cuerpo político tal como lo han indicado Scheper y Lock (1987) y Martínez (2004).

En esta investigación todas las adolescentes reportaron desear la delgadez, situación que no coincidió con Bojorquez y Unikel (2012), quienes reportaron que la característica más común es que entre más alto es el estatus socioeconómico, están más inclinados a desear la esbeltez. Ante este resultado parece razonable considerar que la información al alcance de todos y la influencia de los medios de comunicación ha permeado a todos los niveles socioeconómicos. Lo que si resultó significativo fue que todas sobreestimaban el peso corporal y que en el grupo socioeconómico más alto predominaron relatos de ingesta de dieta del tipo que en el ámbito de la biomedicina es identificada como sana.

Las representaciones sociales alimentarias y corporales dentro del núcleo familiar son importantes, dado que las opiniones y críticas que escuchan hacia su cuerpo son interiorizadas y eso a su vez junto con otros aspectos determina la autoestima y autopercepción. Partiendo de lo que escuchan y ven en relación a la alimentación forma juicios acerca de la forma de comer.

Las madres de familia en la medida de sus posibilidades apoyan el deseo de las adolescentes para comer sano, la diferencia está en los recursos económicos con los que cuentan.

Entre pares las adolescentes de ambas escuelas mencionaron comparar su físico con el de alguien más, sobre todo con personas más delgadas que ellas y en relación a la alimentación si hay consejos y sugerencias para aquellas que quieren bajar de peso. La presión para bajar de peso al parecer es auto-impuesta por el juicio que realizan, y aunque dijeron no recibir coerción de nadie, al haber comparación se evidencia un ideal a alcanzar, además de que eso les evita padecer críticas y comentarios negativos a su apariencia

La publicidad de alimentos y los productos para adelgazar que son anunciados no ejerce influencia en ellas para obligatoriamente ad-

quirirlos, pero si les afecta ver imágenes de mujeres delgadas porque quieren asemejarse a ellas. Dichas imágenes utilizadas por la publicidad de mujeres de cuerpos delgados, a través de los medios masivos favorecen la construcción del ideal en su subjetividad tal como lo mencionan Kardiner (1939), Guinsberg (1987) y Cruz (2008) porque ellas reconocen que el sobrepeso y la obesidad no se acepta socialmente.

Los conocimientos acerca de los trastornos alimentarios fueron en su mayoría adecuados acerca de que las consecuencias son un cuerpo muy delgado y que se asocia a dejar de comer y vomitar. Al hablar de ello demostraron estar conscientes de lo grave que puede ser tener una enfermedad así, pero al parecer no lo asociaban con las conductas que refirieron anteriormente, como la de dejar de comer o ponerse a dieta. Por lo tanto es una situación a la que hay que poner atención en la salud del adolescente.

Sus conocimientos de la alimentación y cuidado del cuerpo, provienen del círculo familiar, de pares, de los medios de comunicación, de la vida social, los cuales son interpretados y validados por las adolescentes como modelo a seguir; cuando los valores asociados a la delgadez imperan, se quedan en una situación de alimentación irregular y comprometen su salud.

La adolescencia en sí es una etapa vulnerable ya que el adolescente es más consciente de sí mismo y de su imagen corporal, si algunos de estos proceder se mantienen por largo tiempo (como el de dejar de comer), existe la posibilidad de que se interrumpa su adecuado desarrollo y sumen riesgos para enfermedades futuras, lo cual es lamentable ya que los jóvenes son importantes para el futuro social y productivo de la sociedad.

Referencias

- APONTE, R. M. Imago juvenil y publicidad televisiva en la era de la globalización. **Argumentos**, n. 39, p. 5-44, UMA-X, ago. 2001.
- BERTRAN, M. Significados socioculturales de los alimentos en la Ciudad de México. In BERTRAN, M.; ARROYO, P. (Orgs.). **Antropolo-**

gía y nutrición. México: Fondo Nestlé para la Nutrición. Funsalud. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, 2006.

BERTRAN, M.; ARROYO, P. (Orgs.). Percepción de la obesidad y la imagen corporal. Cap. VI. Alimentación, salud e incertidumbre. *In* BERTRAN, M. **Incetidumbre y vida cotidiana.** Alimentación y salud en la ciudad de México. Barcelona: Editorial UOC, 2015, p. 226.

BOJORQUEZ, I.; UNIKEL, C. Body image and social class. *In* CASH, Thomas F. (Org.). **Encyclopedia of body image and human appearance**, v. II. San Diego: Academic Press, 2012, p. 153-159.

BOURDIEU, P. **La distinción:** criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Edit. Taurus, 1979.

BOURDIEU, P. **La dominación masculina.** España: Anagrama, 1990.

CRUZ, S. T. Horas bordadas, horas de espejo. Arreglo en jóvenes indígenas y mestizas. *In* MUÑIZ, Elsa (Coord.). **Registros corporales.** Cuadernos del CEAgro. México: UAM-Azcapotzalco, n. 8, p. 33-38, 2008. (Serie Estudios).

DÉA, P.; BISI, C.; MARTINS, T. Representações do corpo: com a palavra um grupo de adolescentes de classes populares. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 87-95, 2010.

ENSANUT. INSP. Disponível em: <http://www.insp.mx/encuestoteca.html>. 2006.

ENSANUT. INSP. Disponível em: <http://ensanut.insp.mx/informes/ENSANUT2012ResultadosNacionales.pdf>. 2012. Acesso em: 10 fev. 2014.

GARCÍA, R. **El cuerpo sujetado.** Memorias del III Congreso Internacional de Artes, Ciencias y Humanidades. El Cuerpo Descifrado, 23 al 26 de octubre de 2007. Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM, 2007.

GRACIA, M. Relaciones entre biología, cultura e historia en el tratamiento de los trastornos alimentarios. *In* MEDIA, Xavier; ÁVILA, Ricardo; GARINE, Igor de (Orgs.). **Food, imaginaries and cultural**

frontiers: essays in honour of Helen Macbeth. Guadalajara: CUCSH/ Universidad de Guadalajara, n. 24, p. 76-88, 2009.

GUINSBERG, E. **Publicidad**: manipulación para la reproducción. México: D. F. Editorial Plaza y Valdez. UAM-X., 1987.

GUZMÁN, A. Nuestros cuerpos hoy. In MUÑIZ, Elsa (Coord.). **Registros corporales**. México: UAM-Azcapotzalco, 2008. p. 441-455. (Serie Estudios).

HAUSENBLAS, H.; FALLON, E. Exercise and body image: A meta-analysis. **Psychology and health**, v. 21, n. 1, p. 33-47, 2006.

JODELET, D. Aportes del enfoque de las representaciones sociales al campo de la educación. **Espacios en Blanco**, n. 21, p. 133-154, 2011. (Serie Indagaciones).

KARDINER, A. **El individuo y su sociedad**. Estados Unidos: Fondo de Cultura Económica, 1939.

MARTÍNEZ, B. La construcción social del cuerpo en las sociedades contemporáneas. **Papers**, v. 73, p. 127-152, 2004.

MENÉNDEZ, E. Familia, participación social y proceso salud/enfermedad/atención. In **Familia, salud y sociedad**. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1993. (Colección fin de Milenio, Serie Medicina social).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Clasificación estadística internacional de enfermedades y problemas relacionados con la salud (CIE 10) de la OMS. **Publicación científica**, Edición 2013. n. 554, 2013 (1993).

PARKER, C.; LYONS, J.; BONNER, J. Eating disorders in graduate students: exploring the SCOFF questionnaire as a simple screening tool. **Journal of American College Health**, v. 54, n. 2, p. 103-107, 2005.

RAICH, M. Una perspectiva desde la psicología de la salud de la imagen corporal. **Avances en Psicología Latinoamericana**, v. 22, p. 15-27, 2004. Disponível em: <https://revistas.urosario.edu.co/index.php/apl/article/view/1261>. Acesso em: 15 maio 2017

RODRÍGUEZ, M.; JARILLO, E. Determinación y causalidad en salud colectiva. Algunas consideraciones en torno a sus fundamentos epistemológicos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, supl. 1, p. 847-854, 2011.

SCHEPER H. N.; LOCK, M. The mindful body: a prolegomenon o future work in medical anthropology. **Medical Anthropology Quarterly**, 1987. Disponível em: <http://www.jstor.org>. Acesso em: 8 mar. 2006.

SILVA, I.; PAIS, J.; CARDOSO H. Por que comemos o que comemos? Determinantes psocossociais da seleção alimentar. **Psicologia, Saúde & Doenças**, v. 9, n. 2, p. 189-208, 2008.

TORO, J. *et al.* Eating disorders and body image in Spanish and Mexican female adolescents. **Soc Psychiatry Epidemiol**, v. 41, n. 7, p. 556-565, 2006.

VALE, Antonio Maia Olsen do; KERR, Ligia Regina Sansigolo; BOSI, Maria Lúcia Magalhães. Comportamentos de risco para transtornos do comportamento alimentar entre adolescentes do sexo feminino de diferentes estratos sociais do Nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 121-132, 2011.

VIANA, V.; LOPES, P.; GUIMARÃES, J. Comportamento e hábitos alimentares em crianças e jovens: uma revisão da literatura. **Psicologia, Saúde & Doenças**, v. 9, n. 2, p. 209-231, 2008.

CAPÍTULO 16

A “alimentação saudável” e o comportamento alimentar na cidade: um estudo antropológico entre usuários de um serviço de saúde de nutrição¹⁶⁴

*Glaucia Figueiredo Justo
Jaqueline Teresinha Ferreira*

Introdução

Os estudos clássicos da Antropologia já buscavam compreender como os alimentos tinham uma importância primordial na organização das sociedades não ocidentais e tribais. É o caso, por exemplo, do estudo nas ilhas Trobriand realizado, por Malinowski (1976). No livro *Os argonautas do Pacífico Ocidental*, Malinowski relata a importância da agricultura para os nativos e revela como eles passavam metade de suas vidas cultivando o alimento. Quase toda a produção da colheita não era destinada ao produtor direto e, sim, para a família da sua irmã. Esta característica está relacionada com o sistema de parentesco nas ilhas Trobriand (SANTOS, 2008a). Cabe destacar que o inhame era um alimento que fazia parte das trocas entre as tribos, ou seja, do *Kula*. Tais aspectos da cultura alimentar revelam especificidades da cultura e modo de organização daquela sociedade.

Outro antropólogo clássico que mergulha nesse tema é Evans-Pritchard (2008) ao estudar o povo Nuer. A sua obra aborda com

¹⁶⁴ Este texto deriva da pesquisa “Percepções acerca do direito humano à alimentação adequada entre indivíduos atendidos em um ambulatório de nutrição de um serviço público de saúde”, desenvolvida no interior do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Estudos em Saúde Coletiva da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

maior profundidade a relação entre aquele povo e questões ambientais e ecológicas, tendo como referência o gado e a escassez de alimentos. As categorias sociotemporais apresentadas por Pritchard da população Nuer estão justamente ligadas às necessidades do gado e às variações na oferta de alimentos que traduzem principalmente o ritmo ecológico e sazonal e os contrastes entre períodos de chuva e seca que fornecem os polos conceituais na contagem do tempo. Sobre as divisões das tarefas do dia, o relógio era o gado, ou melhor dizendo, o ciclo das tarefas pastoris (EVANS-PRITCHARD, 2008). Nesse contexto a atitude dos Nuer e seu relacionamento com povos vizinhos são influenciados pelo amor ao gado e pelo desejo de adquiri-lo. Igualmente as relações intrafamiliares, as migrações, a hora de trabalho e outros fatos relacionados a esse povo estavam intimamente envolvidos com o gado. O valor principal desse animal é o leite que ele fornece. Na visão de um Nuer, a situação mais feliz é aquela em que uma família possui várias vacas que dão leite, o que garante parte do alimento em épocas de escassez e fome. Eles não criam rebanhos para corte, porém, frequentemente, sacrificam carneiros e bois nas cerimônias. Os Nuer gostam muito de carne e declaram que, quando morre uma vaca, “os olhos e o coração ficam tristes, mas os dentes e o estômago se alegram” (EVANS-PRITCHARD, 2008, p. 34). O autor conclui que a vaca é um parasita dos Nuer, pois eles gastam suas vidas para garantir o bem-estar do animal, e que esse relacionamento é simbólico, pois gado e homens se mantêm vivos graças aos serviços recíprocos (EVANS-PRITCHARD, 2008). Ou seja, o gado rege a vida e a morte, e vai além, organizando também a sociedade Nuer. O alimento, assim, deixa de ser um fator meramente biológico.

Mesmo que a agricultura e a criação de gado, como a descrita pelos autores acima, não sejam mais reguladoras da vida social no meio urbano, os hábitos alimentares ainda são *locus* de práticas, intervenções e modificações impostas pelos mais diferentes atores nesse contexto. Por isso mudanças e ressignificações quanto aos alimentos são frequentes. Ao pensar no comensal moderno, morador de grandes centros urbanos, observamos que esse modificou o seu hábito alimentar no

curso da história sendo influenciado direta ou indiretamente pela mídia, pela indústria de alimentos e pelos hábitos inerentes à vida nas cidades. Nesse sentido, Diez Garcia (2003) afirma que a alimentação dos indivíduos contemporâneos mudou e continua a reinventar-se uma vez que a comensalidade é um produto do “*modus vivendi* urbano” e está em constante transição.

Da mesma forma, o espaço urbano sofre novos arranjos, pois nele há uma complexa rede de interações, trocas e conflitos, cabendo, assim, uma análise mais apurada a fim de captar esses processos, incluindo a alimentação (MAGNANI, 2009). Nas cidades, Fonseca *et al.* (2011) apontam haver uma “polifonia dietética” e uma “cacofonia alimentar”. A primeira seria uma enxurrada de informações sobre alimentos e nutrição vindas de diferentes especialistas como médicos, cientistas, mídia e indústria alimentar. Já a segunda seria a mescla e o confronto de diversos discursos gerando proibições e prescrições alimentares que passam a compor um mosaico particular, orientando ou desorientando as escolhas e práticas alimentares.

Essas instigantes reflexões acerca da alimentação nos diversos contextos e cenários influenciaram a presente pesquisa, que buscou a imersão no universo dos sentidos e significados da alimentação entre usuários de um serviço de nutrição do município do Rio de Janeiro (RJ) em uma região que abrange diversos bairros da zona norte da cidade que, aqui, prezando pelo sigilo ético, chamaremos de Policlínica Carioca, e usaremos nomes fictícios. Realizamos observação participante na sala de espera da Policlínica, assim como entrevistas em uma sala de atendimento reservada para esse fim. Toda a coleta de dados ocorreu entre os anos de 2015 e 2016. Todos os participantes eram maiores de idade e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A presente pesquisa foi aprovada pelo CEP CAAE nº 43180715.2.0000.5286.

Os interlocutores eram moradores do subúrbio carioca expostos às pressões sanitárias e rodeados por um universo alimentar plural. Em sua maioria, eram mulheres, adultas ou idosas, donas de casa, aposentadas, com diagnóstico de sobrepeso, obesidade, dislipidemia,

hipertensão ou diabetes. Essas patologias eram o principal motivo para a consulta com o nutricionista. Os usuários eram moradores do perímetro urbano da cidade do Rio de Janeiro conhecido como “subúrbio carioca”, que é uma região afastada do centro da cidade, contudo, não é uma periferia tradicional. Segundo Maia e Chao (2016), trata-se de uma forma peculiar de divisão da cidade na qual o simbolismo da linha do trem constrói, no imaginário carioca, as representações da cidade entre o “central” e o “subúrbio”.

Entre a “fartura” da roça e o “come o que dá para comprar” na cidade

A sala de espera para o atendimento com o nutricionista foi um local privilegiado para a realização dessa etnografia, uma vez que era comum que as conversas girassem em torno dos alimentos, as relações e percepções sobre ele. Em uma das conversas a memória alimentar vinda do passado chamou nossa atenção. Nesta ocasião cerca de cinco pacientes falavam saudosamente sobre a comida e a vida na infância: “Eu gostava de morar na roça, adorava pegar manga, umbu, vinha com aquela bolsa cheia.” Não raro era uma comparação nostálgica: “Por isso eu gosto de comida de roça.” Diante dessas afirmações percebe-se uma positividade entre aquilo que era consumido e na forma que era adquirido no meio rural no passado, quando comparado à alimentação atual no meio urbano. “Pegar fruta” e “voltar com a bolsa cheia” de alimentos *in natura* foram apontados com orgulho e sinônimo de riqueza. A forma de acessar alguns alimentos estabelecia o paralelo entre essa lógica, no qual a “fartura” da roça fazia um contraponto ao meio urbano em que “come o que dá para comprar”.

Sobre os aspectos relatados acima, o estudo de Tavares (1976) entre famílias de imigrantes em Belo Horizonte apresenta similitudes. O autor observou que os trabalhadores rurais se depararam com novas situações no meio urbano, onde o gasto para a compra do alimento correspondia a 36% da renda das famílias. Os itens comprados concentravam-se em torno do café, do arroz, do macarrão, do feijão e do açúcar. A mudança para a cidade representava a perda de “fartura”

que tinham na área rural. Ou seja, a mesma percepção observada no presente estudo: a roça é sempre referida como lugar do passado, com riqueza de alimentos *in natura*. Há uma memória afetiva de coisas boas pregressas, onde o alimento ocupa um lugar importante em relação a esse local. A proximidade com a terra ajuda na construção de tal “fartura” onde plantar e colher é algo possível, viável, desde que se tenha a propriedade e a autonomia para realizar o plantio de subsistência da família. Assim a “fartura” é um componente ideológico central nos diversos discursos entre trabalhadores rurais. Conforme Woortmann (1978) analisa, o elenco de alimentos apresentado na cidade ao migrante é mais variado do que na sua região rural de origem, no entanto, a renda limitada impede o acesso “farto” a esses artigos.

Outros estudos antropológicos descrevem o meio rural e as diferentes formas de acesso ao alimento relacionadas com tradições no passado. Antes da forte massificação da indústria de alimentos e de a Revolução Verde instalar-se no Brasil, a alimentação era fruto do trabalho individual ou coletivo da caça, da pesca e da pequena e média produção agrícola, na qual o homem era responsável por grande parte do processo de produção. Esses estudos da década de 1950 descreviam as fontes de abastecimento alimentar como predominantemente oriundas da economia de subsistência ou extrativa com baixa dependência do mercado (CANESQUI, 1988).

Os aspectos da alimentação em um país predominantemente rural e agrário foram analisados, por exemplo, no estudo antropológico de Antônio Candido (2010) no município paulista de Bofete, Brasil, nos anos de 1948 e 1954. Ele investigou os modos de vida dos caipiras, nos quais a caça foi apontada como a atividade que garantia a proteína. Além disso, havia também o consumo de animais domésticos como frango, porco e leitão. O leite, o trigo e a carne de vaca eram excepcionais nessa dieta. Já chicória, abóbora, feijão, milho e mandioca eram cultivados e consumidos frequentemente. Nessa sociedade caipira uma das formas de relacionamento interno entre as famílias era o mutirão, ou seja, o trabalho coletivo no qual as várias atividades da lavoura como plantio, roça e colheita eram realizadas em grupos de vizinhança.

Como forma de agradecimento o beneficiário do mutirão oferecia alimento e festa no encerramento do trabalho, sendo essa uma outra forma de adquirir alimentos entre os membros do grupo. Isto é, não havia uma remuneração monetária na ajuda, e sim uma obrigação moral, sendo um gesto de amizade e cooperação no trabalho agrícola. Esse estudo exemplifica outra lógica de acesso aos alimentos, por meio da produção familiar e da aquisição por trocas em sistemas colaborativos.

Em uma série lançada em 1978 por Klaas Woortmann, o autor comparou diversos estudos antropológicos desenvolvidos no Brasil acerca dos hábitos e das ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. Compõem a série de onze pesquisas de campo com grupos sociais rurais e urbanos das regiões Amazônica, Nordeste, Centro-Oeste e Leste, sendo que seis delas foram coordenadas por Otávio Velho, professor do Departamento de Antropologia do Museu Nacional. As pesquisas abrangeram camponeses independentes, em regiões de fronteiras, sendo que elas eram alcançadas de maneira diferente pela expansão capitalista e pelo mercado de terras. Havia entre eles parceiros agrícolas em processo de proletarização, pescadores com tecnologia e processos de produção do tipo chamado “artesanal”, pequenos produtores agrícolas de produtos “comerciais”, camponeses e trabalhadores urbanos (migrantes ou não). Foi observado, nesses estudos, que as diversas posições ocupadas nos sistemas de produção implicavam diferenciadas estratégias de consumo e, conseqüentemente, produziam diferentes hábitos alimentares. Os hábitos alimentares foram analisados pelo autor como amplamente variados de acordo não somente com as questões da cultura alimentar, como também pelas condições de acesso à natureza, ao emprego e ao mercado. Há uma tendência de o agricultor produzir aquilo que é hábito para cultivar e o que o mercado se interessa em comprar, o que acaba por influenciar o seu próprio consumo. O autor conclui então que os hábitos alimentares obedecem aos critérios de “racionalidade” econômica.

Já parte do trabalho dos pescadores de Itapuá (município de Vígia, Pará), estudados por Maués e Maués (1976), vai para o mercado, e outra, como remuneração do trabalho do pescador, é destinada ao

consumo direto de sua família. Os autores observam assim que para o patrão (dono dos meios de produção como o barco e a rede) o peixe é fundamentalmente uma mercadoria designada à comercialização e à acumulação de bens. Já para o pescador, ele representa a subsistência de sua família, seja pelo seu consumo direto ou pela troca por outros produtos. De acordo com Woortmann (1978), consumir parte do produto é racional e constitui uma defesa do pequeno produtor, lavrador ou pescador, em face do mercado do qual depende. Outra relação de acesso aos alimentos foi por meio de trocas entre parentes e amigos como prática corriqueira. Mas se tornam uma doação compulsória no caso de alguma necessidade do indivíduo ou de sua família. De acordo com os autores, há também uma segurança por parte dos moradores de Itapuá: os pescadores costumam dizer que ninguém passa fome, pois, quando falta o peixe, é só sair pelo mangal e “tirar” turu ou “pegar” caranguejo. As frutas e a caça de pequenos animais também são fontes alternativas, como a caça, e são consumidas, diariamente, pelas crianças (MAUÉS; MAUÉS, 1976). Essa mesma noção de subsistência, comércio e aspecto coletivo foi percebida nos estudos de Brandão (1976), desenvolvido na zona rural do município de Mossâmedes, Goiás.

Tais pesquisas apresentam fontes alternativas de obtenção de alimentos que não apenas a compra. Essas trocas e a proximidade com o alimento podem trazer, no imaginário das pessoas, a ideia da fartura. Entretanto, conforme relata Woortmann (1978), cada vez mais as populações rurais brasileiras se veem alcançadas pela economia de mercado. As culturas comerciais avançam por sobre as de subsistência (ou, mais propriamente, de troca-subsistência). E, diante desse avanço, o trabalhador das regiões rurais se vê expulso da propriedade e perde suas tradicionais fontes de acesso ao alimento.

No meio urbano carioca pesquisado, a forma de acesso aos alimentos mostrou-se dependente da renda e da compra através dos mercados e do comércio local. Cultivar ou coletar o próprio alimento não foram relatados entre os usuários da Policlínica Carioca, uma vez que estão muito distantes da possibilidade da produção do

alimento. O recebimento de alimentos em troca de trabalhos coletivos também não foi mencionado, ao contrário, o suor do trabalho e a capacidade individual eram maneiras dignas de se adquirir o “pão de cada dia”. Foi relatado que o somatório das rendas da família é que compõe a verba destinada à alimentação, e que a mesma deveria atender a todos os membros. Quando não havia renda para atender a demandas específicas, como fruta ou alimentos *diet*, eles se adaptavam a sua ausência. Isso era muito frequente no fim do mês. Essa era uma prática comum para os alimentos citados como “supérfluos”, que, dentro de uma hierarquia de necessidades, não acarretaria “passar fome”. Além disso, demonstra o quão refêns estão os trabalhadores urbanos do acesso exclusivo via compra dos alimentos. Não resta alternativa, não há outra possibilidade: “Come o que pode comprar, infelizmente” (Andreia).

O “alimento saudável” e a medicalização do alimento

Canesqui (1988) aponta várias formas de classificação alimentar correlacionando propriedades e atributos alimentares expressos por meio de oposições entre alimentos “fortes/fracos”; “pesados/leves”; “ofensivos/não ofensivos” e “vitamina”, “pesado/leve”, “gostoso/sem gosto”, que servem para qualificar a dieta consumida ou idealizada. No contexto da Policlínica Carioca, podemos também perceber a dicotomia natural/artificial diretamente relacionada à saudável/não saudável. Essa noção de saúde e alimentação saudável foi bastante presente na maior parte das conversas. Ela relaciona igualmente a uma classificação dos alimentos entre “bons” ou “maus”, classificações que fazem parte da cultura na qual os indivíduos estão inseridos.

Na cidade os alimentos considerados naturais, saborosos e saudáveis são muitas vezes identificados como “orgânicos”, sinônimo de pureza, sem agrotóxico ou “veneno”. Entre os usuários da Policlínica Carioca, o alimento orgânico é apontado como “saudável” por não ter “química” em sua produção. De acordo com eles, a compra desse alimento seria uma opção ao convencional, “cheio de química e agrotóxico”, e é o ideal para a saúde. Segundo os entrevistados, esses alimen-

tos poderiam ser adquiridos na natureza, como produto do quintal, entretanto, essa não é a realidade no cenário urbano. No cotidiano citadino foi relatado que o preço é o grande empecilho para a compra dos alimentos orgânicos. Isso também foi observado por Krischke e Tomiello (2009). Entre as principais razões do consumo dos orgânicos na pesquisa dos referidos autores, destacam-se as categorias nativas saúde, saudável, vida saudável e qualidade de vida e a ausência de agrotóxico. Esta última foi associada diretamente à saúde, e não a outros aspectos como meio ambiente ou questões políticas ou sociais. Para Singer e Mason (2007), igualmente, as pessoas compram produtos orgânicos porque “acreditam que métodos mais naturais de produzir alimentos têm mais chances de serem saudáveis”. Diversos outros estudos apontam para essa escolha valorizando o prazer do bem-estar e da vida saudável em relação aos alimentos convencionais (ANKOMAH; YIRIDOE, 2006; VILAS BOAS *et al.*, 2006). Isso corrobora para a percepção de que o alimento orgânico é benéfico para a saúde por ser isento de resíduos agrotóxicos, ou seja, simboliza pureza e natureza, já o seu contrário é impuro e contaminado.

Entre os entrevistados também foi percebida a lógica de que a alimentação “saudável” tinha estreita relação com a cura ou o impedimento do aparecimento de doenças. Assim, há uma ideia do alimento como medicamento, e diversos alimentos foram apontados com o “poder” de controlar diabetes, reduzir colesterol, aumentar a gordura “boa” do sangue, fazer emagrecer. O processo no qual o indivíduo busca na dieta a cura para diferentes patologias e necessidades é conhecido como alimentalização, no qual o alimento ganha mais uma identidade e assume a funcionalidade para a saúde (FONSECA *et al.*, 2011). São descritos como “alimentos que servem para baixar o colesterol, para controlar o diabetes ou para perder peso”. Essa funcionalidade do alimento é corroborada pelo avanço da biomedicina, reforçando que, muito mais do que saciar a fome ou dar força para o trabalho, o alimento possui características intrínsecas que interferem diretamente na saúde e, mais do que isso, na qualidade de vida. Assim, ao mesmo tempo que ele pode assumir um papel de medicamento, também pode

ganhar o título de vilão, indutor ou agravante de quadros patológicos, caracterizando-se como “saudável” ou “não saudável”.

Poucos entrevistados sabiam sobre as reais propriedades do alimento, mas confiavam no que era dito pelos profissionais da biomedicina e, conseqüentemente, mudaram seus hábitos alimentares em prol de um “benefício” maior para a sua saúde.

O alimento saudável foi também comumente apontado como “aquele que não engorda”, como refere Marcela, uma mulher jovem que sofria de obesidade: “Agora descobri batata-doce, que tem vários benefícios.” Outros entrevistados também classificam alimentos saudáveis ou não de acordo com essa categoria:

Pesquisadora: Por que você considera a maçã saudável?

Marcela: Porque é fruta, né? Não tem problema.

Pesquisadora: Problema?

Marcela: De engordar.

Pesquisadora: O arroz, aqui, é o que você disse ser o menos saudável, por quê?

Marcela: Porque o arroz também engorda. Tem ingredientes que engordam.

Pesquisadora: O que você vê no arroz que engorda?

Marcela: Olha, não sei, mas sei que o arroz não é adequado para gente que tá numa dieta.

No relato da Ana Paula, diabética, dona de casa e mãe de dois filhos, observa-se igualmente essa percepção:

Pesquisadora: Do que você comeu ontem, o que considera que não foi saudável?

Ana Paula: Eu acredito que o pão. Porque o pão não é saudável.

Pesquisadora: Por quê?

Ana Paula: Porque tem ingredientes que engordam.

Pesquisadora: Quais?

Ana Paula: Tem a farinha... Farinha engorda, né? E açúcar, acho que tem açúcar.

Pesquisadora: Você disse que o salgadinho e o refrigerante também não são saudáveis, por quê?

Ana Paula: Veneno. Gordura, fritura, refrigerante, tudo veneno.

Como Marcela e Ana Paula, muitos indivíduos passaram a ter preocupações com a composição nutricional daquilo que ingerem e

com ingredientes “que engordam” resultando em um valor negativo desse alimento. O pão, por exemplo, deixa de ser um alimento essencial e necessário, para ser um alimento rico em farinha e açúcar, que engorda. Ou seja, sua característica diante da saúde e do estilo de vida saudável é a de “engordar”, logo, deve ser evitado ou até mesmo excluído. A grande questão vivenciada pelo comensal contemporâneo é a preocupação de saber o que comer e em que proporção, ou seja, fazer a melhor escolha para o seu consumo alimentar (FONSECA *et al.*, 2011).

Observa-se que o temor alimentar está tanto no aspecto quantitativo, diante das carências ou excessos, quanto no qualitativo, sempre em busca do equilíbrio. Essa ideia vem acompanhada de um “estilo de vida saudável”, ou seja, não é apenas uma classificação alimentar, e sim uma classificação ampla de modo de vida e de comportamentos do que seria um “indivíduo saudável”.

Diante dessas questões é preciso avaliar o estatuto do discurso científico na contemporaneidade e a sua legitimidade no seio da sociedade moderna. A ciência reforça sua autoridade e capacidade de produzir um discurso legítimo, racional, baseado na sua incontestável verdade (SANTOS, 2005). Nesse sentido, há uma avalanche de informações epidemiológicas reforçando como a alimentação é causadora das principais doenças crônicas e degenerativas (GARCIA, 1997a). Diante de tal verdade, considerada absoluta e irrefutável, o indivíduo internaliza o discurso e percebe o alimento a partir dessa lente medicalizadora. Porém, não é apenas de acordos e respostas exatas que vivem a ciência e os discursos biomédicos. As frequentes marchas e contramarchas da pesquisa científica sobre a relação entre alimentos e saúde acabam não só estimulando as incertezas entre o público consumidor como também provocando dúvidas em relação à confiabilidade das próprias informações científicas e das instituições que as emitem, acirrando os conflitos entre o conhecimento leigo e o perito (BEARDSWORTH; KEIL, 1997). Por exemplo, qual é a dieta mais saudável? Quais alimentos estimulam o câncer, as doenças do coração etc.? O indivíduo deve navegar num mar de informações difundidas nos meios de comunica-

ção e transmitidas pelos médicos que podem ser altamente contraditórias e também desmentidas em tempo acelerado (GUIVANT, 2002).

Onde antes só havia identidade, sabor, tabus, hábito, no vai e vem do discurso científico, agora os alimentos se ressignificam e se diferenciam de acordo com seu caráter terapêutico e suas propriedades nutricionais, mostrando vantagens ou desvantagens de acordo com a lógica biomédica. No caso dos entrevistados, a maioria não sabe ao certo o que contém no alimento que o faz ser “saudável ou não”, mas há um forte discurso abstrato, biomédico e científico, que reforça e reifica essa classificação. Há uma funcionalidade implícita para o alimento e seu consumo que o reduz de acordo com seus possíveis benefícios para a saúde, ficando em segundo plano outros sentidos e significados do mesmo. Villagelim *et al.* (2012) questionam essa abordagem construída a partir do paradigma biomédico, de cunho biologicista, tecnicista que restringe os outros papéis da comida à simples pergunta: “Esse alimento serve para quê?”

Nota-se igualmente nos discursos dos entrevistados o caráter disciplinador da “alimentação saudável” que porta uma preocupação com a questão das quantidades, dos horários, além do tipo de comida (referido como saudável ou não):

Melhorei bastante. Tem que ter comida saudável. Tem que ter frutas. Meu problema não é tanto o que eu como, mas a quantidade (Josefa). Alimentação é a gente comer o que tiver. Fritura... Vai na [sic] festa e come de tudo, não rejeita nada. E a saudável a gente sabe que é fruta, que é legumes, que é integral, a quantidade certa na hora certa (Josefa).

Saudável, o arroz, o feijão é o básico, daí é escolher. Um ovo, uma carne em pouca quantidade (Marcela).

Na hora que chego em casa, é aquela montanha (de comida). Às vezes não era aquilo que era para comer. Aí acabo comendo a mais. Quer dizer, errado, não cumpro a dieta e não me alimentei direito. E seguir corretamente a dieta é de 3 em 3 horas (Nilda).

Na lógica da Nilda, uma senhora, dona de casa, diabética que há muitos anos faz tratamentos na Policlínica Carioca, há uma culpabilização por sua falta de disciplina e o consumo excessivo de comida. Ou

seja, ela se recrimina por “estar comendo a mais ou o que não deve”. Observa-se igualmente, que existe um valor moral implícito sobre o indivíduo que faz escolhas saudáveis, pois ele “se cuida”. Isso também foi observado por Garcia (1997a) entre trabalhadores da zona urbana de São Paulo. Há um conflito entre o cuidado com a saúde e aspectos alimentares socialmente construídos antes do diagnóstico da doença como o paladar, o hábito alimentar. As “escapulidas” à norma alimentar são descritas de forma ambígua: por vezes compreendidas como derrota e fracasso, por outras, como momentos de prazer, felicidade e retorno à liberdade de consumo alimentar. A normatização do que comer, qual a quantidade certa e a periodicidade para se alimentar mostra formas de disciplinarização do corpo em troca de benefícios que espera alcançar, entre eles a saúde e a longevidade (SILVA, 2013; FOUCAULT, 1979).

Romanelli (2006), ao analisar o significado da alimentação no contexto familiar, corrobora com a reflexão aqui apresentada do domínio atual do culto à saúde e ao saudável em busca de uma longevidade ativa e autônoma, sendo esse mais um fator que influencia na percepção do alimento saudável. Nesse cenário, o indivíduo cria necessidades e demandas, aceita e adapta sua rotina alimentar, exclui ou insere novos alimentos, ou seja, elabora novos hábitos e modelos de vida visando atender ao que é culturalmente valorizado como certo do ponto de vista alimentar.

Nesse sentido, há uma quebra, ou ruptura, com os padrões culturais do que é comestível ou não na medida em que a ciência “descobre” uma nova “verdade” acerca da alimentação, da saúde e dos riscos nutricionais a respeito do que é saudável ou não. Determinadas comidas se tornam proibitivas, e quase não entram na classificação de “alimentos”, pois possuem “calorias vazias”, ou são apontadas como *junk food* ou “as porcarias do dia do lixo”¹⁶⁵. Nascimento (2007), em relação

¹⁶⁵ “Dia do lixo” é a expressão que foi dada para o dia que a pessoa reserva para comer alimentos considerados não saudáveis, como industrializados, fast-food, refrigerante, doces e qualquer outra comida que não é classificada como saudável. O “lixo” é algo desprezível, passível de nojo e rejeição, sem utilidade, descartado na sociedade. Pensar o alimento consumido nesse dia é associá-lo a esse aspecto e classificá-lo como tal.

a isso, refere que há um desconforto moderno diante da alimentação. Esse mal-estar perante o alimento vai desde a produção, com dúvidas sobre sanidade, origem, venenos e agrotóxicos utilizados, na adição de “química” pela indústria de alimentos.

Somos responsáveis cada vez menos pelo nosso cardápio, perdemos os sentidos culturais da comida, mastigamos mal, engolimos rapidamente e, sobretudo, perdemos o controle sobre o que ingerimos e, pelos riscos propagados de alguns alimentos, não sabemos o que comemos. Esse mal-estar, portanto, não decorre apenas do crescimento da fome ou da obesidade, mas subordina-se à natureza do complexo industrial alimentar, que submete a sociedade a seus interesses (NASCIMENTO, 2007, p. 163).

Contudo, observa-se que o desconforto, as dúvidas e as incertezas vão além, pois há características intrínsecas aos alimentos que são imutáveis, como o teor de carboidrato, gordura, glúten e lactose que, no imaginário social, são considerados vilões. O indivíduo se torna cada vez mais responsável por suas escolhas, entretanto, considera-se cada vez mais impotente na hora de comprar o alimento, pois o acesso no meio urbano é restrito e as informações dietéticas nem sempre são claras.

Diante do exposto, podemos perceber que comer no meio urbano absorveu outras lógicas e se adaptou ao meio moderno, crítico, globalizado, industrializado, midiaticado e medicalizado que, de acordo com os interlocutores, se distanciou da natureza e do “saúdavel”, outrora relacionado a uma vida no contexto rural.

Gostos, hábitos e rituais alimentares no contexto urbano da Policlínica Carioca

Antropologicamente falando, o gosto é construído social e culturalmente, articulando experiências individuais e coletivas (CASTRO; MACIEL, 2013). O gosto, os conflitos, as preocupações, as lições de moral, entre outros, manifestam-se segundo as experiências constituintes do *habitus*¹⁶⁶. Ele funciona como matriz de percepções, de apre-

¹⁶⁶ O conceito de *habitus* conforme a concepção de Bourdieu (1989), compreendido como disposições estruturadas e estruturantes, é fortemente marcado pelas primeiras experiências, as que ocorrem no interior das manifestações familiares.

ciações e de ações, e é princípio gerador e estruturador das práticas e das representações. Dentro dessa lógica, o paladar, o gosto e o comportamento à mesa são constituintes desse *habitus* (GARCIA, 1997a).

Sobre o gosto alimentar dos interlocutores na Policlínica Carioca, observamos a frequência do “prato único” na hora do almoço e do jantar, ou seja, não há entradas ou pratos servidos em sequência. O prato é único, porém, não é uma única preparação. Trata-se de diversos alimentos que são elaborados separadamente, e ao serem servidos compõem o “prato” do brasileiro. O arroz e o feijão sempre estão presentes como base da refeição principal. A carne ou frango são complementos obrigatórios. Esse hábito alimentar vai ao encontro da referência de Barbosa (2007) de como os alimentos no prato brasileiro estão “juntos, mas separados”, isto é, as pessoas servem-se de diferentes tipos de comida ao mesmo tempo mantendo-os separados em pequenos montes e deixando que a combinação se processe no interior da boca. No entanto, alguns interlocutores veem essa mistura como imprópria:

Misturar (comida no prato) meu marido dizia que era comida de porco. Meu marido pegava uma colherzinha de cada coisa (Nelza).

Na hora de comer a gente arruma direitinho [...], para levar para o trabalho é tudo nos potinhos separados. Separo para não ficar bagunçado se não, não rola (Renata).

Ou seja, a mistura dos diferentes alimentos ainda no prato está associada à quebra de etiqueta e é vista com repugnância (BARBOSA, 2007).

Cabe citar que entre os interlocutores não há uma preocupação com a apresentação do prato, mas apenas um cuidado de que os alimentos fiquem “organizados” ou dispostos de forma que se consiga identificar cada preparação. Alguns preferem o arroz ao lado do feijão, outros, em cima, mas sempre se cuida para que eles fiquem próximos como algo que se combina mantendo essa lógica “juntos, porém separados”. De acordo com Marcela, “eu gosto de feijão embaixo, arroz em cima, complementando, alguma carne”. Outros interlocutores relataram fazer a mistura do arroz e feijão diretamente no prato, colocando um por cima do outro.

O arroz e o feijão, independentes da forma que se dispõe no prato, são essenciais e complementares para esses entrevistados. Não há a possibilidade de os dois serem cozidos em uma única panela, mas pode-se misturá-los com outros alimentos, como o feijão com a farinha, dando origem ao feijão tropeiro. Tais alimentos também são apontados como fortes, que sustentam e “mantêm de pé”.

No Brasil, ultrapassando as diferenciações regionais, de classe social ou de origem étnica, o “feijão com arroz” marca o cotidiano alimentar, constituindo-se na comida básica do brasileiro. Na cidade de São Paulo, Collaço (2013) observou o mesmo prestígio dessa dupla, sendo consumido diariamente, mesmo quando a refeição é realizada fora de casa. Garcia (1997a), em seu estudo com trabalhadores na mesma cidade, obteve a mesma informação e, ainda, eles foram apontados como os itens básicos da alimentação. Atualmente, o consumo do arroz com feijão parece ter mais prestígio nas camadas populares urbanas, como revela um estudo multicêntrico (INAN, 1997), que mostrou uma redução do consumo desses dois alimentos na medida em que a renda familiar aumenta.

No que se refere à comensalidade dos entrevistados, a rotina de trabalho e escola e os compromissos individuais acabam por modificar o compartilhar intrafamiliar das refeições. A perda da prática social em torno da mesa na modernidade revela uma perda da sua significação tradicional com consequente quebra da sociabilidade familiar (FERNANDES, 1997). Mesmo quando as refeições são em conjunto, não há essa sociabilidade, pois se come no mesmo espaço, mas realizando outras atividades como assistir TV ou enviar e trocar mensagens pelo telefone celular. Há uma dissolução crescente dos rituais que acompanham o ato alimentar, no qual a vida na cidade grande minimizou a importância da comensalidade. Parece não importar muito o quê, onde e como se come. Não se perde tempo mais “colocando a mesa” e, em muitos casos, ela nem mais existe no mobiliário familiar. Os usuários da Policlínica Carioca referem que substituíram a mesa por bancadas, mesa do computador ou sofá: “Lá em casa a gente tirou a mesa. A sala tem a televisão, o sofá, a mesa

do computador a gente come agora na mesa do computador que é de vidro assim comprida” (Marilene).

As refeições transcorrem em espaços distintos e marcam diferenças simbólicas importantes entre a comida do dia a dia e dos dias de fim de semana. As refeições feitas em conjunto, com horário determinado e um cardápio planejado, foram se tornando ocasiões cada vez mais excepcionais. O comer socializado que era uma prática cotidiana e repetitiva, atualmente fica reservado para o espaço de lazer dos finais de semana ou eventos festivos (NASCIMENTO, 2007; SANTOS, 2008b). Este foi o mesmo relato dos usuários da Policlínica Carioca: as refeições cotidianas eram realizadas solitariamente ou na presença das crianças ou adultos fora do mercado de trabalho. Os membros da família que trabalhavam ou estudavam realizavam as refeições em horários alternativos:

Pesquisadora: Na sua casa tem alguma regra quando se senta, como se senta?

Denise: Não, porque cada um come num horário, chegam à noite da faculdade, do trabalho...

As individualidades expõem a família a uma “rotina sem rotina”. Conforme observa Collaço (2013), as mudanças nos padrões alimentares impostas pelo ritmo de vida moderno e urbano condicionam em parte o comer ao determinar horários, distâncias etc., mas não deixam de estar vinculadas às representações do comer preexistentes e que podem flexibilizar-se em contato com distintas variáveis. Foi o que relataram os entrevistados dessa pesquisa: a rotina de trabalho, cuidados da casa, distâncias maiores entre o trabalho e o lar, próprias da cidade grande, fizeram com que antigos hábitos em torno da mesa fossem adaptados ao do cotidiano acelerado da realidade citadina. Porém, esses antigos hábitos em torno da comensalidade não foram esquecidos, somente saíram dia a dia.

Nesse cenário, macroestudos apontam que há uma mudança na alimentação em busca da praticidade por alimentos industrializados, rápidos, pré-cozidos e prontos para o consumo (BARRETTO; CYRILLO, 2001; LEVY-COSTA *et al.*, 2005; 2012; IBGE, 2011). Entretanto,

os usuários entrevistados da Policlínica Carioca não relataram a frequência de alimentos prontos e industrializados, e sim hábitos condizentes com a “correria do dia a dia”, como comer rápido, de pé, por exemplo. Isso também foi observado por Bleil (1998), referindo que o típico habitante da cidade grande come no intervalo de almoço um sanduíche, ou um pedaço de pizza, e bebe um refrigerante, sozinho e de pé, no balcão de alguma lanchonete. Collaço (2013), em seu estudo antropológico sobre o comer fora de casa na cidade de São Paulo, observou que os restaurantes são o recurso das pessoas que trabalham, estudam e dispõem de pouco tempo para uma refeição.

No entanto, para os entrevistados a casa era o local das refeições relatadas, uma vez que grande parte dos mesmos não trabalhavam e aqueles que trabalhavam levavam “quentinhas”¹⁶⁷. Os outros raros locais citados foram: trabalho, igreja e casa do vizinho ou parente. Não houve relato de comer em restaurantes ou lanchonetes. Esse fato pode ser decorrente da condição socioeconômica limitada dos interlocutores.

Dos relatos acerca da alimentação observamos que a rotina alimentar era, em sua maioria, semelhante entre as famílias. O almoço ocorria entre 11h30 até 14h em dias de semana. Os principais alimentos presentes no prato eram arroz, feijão, frango, carne vermelha, salada (de alface e tomate) e legumes, conforme já relatado. Os alimentos prioritários são a carne ou frango e arroz com feijão. O achado de Woortmann (1978) corrobora essa lógica: os alimentos “fortes”, o feijão e a carne são mais importantes e têm destaque na montagem do prato, e a “mistura”, aquilo que os acompanha, são os alimentos “fracos”, que são pouco lembrados e valorizados, conforme já descrito. A refeição com preparações salgadas mostrou-se importante, sendo que ao menos uma vez ao dia era realizada. Interessante observar que o almoço no fim de semana não variou muito com relação aos alimentos servidos durante a semana: em sua maioria relataram consumir arroz, feijão, carne ou frango, salada e legumes. Poucos entrevistados relataram sair da rotina alimentar. A sobremesa não era hábito entre

¹⁶⁷ Quentinhas são pratos individuais preparados em casa e levados para serem consumidas no ambiente de trabalho.

eles. Alguns relataram o consumo de frutas ou gelatina. A bebida que acompanhava o almoço, normalmente, era suco artificial de fruta, denominada pelos usuários como “suco de pozinho”. No jantar eram refeições parecidas com o almoço, contendo comumente arroz, feijão, carne vermelha ou frango e algum legume ou verdura. Esse achado foi diferente dos trabalhadores de São Paulo pesquisados por Garcia, que referiram ser imprescindível aos domingos comerem pizza, massa ou macarrão (GARCIA, 1997b). A autora justifica esse hábito alimentar à identidade italiana presente na cultura paulista, diferente da carioca.

Assim como observado por Dutra (2007), nas famílias cariocas, a estrutura alimentar requer “refeições” estruturadas. Entre elas a refeição principal é o almoço, seguido pelo café da manhã e o jantar, podendo esse último ser substituído pelo lanche, que é mais leve e “melhor para a digestão”. Observamos que a possibilidade de variedade alimentar é frequentemente representada por queijos e poucas frutas e saladas. Os entrevistados, na sua maioria, consomem queijo de minas ou muçarela, não havendo outros tipos. As frutas se resumem a banana e maçã, e a salada, a tomate e alface. As principais bebidas do café da manhã são café ou leite. Ao mesmo tempo em que admitem a pouca variedade, eles referem que a comida é “colorida”: feijão preto, arroz branco, folha verde, legume laranja, vermelho ou amarelo. Tudo depende da matéria-prima disponível e das opções de preparo determinadas pelos recursos financeiros e influências socioculturais urbanas.

Reflexões finais

De acordo com o recorte proposto pela pesquisa, as representações da alimentação no contexto urbano evidenciam que o comer e a comida possuem sentidos e significados contextualizados na vida moderna. O acesso aos alimentos aconteceu, prioritariamente, por meio da compra, lógica do cenário urbano industrializado, no qual o alimento é um produto. Isso decorre de uma inviabilidade de produção, caça, pesca, quando se instala no ambiente citadino. A industrialização e a modernidade alimentar produziram um resultado ambíguo: ampliaram as capacidades de produção e tornaram global o intercâmbio

de produtos, mas retiraram a autonomia que as sociedades agrárias tinham para produzir e identificar o alimento na sua gênese, no seu sentido e no seu conteúdo exato (NASCIMENTO, 2007).

Contudo, há outras possibilidades que sequer são mencionadas ou lembradas pelos interlocutores, como as hortas comunitárias. Isso aponta um raciocínio no qual a natureza e o ambiente de autossustentação não são concebidos no mesmo espaço. O passado rural remonta a uma outra realidade, na qual plantar e colher o próprio alimento era sinônimo de fartura e segurança. A frase de uma das interlocutoras resumiu a realidade: “Come o que pode comprar, infelizmente” pode ser interpretada de duas maneiras, a primeira sob o aspecto financeiro, no qual só será consumido na quantidade que o indivíduo tem dinheiro para comprar, e a outra, relativa às opções de compra, ou melhor dizendo, na qualidade daquilo que se consome.

Essa racionalidade financeira regula a coerência de compra e ingestão dos alimentos no meio urbano. Dessa forma, mesmo que seja reconhecida uma alimentação “saudável” de acordo com a lógica biomédica, o consumo desses alimentos não é frequente, uma vez que nem sempre há renda para a sua compra. E dentro da lógica socialmente estabelecida há outras prioridades, como os alimentos que sustentam, demonstrando que há hierarquia de valores conferida aos alimentos.

Nos grandes centros urbanos circulam e reforçam informações acerca da saúde e do estilo de vida saudável, pautadas na biomedicina, que influenciam diretamente nas escolhas alimentares. São conferidos ao alimento “natural” benefícios à saúde, e ele segue o novo estilo de vida moderno, o “estilo de vida saudável”. Há uma classificação entre alimentos bons e maus, sendo que os primeiros possuem estreita relação com a saúde. Desse modo, é como um medicamento que traz algum benefício, “aquele alimento que faz bem”. Há uma relação intrínseca entre alimento nutriente, sendo que o indivíduo seleciona e determina o que é melhor para sua saúde. Desta forma, o alimento é medicalizado. Entretanto, foi relatado que o preço é o grande empecilho para escolhas e garantia desses

alimentos à mesa, gerando mudanças na alimentação. O comer, a comida e os alimentos estão sendo reinterpretados, reinventados, sendo alguns excluídos outros reintroduzidos, a fim de se adequar a esta nova ordem alimentar (SANTOS, 2008b).

O espaço urbano é produtor de novas rotinas e hábitos alimentares, não apenas do quanto, o quê, mas também do como se come. As rotinas mudam os sentidos nesse cenário, uma vez que o tempo dedicado a alimentação e preparo dela reduziu, fazendo com que a alimentação se tornasse um hábito individualizado, rápido e sem muita formalidade. A rotina urbana, o trabalho e os compromissos individuais fizeram com que as refeições não ocorressem mais em momentos coletivos com a família. Esse cenário aponta a remodelação do comportamento alimentar sentidos e significados, agregando valores da modernidade.

Sobre o consumo alimentar, a famosa dupla arroz com feijão mostrou-se ainda como a grande estrela do prato dos brasileiros. Ela faz parte do cotidiano, da alimentação básica do dia a dia. Além dela, a carne ou frango foram os alimentos que se destacaram na ordem dos relatos, sinalizando certo prestígio. As frutas e verduras eram sempre as mesmas, demonstrando a monotonia alimentar. Entretanto, não houve queixas quanto a isso, pelo contrário: ter o que comer é motivo de honra e orgulho, ao contrário da escassez e da fome.

A pesquisa antropológica com os usuários da Policlínica Carioca permitiu ampliar os conhecimentos sobre a alimentação das populações de baixa renda no meio urbano, compreendendo melhor seus sentidos e significados e apontando para uma constante modificação diante do dinamismo da modernidade, mostrando como o alimento e o ato de comer são ressignificados de acordo com o tempo e o espaço.

Referências

ANKOMAH, B. S.; YIRIDOE, E. K. **Organic and conventional food**: a literature review of the economics of consumer perceptions and preferences. Nova Scotia: Organic Agriculture Center of Canada – Nova Scotia Agricultural College. Final report, 2006.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizonte antropológico**, v. 13, n. 1, p. 87-116, 2007.

BARRETTO, S. A. J.; CYRILLO, D. C. Análise da composição dos gastos com alimentação no Município de São Paulo (Brasil) na década de 1990. **Revista Saúde Pública**, v. 35, n. 1, p. 52-59, 2001.

BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. **Sociology on the Menu**: an invitation to the study of food and society. Oxon: Routledge, 1997.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, v. 6, n. 1, p. 1-15, 1998.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Porto: DIFEL; Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BRANDÃO, C. R. Crenças e costumes de comida em Mossâmedes. **Série Sociedades Rurais do Mato Grosso Goiano**, v. 5, n. 1, p. 2-6, 1976.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. Estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Revista Saúde Pública**, v. 22, n. 1, p. 207-216, 1988.

CASTRO, H. C; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 1, p. 321-328, 2013.

COLLAÇO, J. H. L. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. **Revista de antropologia social**, v. 4, n. 1, p. 171-194, 2013.

DIEZ GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 4, n. 1, p. 483-492, 2003.

DUTRA, M. M. M. **Fome de cidadania e o direito à alimentação**: a percepção dos usuários do Restaurante Popular Mesa do Povo

em Fortaleza-CE. 2007. 127f. Dissertação (Mestrado Profissional em Avaliação de Políticas Públicas)—Programa de Pós-Graduação em Avaliação de Políticas Públicas, Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2007.

EVANS-PRITCHARD, E. **Os Nuer**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2008.

FERNANDES, A. T. Ritualização da comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras do Porto: Sociologia**, v. 7, p. 7-30, 1997.

FONSECA, A. B. *et al.* Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições socioantropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 9, p. 3.413-3.419, 2011.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. São Paulo: Graal, 1979.

GARCIA, R. W. D. Percepções sociais da alimentação e saúde suas repercussões no comportamento alimentar. **Physis – Revista de Saúde Coletiva**, v. 7, n. 1, 51-68, 1997a.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. Eating practices and behavior in the urban environment: a study in downtown São Paulo. **Cad. Saúde Pública**, v. 13, n. 3, p. 455-467, 1997b.

GUIVANT, J. S. Riscos alimentares: novos desafios para a sociologia ambiental e a teoria social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 5, n. 1, p. 89-99, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA e Estatística (IBGE). Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (INAN). **Estudo multicêntrico de consumo alimentar**. Brasília: Ministério da Saúde, 1997.

KRISCHKE, P. J.; TOMIELLO, N. O comportamento de compra dos consumidores de alimentos orgânicos: um estudo exploratório. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Hu-**

- manas**, v. 10, n. 1, p. 27-43, 2009. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/1984-9851.2009v10n96p27>. Acesso em: 19 jul. 2017.
- LEVY-COSTA, R. B. *et al.* Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Revista de Saúde Pública**, v. 39, n. 4, p. 530-540, 2005.
- LEVY-COSTA, R. B. *et al.* Regional and socioeconomic distribution of household food availability in Brazil, in 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 46, n. 1, p. 6-15, 2012.
- MAGNANI, J. G. C. Etnografia como prática e experiência. **Horizonte antropológico**, v. 15, n. 1, p. 29-156, 2009.
- MAIA, J. L. A.; CHAO, A. R. T. Subúrbio carioca: conceitos, transformações e fluxos comunicacionais da cidade. **Conexão Comunicação e Cultura**, v. 16, n. 1, p. 147-165, 2016.
- MAUÉS, H.; MAUÉS, M. A. M. **Hábitos e ideologias alimentares numa comunidade de pescadores**. Brasília: Departamento de Ciências Sociais da Universidade de Brasília, 1976.
- MALINOWSKI, B. **Os argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- NASCIMENTO, A. B. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. Salvador: EDUFBA, 2007.
- ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina Ribeirão Preto** [on-line], v. 39, n. 3, 2006.
- SANTOS, L. A. S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008a.
- OLIVEIRA, Nilce de. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista Nutrição**, v. 18, n. 5, 2005.
- OLIVEIRA, Nilce de. Sobre a reinvenção da comida, da alimentação e dos alimentos. In SANTOS, L. A. S. **O corpo, o comer e a comida:**

um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [on-line]. Salvador: EDUFBA, 2008b.

SILVA, L. A questão cultural na alimentação: mudanças e permanências. **DEMETRA: alimentação, nutrição & saúde**, v. 8, n. 1, p. 247-255, 2013.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

TAVARES, M. G. **Um estudo do processo de mudança de hábitos alimentares em Belo Horizonte**. Brasília: Mimeo, 1976.

VILAS BOAS, S. H. T. *et al.* Comportamento do consumidor de produtos orgânicos: uma aplicação da cadeia de meios e fins. **Organizações Rurais & Agroindustriais**. Lavras, v. 8, n. 1, p. 22-28, 2006.

VILLAGELIM, A. S. B. *et al.* A vida não pode ser feita só de sonhos: reflexões sobre publicidade e alimentação saudável. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 17, n. 3, p. 681-686, 2012.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília, 1978. (Série Antropologia, v. 20).

CAPÍTULO 17

Desnutrición infantil y nosología popular en hogares pobres urbanos en Argentina¹⁶⁸

Maria Susana Ortale

Javier A. Santos

Diana Weingast

Introducción

Este trabajo aborda una problemática que conjuga Antropología de la Alimentación, Antropología de la Salud y Antropología del Cuerpo.

La misma se relaciona con la regulación de la alimentación y con los parámetros que definen la “normalidad” del crecimiento y del estado nutricional. Específicamente, trataremos sobre la desnutrición infantil de causa primaria y sobre las diversas interpretaciones y prácticas de la que es objeto por parte de los adultos a cargo del cuidado cotidiano¹⁶⁹.

La desnutrición remite centralmente, en términos tanto de causalidad estructural como de prevención, a procesos económico-po-

¹⁶⁸ Este estudio se basa en una relectura de la tesis doctoral “Prácticas y representaciones sobre desnutrición infantil de causa primaria en el Gran La Plata” (ORTALE, 2003), a la luz de estudios subsiguientes sobre pobreza, desigualdad y estrategias de reproducción en hogares de sectores pobres urbanos llevados a cabo hasta 2016 en distintos barrios de la misma región y del análisis de información sobre la “pata de cabra” publicada en diversas páginas web. Los estudios fueron financiados por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC/PBA) y por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Argentina.

¹⁶⁹ En otros trabajos hemos profundizado acerca de la atención biomédica de los niños/as con desnutrición (ORTALE, 2005; 2017).

líticos y culturales. Constituye un problema de salud prevenible, de diagnóstico técnicamente sencillo y tratamiento eficaz y barato, estrechamente asociado con el aumento en las tasas de morbi-mortalidad, especialmente en población infantil. Diversos estudios (ORTALE, 2003; 2008) alertan sobre la incidencia de la misma, sobre todo en la población más vulnerable desde el punto de vista biológico-social: niños de 0 a 2 años de hogares pobres.

Podemos afirmar que los cuerpos de los niños, cuya acelerada velocidad de crecimiento requiere aportes nutricionales específicos, se encuentran “presos” del mundo adulto, dependiendo de múltiples variables de subordinación. Los mismos manifiestan las exigencias y sufrimientos a los que están expuestos por ubicarse en determinadas posiciones sociales e integrar una cultura – que es interiorizada, asumida pero también resistida y contestada – de una sociedad que provoca desigualdades de distinto tipo y que se inscriben en ellos. De aquí, es lícito inferir que resultan fértiles los enfoques estructuralistas y post-estructuralistas que analizan al cuerpo “como objeto sobre el cual se imponen representaciones simbólicas, formaciones discursivas y prácticas regulatorias” (ESCRIBANO, 2011). Si bien disímiles en sus aproximaciones, tanto Bourdieu como Foucault caracterizan al cuerpo como un producto construido en y por las diversas tramas y distribuciones desiguales de poder, especialmente por las constricciones materiales sociohistóricas y las matrices ideológicas hegemónicas. Con esto no adherimos al extremo de considerar al cuerpo como una realidad construida sin densidad biológica relevante, sino que tal como diversas posiciones constructivistas lo conciben (Marcel Mauss y Mary Douglas entre otros), reconocemos al cuerpo como entidad biológica, considerando el modo en que está sujeto a determinada construcción social.

Pretendemos mostrar la complejidad de las distintas experiencias que pueden atravesar los/as niños/as y renovar reflexiones sobre los efectos de los cuidados domésticos y del pluralismo médico en el cuerpo, bienestar o sufrimiento de aquellos que aún no tienen voz, cuya agencia y autonomía es aún precaria.

Con base en entrevistas realizadas a madres de niños/as con desnutrición primaria residentes en barrios pobres urbanos del Gran La Plata¹⁷⁰, recuperamos aquí aquellos saberes referidos a las causas, diagnósticos y tratamientos desplegados con motivo de la atención de sus hijos/as, poniendo en foco explicaciones que se inscriben dentro de la denominada medicina “popular”. En nuestro caso, describiremos las percepciones y decisiones llevadas a cabo en hogares profundamente limitados por contingencias macroestructurales. Analizaremos cómo alrededor de la desnutrición se combinan conceptualizaciones no unívocas sobre el cuerpo y sobre la salud/enfermedad/atención y daremos cuenta de las tensiones entre el saber legítimo (biomédico) y los saberes excluidos que con cierta autonomía funcionan en los sectores populares. Con esto queremos destacar una cuestión que trataremos más adelante: el de las prácticas de atención que ciertos sectores sociales ponen en marcha (consciente o inconscientemente) frente a la cultura hegemónica.

El tema se articula pues, alrededor de la medicalización de la alimentación, de la normalización-normatización del crecimiento y la salud infantil y de la actualización – en zonas urbanas – de nosologías populares referidas al cuerpo desnutrido, específicamente en población infantil pobre.

Medicalización de la alimentación y normalización del crecimiento infantil

La alimentación y los distintos sistemas médicos sostienen una relación muy peculiar e indisoluble, y las costumbres y representaciones sociales en torno a lo alimentario expresan tal relación. La alimentación constituye un medio de intervención sobre el cuerpo, de allí que represente una vía privilegiada para que las medicinas, con fundamentos y finalidades diversas, reivindiquen el derecho y deber de controlarla.

¹⁷⁰ Esta región, ubicada al sudeste de la Pcia. de Buenos Aires, se encuentra integrada por los municipios de La Plata, Ensenada y Berisso, de carácter predominantemente urbano.

Podemos reconocer ampliamente cómo, a través de la biomedicina, se propician comportamientos alimentarios y modelos corporales asentados en bases científicas que enfatizan la importancia de la alimentación para el mantenimiento de la salud entendida como el funcionamiento normal del cuerpo reducido a organismo. La concepción moderna del cuerpo presente en la biomedicina implicó la separación del hombre del cosmos, de los otros, de sí mismo. El cuerpo es el residuo de estos tres cortes (LE BRETON, 1995). El costo de este recorte, que permitió enormes avances en la biología y medicina positivistas, fue la institucionalización del dualismo cartesiano cuerpo/mente, en donde el primero representará lo material, mensurable y objetivable, y el hombre disociado de él, se asociará a lo espiritual, social y psicológico. Es este dualismo el que está en la base de la tensión estructurante de la práctica biomédica (BONET, 1999).

La biomedicina constituye el sistema hegemónico en nuestra sociedad y la alimentación un comportamiento cotidiano fuertemente medicalizado por lo que la desnutrición infantil se encuentra incluida en su campo de intervención. De allí que las prácticas, conocimientos y valoraciones sobre alimentación y salud de los conjuntos sociales estén permeadas por una construcción hegemónica de la salud/enfermedad/atención. Su penetración e intensidad es particularmente potente en las ciudades, en donde se concentran servicios de atención (públicos, de la seguridad social, privados), programas de salud pública materno-infantiles, programas alimentarios, acciones de organizaciones de la sociedad civil y en donde el acceso a los medios de comunicación y a las distintas tecnologías de la información es significativamente mayor que en contextos rurales. En tal sentido, las demarcaciones de la normalidad biológica establecidas por la biomedicina, a saber: como tipo específico – que remite a la media estadística – y como meta a ser alcanzada (valor), le confiere a sus representantes la capacidad de ser un actor “normativo”, expresando exigencias que, al afirmarse como valor, hacen de su contrario aquello que se considera un desvío (CAPONI, 1998).

Sabemos que los conceptos de normalidad/anormalidad, variables socio-históricamente, cumplen la función de demarcación social,

circunscribiendo espacios que definen inclusiones/exclusiones, prescripciones y sanciones y agentes de control.

Interesa aquí aquella demarcación social que vincula el par normalidad/anormalidad con la salud/enfermedad, en la que el factor biológico asume un papel determinante en su delimitación. Conrad (1982), en el estudio del etiquetamiento de la desviación social, destaca cómo la desviación social en las sociedades contemporáneas es cada vez más conceptualizada como enfermedad, presentando una visión crítica sobre el rol constructor de enfermedad por parte de la biomedicina. La intervención médica como control social en pos de la salud consiste en limitar, modificar, regular, aislar o eliminar el comportamiento anormal utilizando medios médicos. Como plantea dicho autor, una de las condiciones para la medicalización de la anormalidad, es la existencia de algunos datos orgánicos ambiguos sobre la fuente del problema, condición ausente en el caso de la desnutrición primaria.

La absorción y prescripción creciente del comportamiento individual y social por parte de la biomedicina se relaciona con funciones de control social, con el mantenimiento de normas y valores a los que deberían ajustarse las personas, especialmente las madres si se trata del cuidado y la salud infantil.

A continuación brindaremos una caracterización general de la población objeto de análisis y de su apreciación sobre la propia alimentación.

Caracterización de la población estudiada

Los 50 hogares con desnutrición estudiados en profundidad y otros relevados de manera extensiva en un período que abarca 20 años (1995 a 2015) representan aquellos que no llegan a sobrepasar una condición general de empobrecimiento y la presencia de una dieta pobre, pese a aspirar y valorar un patrón alimentario cuali-cuantitativamente más rico. Se trata de hogares que residen en viviendas precarias, de mayor número de miembros que la media debido principalmente a la mayor cantidad de hijos, cuyos/as jefes/as desempeñan trabajos

informales de escasos e irregulares ingresos, con bajos niveles de escolaridad de los cónyuges, mayoritariamente nativos y de origen urbano. En ellos se evidencia el escaso valor adquisitivo del salario y la enorme incidencia de gastos destinados a la alimentación (todo o casi todos sus ingresos se destinan a este rubro).

La alimentación inquieta y es un problema central en sus vidas debido a la escasez de dinero, enfrentando desfavorablemente lo más elemental de la reproducción cotidiana: la comida diaria. Al hecho de presentarse como un problema vital, se suma la influencia de los discursos médicos y mediáticos generados sobre el valor de los alimentos. También sobre la responsabilidad de los hogares, particularmente de las madres por considerarse a la alimentación un consumo “privado” y a las mujeres las responsables “naturales” del cuidado infantil.

La falta de reconocimiento o el encubrimiento de la inadecuada alimentación familiar, tal como se desprende de la evaluación positiva que realizan las madres entrevistadas sobre la dieta familiar, se vincula con el estigma con el que deben cargar y asumen. Tal interiorización eufemiza la deficiencia alimentaria familiar, argumentando en la situación de entrevista que “siempre de algún lado sale” o “dentro de todo nos arreglamos”.

Cabe decir que las preferencias alimentarias que las informantes plantearon se ligan generalmente a categorías médicas, mostrando la influencia de las prescripciones/proscripciones alimentarias basadas en la relación alimentación/salud. La mención sobre la importancia de las proteínas, vitaminas, y determinados micronutrientes minerales pone de manifiesto tal intervención.

Sin embargo, las prácticas no responden a los criterios explícitos de la medicina y la nutrición, al menos, no se presentan como una mera réplica de los mismos y este hecho es reconocido por muchas entrevistadas.

La alimentación representa pues, una condición de vida que contrasta con la aspiración a determinado patrón de consumo: los patrones alimentarios responden a una lógica en la cual opera, por un lado, una estrategia de subsistencia mediante la cual tratan de maximizarse

los recursos y los factores de los que depende la reproducción de la fuerza de trabajo y la sobrevivencia de la familia y por otro lado, un sistema de principios y conocimientos valorativos por el cual tratan de optimizar la relación alimento/organismo.

El análisis de la información obtenida en las entrevistas muestra que la internalización de referentes hegemónicos sectoriales genera necesidades que tienden a modular el consumo y a establecer sistemas complejos y contradictorios de apreciación de la dieta, induciendo a prácticas que no se condicen con las valoraciones ni con las posibilidades determinadas por el salario, tampoco con las exigencias biológicas. Puede observarse así, cómo el ámbito doméstico, en una actividad cotidiana como es la alimentación, sirve de escenario para consolidar los discursos y prescripciones hegemónicas que, constantemente renovados, imprimen y direccionan las representaciones alimentarias de los sectores subalternos.

La desnutrición como enfermedad

En tanto la desnutrición pertenece al campo de intervención médica, su conceptualización como “desvío”, “anormalidad” o “enfermedad” revela diferencias tanto en la causalidad y desarrollo como en las estrategias de atención, que refieren a la estructura social e ideológica que la produce.

La misma – la salud en general – depende de múltiples variables y actividades que no siempre parecen estar directamente relacionadas a ella: la posición en la estructura social, particularidades étnico nacionales o de otra índole, las rutinas y hábitos cotidianos, el trabajo, las relaciones sociales que establecemos, la prevención consciente, el auto tratamiento de enfermedades, etc. Involucra también la activación de redes familiares y sociales y, en ciertos casos, la de grupos autogestivos que construyen sus propios dispositivos de atención y de protección social independientemente de los sistemas médicos profesionales. Sin embargo, como hemos dicho, es monopolizada por especialistas, sea cual fuere el sistema médico. Analíticamente, diversos autores desde el campo de la antropología (MENÉNDEZ, 1978, 1984, 1985, 1990;

HARO ENCINAS, 2000; IBÁÑEZ NOVIÓN, 1986) distinguen los cuidados legos¹⁷¹ o laicos¹⁷² (brindados bajo la forma de autocuidado/ autoatención¹⁷³ y en la forma de redes de auto ayuda), de los cuidados profesionales (brindados en la forma de atención médica convencional¹⁷⁴ y en la atención alternativa¹⁷⁵).

La indagación de las representaciones y prácticas sobre la desnutrición permitió aprehender, tanto en las madres como en los profesionales de salud, el sistema de valores en la percepción y categorización de la desnutrición; revelar el rol constructor de la enfermedad por parte de la medicina así como su rol normativo y de control, y analizar las formas en que la desnutrición es percibida, interpretada, valorada.

Centrándonos en las madres, la mayoría afirma tener hijos desnutridos y refieren que esto se produjo por un estancamiento o pérdida de peso, en general repentino, apareciendo además como muletilla en los discursos la aclaración de “el/ella nomás” o “solamente el/ella”. No

¹⁷¹ Los cuidados “legos” comprenden todas las actividades sanitarias y asistenciales que no son realizadas por profesionales de la salud, diferenciándose tanto de la atención médica profesional como de las medicinas alternativas y de las redes de autoayuda (HARO ENCINAS, 2000).

¹⁷² Este término es empleado por Ibáñez Novión (1986) quien considera que el “Sistema de Cuidados de Saúde” incluye un “subsistema profesional” y un “subsistema laico”. Este último es definido como aquel el cual se manifiestan todos los componentes de salud de una sociedad, que no dependen de la intermediación de los especialistas. Es dentro de tal subsistema en donde se procesan las primeras acciones en salud, donde se toman las decisiones inherentes a crisis, malestares, disturbios, desencadenando el despliegue de significados individuales, familiares y comunitarios. En cualquier sistema de cuidados, esa es la parte más vasta pero recibe poca atención por parte de los profesionales. Dentro del “subsistema profesional”, el autor distingue el “subsistema profesional biomédico” del “subsistema profesional tradicional”.

¹⁷³ Relacionado a lo que Menéndez denomina Modelo de Autoatención. Este autor incluye en él al autocuidado y a la automedicación. Se relaciona con funciones preventivas, curativas y socioeconómicas, se asienta en la eficacia pragmática y en una concepción de salud como bien de uso, en una participación simétrica del curador/enfermo. El diagnóstico y la atención son llevados a cabo por la propia persona o por “legos” (familiar/vecino/amigo).

¹⁷⁴ Si bien se trata de una categoría más abarcativa, puede vincularse a lo que Menéndez denomina Modelo Médico Hegemónico, referido a la biomedicina. Dentro de él reconoce tres submodelos, cada uno con particularidades: a) individual-privado, b) corporativo público, c) corporativo-privado.

¹⁷⁵ Se trata de una categoría que no es coextensiva pero que puede vincularse a lo que Menéndez denomina Modelos de Atención Alternativos Subordinados. Para Menéndez incluye al curanderismo, espiritismo, quiropraxia, médicos hueseros, medicina ayurvédica, homeopatía, y presenta muchas características similares al MMH, con tendencias crecientes a la identificación aunque con mayor peso distintivo de los siguientes rasgos: eficacia simbólica, socialidad y atención con intención globalizadora.

obstante, cabe decir que en la casi totalidad de los casos entrevistados se presentan dos hijos/as desnutridos/as. Son pocas las madres que responden de manera ambigua sobre la presencia de desnutrición infantil en el hogar, planteando que “no, desnutrido no está” agregando a continuación que “le falta un poco nomás” (haciendo referencia al peso).

Como causas, es posible observar en los testimonios dos niveles: uno abstracto, en el cual los argumentos explicativos hacen referencia a problemas económicos, a la escasez de comida en la familia, la falta de asistencia alimentaria y la inexistencia de una red de contención parental. Sin embargo, en un nivel concreto, vinculado al acontecimiento de desnutrición en su familia, las causas remiten al rechazo de alimento por parte de los hijos o a problemas orgánicos que impiden su asimilación, diferenciándose así de “otras” familias ya que siempre “mal o bien nos la rebuscamos”. El “descuido” materno alude a otras mujeres: aquellas que desatienden las necesidades alimentarias de los hijos y/o que recurren al curandero para atender los problemas de salud infantil. No obstante, algunas madres, minoritarias, asumen la responsabilidad por la desnutrición de sus hijos: la pobre calidad de la comida asociada a la desocupación del jefe de familia, el fracaso en la lactancia materna, el uso tardío de los servicios de salud y el suministro de yuyos que precipitaron la desnutrición, constituyen los principales argumentos explicativos.

Para el resto, la mayoría, las parasitosis e infecciones están en la base de la misma.

Las informantes abundan en consideraciones sobre la prevención de la desnutrición; para evitarla es importante la calidad de la alimentación (destacando el consumo de alimentos que aportan hierro y vitaminas: leche, verduras, frutas y carnes), aunque reconocen que esto no siempre es posible – a veces se torna económicamente inviable – y, de acuerdo a sus experiencias, los cuidados dispensados – y considerados adecuados – no siempre resultan satisfactorios en términos de la salud infantil. De allí que para algunas, la prevención sea imposible.

Puede afirmarse entonces que las prácticas de cuidado y autoatención de la desnutrición no siempre pueden ajustarse a los criterios

explícitos de la medicina o no se presentan como una mera reproducción de los mismos.

En general, los síntomas de la desnutrición que consideran más relevantes para identificarla son el estado de ánimo, el decaimiento, la pérdida de fuerza, el cansancio, apareciendo a veces combinados con otras evidencias físicas tales como la delgadez, el color de la cara, los ojos hundidos, la distensión abdominal. Un solo caso refiere que sólo “el médico sabe cuando lo pesa” y en otros casos minoritarios la delgadez, si no está acompañada de otros síntomas, no es motivo de preocupación: “es flaquito pero normal”, “es normal, bajó de peso no más.”

Cuando se indagan los síntomas presentes en sus hijos desnutridos, aparecen otros tales como los episodios de vómito, diarrea o parásitos. La demanda de asistencia al centro de salud muestra que el mismo funciona la mayor parte de las veces como lugar de derivación al hospital. Son minoritarias las madres que refieren haberse dado cuenta porque “no quería comer, lo veía mal” y haber demandado asistencia oportunamente.

Más de la mitad de los niños desnutridos debieron ser internados en la primera consulta, lo que da la pauta de la gravedad del caso y del uso tardío de los servicios de salud en relación a la evolución de la enfermedad. Asimismo la inflexibilidad de las recomendaciones médicas preventivas basadas en las normativas de salud tienen efectos paradójicos, tal es el caso de la insistencia en la lactancia materna cuando la madre comunica reiteradamente las dificultades o la imposibilidad de brindar tal tipo de alimentación.

La mayoría consideraba pertinente el control médico y suministrar los medicamentos indicados, ofreciendo una alimentación adecuada, rica en calcio, hierro y vitaminas. La casi totalidad de las madres refiere que los médicos curan la desnutrición con vitaminas, hierro, calcio y dieta especial asumiendo la imposibilidad de evaluar por su cuenta el aporte nutricional necesario para los niños y remarcando en ese sentido el papel pedagógico de la actividad profesional. Un solo caso plantea que “es la alimentación la que cura, no los médicos”, sien-

do la función de los médicos la de “empuje” y las madres las principales responsables de la rehabilitación nutricional.

La evaluación del tratamiento médico recibido por los niños desnutridos es positiva en la mayoría de las situaciones: más de la mitad de las madres reconoce la eficacia de la intervención consistente en la entrega de leche, vitaminas, hierro, calcio y antiparasitarios, y recomendaciones alimentarias (a veces contrarias a las que se tenían por ciertas), mencionando los casos restantes que es “regular” por la reiteración de la desnutrición o por la demora en el aumento de peso.

Pero fundamentalmente, para las madres, el diagnóstico diferencial conducente a la identificación de las causas de la desnutrición así como el tratamiento de complicaciones que de ella se derivan son los ejes de la actividad médica.

La impugnación a la atención médica recibida se hace evidente en situaciones en las que las madres visualizan una práctica médica arbitraria, a veces equivocada o contraria a las normativas de control de salud conocidas por ellas. A ello contribuye de manera significativa, la adquisición de conocimientos sobre alimentación infantil brindados por especialistas a través de programas televisivos. Sus recomendaciones, alerta y orientaciones para la acción son incuestionables.

Para las madres, la consideración de la desnutrición como enfermedad es ambigua: algunas la conciben como secuela de alguna enfermedad o producto de la “pata de cabra” que describiremos a continuación; otras le niegan el estatuto de enfermedad en la medida que no resulta contagiosa, vinculándose más bien con descuido. Finalmente, el estatuto de enfermedad está ligado a la oportunidad de la atención: la demora en el tratamiento lleva a la internación e incluso muerte del niño; en tales casos es considerada enfermedad.

Es importante señalar que las madres, a partir de la apropiación del conocimiento científico participan, promueven, interfieren y modifican los itinerarios de atención biomédica de sus hijos/as. Sus hogares y redes familiares se reservan un margen de decisión que parece inalienable, elaborando juicios de pertinencia sobre cuándo recur-

rir o no a los servicios, cómo acceder a ellos y hasta dónde obedecer las prescripciones recibidas. Así, aceptan o rechazan, cumplen o no, pactan diagnósticos y tratamientos aunque estos procedimientos sean ignorados por el equipo de salud; formulan hipótesis, las ponen a prueba, cotejan resultados y deciden. Salvan las discrepancias entre diferentes sistemas médicos o las mantienen.

De tal modo que el cuerpo y la salud están atravesados por campos de intervención diversos, entre los que se destacan la medicina oficial o biomedicina, pretendidamente neutra, universal y válida para diferentes poblaciones y las medicinas alternativas, ambas nutriendo a los sistemas de cuidado y atención legos.

Tal es la situación observada alrededor de la atención de los niños/as desnutridos, quienes ya sea de manera sucesiva o simultánea a la atención biomédica, son también objeto de intervención de curanderos.

Nosología popular: la “pata de cabra”

En el conjunto de medicinas alternativas, la medicina popular generalmente es considerada como un indicador de ignorancia, atraso, superstición, entre otras, de un sector social no menor. Contrastando con esta apreciación, la concebimos como un sistema de atención no oficial, diferenciable del sistema profesional biomédico, no necesariamente ligado a sectores con pobreza material — aunque éste sea el caso — pero sí a clases subalternas.

Dentro de ellas, los itinerarios terapéuticos transcurren en distintos sistemas de atención, en los que intervienen alimentos, remedios de patente, hierbas y técnicas diversas que se relacionan con modelos anatómicos y fisiológicos del cuerpo humano y con explicaciones acerca de los padecimientos, divergentes, comprensibles en el ámbito de su universo sociocultural.

Como adelantamos, en las entrevistas realizadas a 50 madres de niños/as asistidos/as por desnutrición primaria¹⁷⁶ en servicios públicos de salud, la delgadez o pérdida de peso de sus hijos/as, fue atribuida centralmente y recurrentemente a una enfermedad denominada “pata

¹⁷⁶ Se trata aquella vinculada a déficits en la alimentación.

de cabra”. La misma, que incumbe a la medicina popular, se manifiesta como “una mancha oscura arriba de la cola” que da cuenta de la existencia de una “lombriz” o “bicho” que “a medida que va subiendo por el espinazo¹⁷⁷, lo va secando”, “lo chupa por dentro”, pudiendo tener pata de cabra “macho” o “macho y hembra” (menos frecuente pero más grave), pudiéndoles causar la muerte.

Asimismo, hemos registrado la referencia a la pata de cabra en distintos estudios extensivos que hasta la actualidad llevamos a cabo en barrios pobres del Gran La Plata. También es importante mencionar que su aparición como tema de interés en sitios web de organizaciones de distinta índole (esotéricas, religiosas, de salud) ha registrado una creciente presencia desde hace poco más de una década¹⁷⁸, en consonancia con la expansión de los recursos digitales y de la conectividad a internet, dando cuenta de la pregnancia y vitalidad de otras maneras de describir, explicar, diferenciar y clasificar determinada entidad clínico-semiológica.

La “pata de cabra” se acompaña generalmente ya sea de diarrea, vómitos, llanto continuo, nerviosismo, sueño excesivo, arqueo de la espalda, contorsiones etc.

En general, las madres plantean que recurren al curandero para su atención cuando la recuperación se demora más allá de sus expectativas. La identificación de la pata de cabra se da en muchos casos luego de haber resultado ineficaces los tratamientos médicos y en las madres

¹⁷⁷ Este término alude a la columna vertebral.

¹⁷⁸ <http://maferba.blogspot.com.ar/2017/06/pata-de-cabra-en-bebes.html>

<https://www.taringa.net/posts/ciencia-educacion/5660167/Pata-de-cabra-y-Culebrilla-Explicac.html>

<http://www.muñerdivinasweb.com/la-pata-de-cabra-que-es/#LkM6thexCL4rJCgc.99>

<http://esoterismo.innatia.com/c-rituales-proteccion/a-que-es-la-pata-de-cabra-7372.html>

<http://www.carriloboinforma.com.ar/que-es-la-pata-de-cabra-mito-leyenda-o-realidad-o-creencia-popular>

<https://www.planetamama.com.ar/foro/pata-de-cabra-urg-t35146-15.html>

<http://maternidad.enfemenino.com/foro/pata-de-cabra-fd1525638>

<https://ar.answers.yahoo.com/question/index?qid=20070328071829AAwoDwu>

<http://ogum-mege7matinatas.blogspot.com.ar/2009/08/oracion-para-curar-la-pata-de-cabra.html>

<https://espanol.babycenter.com/thread/2793528/se-arquea-la-espaldapata-de-cabra>

<http://www.postubo.com/foro/t/humanidades/esoterico/necesito-informacion-sobre-la-pata-de-cabra/>

<https://espanol.babycenter.com/thread/2085779/reflujo-o-pata-de-cabra>

más escépticas la curiosidad y el afán de pronta recuperación de sus hijos, lleva a la consulta al curandero.

La mayoría admite, con base en los resultados obtenidos con ese tipo de tratamiento, que “hay que creer más allá” de lo que permite la razón. No obstante, en el abandono de ciertos tratamientos alternativos influyen los medios masivos, particularmente en el abandono del suministro de infusiones con yuyos tales como la yerba de pollo, paico, poleo o anís estrellado, en ocasiones sumamente tóxicos e incluso mortales.

Algunas madres no logran precisar la naturaleza de la enfermedad, refiriendo otras que se trata de un “bicho, no sé de donde viene. Sé que está atrás. Nunca le pregunté a la curandera, me da no sé qué” o explicitando los síntomas: “es una mancha violeta en la espalda”, “una mancha atrás, no sé, pero se hace un palito”, “no sé, pero se debilitó enseguida, se echaba para atrás”.

Los tratamientos, llevados a cabo en lapsos que oscilan entre los tres y nueve días (dependiendo de la gravedad del caso), son diversos: consisten en la cura por palabra, imposición de manos, frotamiento con velas, con aceites, realización de cruces en la espalda con tinta china, e indicación de ciertas prescripciones/proscripciones alimentarias. La mayoría reconoce la eficacia de los mismos, siempre paralelos a los de la medicina oficial.

Mirá, éste nació con ese moretón. Recién ahora a la tarde... me van a mandar a un señor que dicen que cura, a ver si tiene la pata de cabra... es de ahí de la esquina es, dicen que el hombre ese cura. Porque no sé, porque el nene mío, el otro, que estaba ahí parado tuvo el macho y la hembra, que así no se me murió, y yo no creía en eso, y una vuelta mi suegra lo llevó, y dice que ya lo tenía por acá el macho, pero estaba a la miseria, no comía, vomitaba todo. No llegó a estar desnutrido porque lo agarramos enseguida, ¿viste?

Entonces como lo empezó a curar, y a medida que lo iba, lo curó, había que ir casi tres días, tres días pero casi dos veces por día... lo llevábamos, y ya, ¿viste?, enseguida, aparte es de comer, no sabés ahora, come, come, y come. No sé cómo lo curaba, yo no lo llevé. Lo llevó mi suegra porque yo no creía. Ese era el drama mío, que entonces yo no creo, ¿viste?, que yo no creo, entonces ella lo lleva...

La señora de la esquina me dijo: “Estela, acá hay un hombre que cura la pata de cabra, a lo mejor tu nene tiene la pata de cabra”.

Sí, le dije: “no sé”, le digo, “porque él está con un antibiótico”, qué sé yo, ¿viste?, yo ya, porque yo no creo mucho... ¿viste?, pero de aquél me acuerdo de que mi suegra lo llevaba, porque yo no creí y sí, se curó, se repuso, largaba unas cosas negras, porque dicen que según dicen ellos que era el bicho, yo no sé... y largaba... sí, si yo lo cambié, eran como unos pedacitos como de cosa, ¿viste?, como carbón... pero ellos dicen que era el bicho... Sí, pero yo no le creo nada.

Sí, bueno, y entonces ahora, ¿viste?, digo bueh, y bueno que vaya, total, algunas veces como madre, ¿viste?, hacés cualquier cosa para que estén mejor... (Estela).

El origen de la pata de cabra es bastante incierto. Las causas mencionadas son heterogéneas pudiendo derivar de un “empacho mal curado”, “envidia”, “daño”, “maldad”, “un virus”, “el contagio a través de la ropa”, “viene de nacimiento”. Pocas informantes adhieren con convicción a alguna de ellas: “No, nunca pregunté... bueno, sí, me dijeron que era un daño. Que era un daño que me habían hecho a mí y lo agarró ella que era... como era más débil ella, le agarró a ella. Así me dijeron... sí, y muchos dicen por envidia” (Juana).

En general, las explicaciones – aunque sean poco convincentes para las madres – poco importan. Esto se debe a que las medidas preventivas son desconocidas o imposibles.

La mayoría distingue claramente la desnutrición de la pata de cabra afirmando que se trata de problemas distintos.

La pata de cabra, a diferencia de la desnutrición, es considerada como un peligro: si bien no se trata de una enfermedad contagiosa, el riesgo directo para la salud de los niños y la imposibilidad de controlar sus causas, funciona como chivo expiatorio sobre el cual descargar las responsabilidades sociales, familiares y la ineficacia de la biomedicina.

Muchas madres establecen una relación causal: la pata de cabra produce desnutrición en la medida que “lo bajó mucho de peso”. Otras plantean que la pata de cabra es “otra cosa”, “no sabría decirte”.

Me parece que una cosa no tiene que ver con la otra. Porque eh... a lo primero no están flacos... con el tiempo se van... a los días sí, que van pasando, a medida que lo vas alimentando al chico, se van... se van quedando flaquitos porque la leche – según dicen – el bicho que

tiene adentro se la va tomando, y ellos van quedando flaquitos. Ahí entonces después sí necesita al médico porque queda tan flaquito que... (Ana).

El “bicho” consume al chico por dentro, produce diarrea y vómitos y su resultado es la pérdida de peso:

Y sí, porque bajan de peso, todo eso los hace bajar de peso... (Lola).

Podría ser de eso, ella se venía chiquita, no crecía. Siempre... tenía siete meses y era una cosa así, y vomitaba, capaz que era de eso ¿viste? parecía que eso le iba trabajando en el estómago... (Cristina).

Todas las madres, soslayando la relevancia de tal distinción, sentencian “hay que creer o reventar”.

“Creer o reventar” resulta el corolario de la experiencia de curación. La relación de estas creencias y prácticas de atención no se presenta, para las madres entrevistadas, contradictoria o conflictiva con la medicina científica, aunque reconocen la tranquilidad que presta el consentimiento del médico sobre la demanda de atención al curandero.

Qué se yo de dónde viene, algunos dicen... como la leyenda, dicen que de dejar la ropa al sereno... no sé y que pasa un bicho y bueno, ya queda... Qué se yo, no sé, nunca pregunté. Yo los llevé a curar, se curaron y bueno. Sí, hay que creer o reventar. Bueh, no sé, a mí me decían que puede ser de que uno va a una casa que hay mucha mala onda, mucha maldad y bueno, les cae a los bebés, le cae... como ser él nació, con... o sea él tenía una mancha. Tiene la mancha y bueno, él nació así. Entonces algunos dicen una cosa, otros dicen otra (Mónica).

Otras ironizan sobre las explicaciones recibidas. No comprenden por qué se recurre a razones tan inverosímiles como lo son el contagio de la ropa caída en el suelo, pudiendo apelar a los tan difundidos, conocidos, aceptados y omnipresentes “virus”:

La verdad que no sé de qué viene. Hay gente, no, hay gente, dicen que cuando por ahí te cae una ropa al suelo, pasa un bicho o algo y ya uno se lo pone sin que se dé cuenta, dicen. Y ya le agarra, le agarra que ponele que pase una víbora, dicen, y ya se agarró una enfermedad. “Yo no entiendo esa metáfora de ustedes”, le digo... “de al caerse una ropa que te agarrás un bicho...”

Le digo, “al virus si lo agarrás, lo vas a agarrar con... adonde sea”, le digo...

Por ahí empezás a estornudar, y ya te viene, ya dicen, “Ahí está el virus de la gripe...”

Si tuviste una gripe, o si estás, le digo, con un dolor de panza, estás con diarrea, ya está, te agarró el virus de la diarrea... para todo hay un virus, le digo... vos no precisás que se caiga la ropa, le digo... o como ahora está el, éste de la, de conjuntivitis (Camila).

El paradigma y la racionalidad de la medicina científica occidental o biomedicina en su proceso de institucionalización, subordinó progresivamente a los otros sistemas de atención, deslegitimando prácticas ajenas a su dominio, no obstante nutrirse recíprocamente con sus saberes.

La “pata de cabra” es un buen ejemplo para hacer visible las formas de asistencia híbridas que resultan de una síntesis de saberes, por cierto ecléctica, alimentada por biomédicos, las medicinas alternativas, las creencias religiosas y recomendaciones de pares.

Conclusiones

La jurisdicción que la medicina ha establecido se extiende mucho más allá de su capacidad demostrable para curar (FRIEDSON, 1978). Podríamos afirmar que, de la mano de la desnutrición y de tantos otros problemas de salud de origen social, la concepción y constatación de una causalidad estructural constituye una guía para distinguir cuándo el acto médico se transforma en un acto medicalizado (MENÉNDEZ, 1990). La carencia de un saber teórico y técnico específico para explicar y dar soluciones a determinados problemas prioritarios, no anula la orientación biologicista, aun cuando muestra limitaciones evidentes. En tal sentido, las condiciones para que la medicina resulte eficaz son también las razones de sus límites. El haber apostado a la eficacia técnica le impide asociarla a eficacias y funciones de otro orden.

No obstante, la alimentación ha sido medicalizada y este proceso se presenta como un fenómeno paradójico ya que involucra un distanciamiento de los saberes y prácticas no científicas, al tiempo que implica y requiere que el saber científico resulte inteligible a los “legos”, en

el marco de una situación subordinada de los mismos estructurada en torno a saber/no saber.

Los “legos” comparten la visión hegemónica respecto de la alimentación/nutrición/desnutrición sustentándola como “cómplices”, pero también resignificando o impugnando ese saber.

Tal como se ha planteado, en las causas de la desnutrición de sus hijos, aquellas de naturaleza social se diluyen en el terreno de lo individual o de lo familiar, de tal modo que las condiciones de vida que están en la base de la desnutrición desaparecen del argumento causal. Varias son las entrevistadas cuyas apreciaciones reflejan la transmisión de la perspectiva del sistema sanitario, a través de quienes lo personifican y tratan la desnutrición de sus hijos: médicos, enfermeras, asistentes sociales. Lo que se rechaza – si no es la presencia de la desnutrición infantil – es la causalidad social de la misma.

Los discursos predominantes para caracterizar a la desnutrición ponen el acento en desórdenes biológicos individuales causados por un agente externo: parásitos, infecciones, o en la familia – y básicamente en la madre – ya sea por malos hábitos, descuido, desinterés etc. Tal como aparece en los discursos de muchas madres entrevistadas, la maternidad en situaciones de pobreza extrema se ubica en un lugar próximo al “instinto de supervivencia” de la especie y el consumo de alimentos como una finalidad natural de todo ser vivo: el gobierno de la necesidad orgánica y la naturalidad del impulso materno a satisfacerla cobran fuerza: “una si es madre, siempre consigue algo”, “uno siempre se la puede rebuscar para que no falte comida”.

La idea de culpa está presente en mayor o menor grado en todas las mujeres. La idea de culpa, del enfermo (su madre, su familia) como sujeto transgresor, se representa siempre de diversas formas diluyendo los condicionamientos y las presiones que determinan estilos de vida. Las acusaciones dirigidas sólo a los individuos muestran cómo la relación entre enfermedad y culpa reaparece continuamente y está enraizada en el ánimo popular.

El reconocimiento, por parte de las madres de la desnutrición de sus hijos queda relegado en el discurso, mencionándola como un epi-

sodio eventual en la historia familiar derivada de un desorden orgánico que “lo tiró abajo” y enfatizando además que se trata de “ella nomás”.

Además, tal como lo señalan otros estudios, los sectores populares presentan una tendencia a negarse como enfermos hasta tanto la señal corporal adquiera cierta intensidad (BOLTANSKI, 1976), hecho que se registra con fuerza en los adultos.

En la identificación de las enfermedades, aunque a menudo se perciben síntomas singulares, no ocurre la síntesis de diagnóstico que lleva a la búsqueda de una terapia, o de medidas que impidan su agudización.

Ese comportamiento, para el caso particular de la desnutrición, se ve acentuado: sus características permiten su encubrimiento hasta que no aparezcan signos agudos (diarrea, fiebre, vómitos). Mientras tanto, suele estar enmascarada bajo un criterio de normalidad que se expresa en respuestas del tipo, “ya es así”, “son menuditos”, “le cuesta aumentar” etc.

Son minoritarios los casos en los cuales la demanda se relaciona específicamente con el control de peso. Esta actitud debe comprenderse en función de la apreciación que tienen las madres del sistema de salud y de su incumbencia y/o eficacia en la prevención/tratamiento de la desnutrición. Apreciación que refleja, por otro lado, el modelo instrumental que desarrollan los médicos en su práctica asistencial: el médico centra su atención en la enfermedad infecciosa y/o parasitaria frente a la cual se siente capacitado y hacia la cual la industria farmacéutica y la infraestructura sanitaria brindan soluciones eficaces. Muchas veces, ése es el registro y esa la información diagnóstica y terapéutica que brindan a las madres en la consulta.

La conjunción de los elementos arriba planteados dificulta la visión de la desnutrición como patología social y empujan en dirección de la búsqueda de soluciones alternativas. La ineficacia de la biomedicina pareciera dar paso a representaciones que apelan a un agente patógeno (“el bicho”, “la lombriz”, “un virus”) y a un signo (mancha oscura en la zona del sacro) para explicar el problema de salud. Esta anatomía y fisiología popular así como los tratamientos correlativos, diversos – y

muchos con efectos iatrogénicos – dan cuenta de que las intervenciones de la biomedicina se ejercen con resistencias y contradicciones. La “pata de cabra” aparece como una conceptualización popular referida casi siempre al niño desnutrido que elimina toda impronta de responsabilidad a la madre o a la familia.

La medicina popular representa un elemento de integración y validación de la identidad y es una práctica de atención alternativa presente en mayor o menor medida en todos los sectores sociales. Particularmente dentro de los sectores pobres constituye una fuente de recursos, legitimados dentro del ámbito social en el que se originan, circulan, se aceptan y funcionan los diagnósticos y tratamientos considerados “profanos”, los cuales han sido subalternizados mediante la exclusión jurídica e ideológica por parte del discurso y la práctica médica hegemónica.

Las prácticas de atención – científicas y populares – no constituyen dos órdenes opuestos y escindidos. La apelación a la medicina popular, usada recurrentemente por las madres para tratar a su niño flaco, débil o desnutrido por “pata de cabra” amplía la cobertura de atención y propende a resolver padecimientos por fuera del sistema oficial. Dichas prácticas de atención no obedecen solamente a la falta de recursos formales de salud, a restricciones económicas o a limitaciones o ineficacia de la medicina científica. Responden también a una decisión tomada por la madre u otro pariente cercano compartida y avalada por el grupo social de pertenencia basada en la convicción de la existencia de tal entidad. Los vaivenes diagnósticos y terapéuticos son, desde la perspectiva de las madres, compatibles; sólo son cuestionables desde la racionalidad médica. Ese campo de autonomía y autodeterminación incuestionable de las prácticas “legas” que el saber médico no logra cooptar, en tanto representa el reverso de lo oficial, de la legalidad, de la norma, es objeto de ocultamiento, negación, indiferencia, estigmatización o negociación.

Su existencia no debe oscurecer la evidencia de que, pese a su utilización, los problemas de salud se resuelven mayoritariamente dentro del sector médico oficial y que su saber, ya sea simplificado o es-

quematizado, se halla incorporado en el acervo de conocimiento de sentido común y en las prácticas cotidianas de atención a la salud de todos los sectores sociales: tal es la clave de la medicalización y de la vigencia de la biomedicina. Se ha visto su influencia en la valoración de la alimentación, sobre la cual la práctica médica desempeña un papel decisivo en la definición de sus modalidades y contenidos.

Pero con relación a los tratamientos, observamos que la biomedicina pierde univocidad como “el” modelo de referencia, no solo para los sectores subalternos ni para los países subdesarrollados. El desencanto por ciertos efectos del progreso científico y tecnológico en el campo de la salud, la insatisfacción de la población con una medicina que se percibe poco eficaz para resolver los problemas crónicos de salud y que desatiende sus efectos en la vida de las personas y sus familias, promueven en las últimas dos décadas del siglo pasado, el resurgimiento de medicinas “tradicionales” y la proliferación de nuevos terapeutas que compiten en el mercado de la salud. En la mayoría de los países occidentales, especialmente en los centros urbanos más cosmopolitas, se afianzan las formas más diversas de medicinas alternativas, cuyo reconocimiento está subordinado al de la medicina biomédica convencional. Así, encontramos a disidentes o heterodoxos de la biomedicina, herboristerías de todo tipo, elementos o instrumentos comerciales de prevención, promoción o cura mágica, formas renovadas de sanadores y de organizaciones religiosas dirigidas a desempeñar funciones de reforzamiento psíquico y resocialización, técnicas orientales de prevención o terapia – como el yoga, la acupuntura, el shia-tzu, el feng-shui etc. En general, se trata de modelos holísticos refractarios a las terapias no naturales y agresivas, que se basan en relaciones interpersonales empáticas que dan paso a los estados emotivos, a las vivencias y a los estilos de vidas como factores patógenos o como factores de defensa o de auténtica terapia. Este fenómeno, desde ya no ajeno a la globalización y a las migraciones, se acompaña de la proliferación de grupos de autoayuda, de movimientos ecologistas, sanitarios etc. y en general de actitudes que expresan la revalorización de la naturaleza y del ambiente, la nostalgia por la vida folk, rechazo a las bases del desarrollo de la

civilización moderna en occidente (la razón, la ciencia, la tecnología, la industria, el progreso) como garantes del bienestar.

Con relación a las medicinas alternativas, cabrían intensificarse los estudios sobre estas terapias, sus eficacias y sus resultados (HERSCH-MARTÍNEZ, 2013; MENÉNDEZ, 2008). No queremos extraviarnos en la fascinación o contemplación de costumbres exóticas y tampoco permanecer como outsiders asumiendo neutralidad valorativa o sin más considerar que “como son distintos los perdonamos”.

Respecto de la biomedicina, se evidencian dos tendencias simultáneas a las que debemos prestar atención. Por un lado, la hiperespecialización, la creciente biologización, fragmentación de saberes y desarrollos tecnológicos (en los niveles bioquímico, molecular, genético), hacen prever una mayor polarización entre sectores que puedan acceder a tales desarrollos. Por otro, remozadas propuestas en el terreno de la salud pública que apelan a la participación social, a los cambios de conducta y a los estilos de vida, planteadas en un contexto de expansión del mercado de la salud, de su encarecimiento y de las necesidades del Estado de contraer sus prestaciones o servicios. Y todo ello en un contexto en el que la pobreza se acrecienta al igual que la desigualdad. En definitiva, se trata de advertir sobre el riesgo de que persista o se profundice la individualización de responsabilidades.

Referências

BOLTANSKI, L. **Los usos sociales del cuerpo**. Barcelona: Ed. Laia, 1976.

BONET, O. Saber e sentir: uma etnografia da aprendizagem da biomedicina. **Physis – Rev. Saúde Coletiva**, v. 9, n. 1, p. 123-150, 1999.

CAPONI, S. Lo normal como categoría sociológica. **XX World Congress of Philosophy**, 1998. Disponível em: <https://www.bu.edu/wcp/Papers/Soci/SociCapS.htm>. Acesso em: 1 mar. 2017.

CONRAD, P. Sobre la medicalización de la anormalidad y el control social. In INGLEBY, D. (Ed.). **Psiquiatría crítica**. La política de la salud mental. Barcelona: Grijalbo, 1982, p. 129-154.

ESCRIBANO, X. Fenomenología y antropología de la corporalidad en Bernhard Waldenfels. **Ética & Política**, v. 13, n. 1, p. 86-98, 2011.

FRIEDSON, E. **La profesión médica**. Un estudio de sociología del conocimiento aplicado. Barcelona: Ed. Península, 1978.

HARO ENCINAS, J. A. Cuidados profanos: una dimensión ambigua en la atención de la salud. *In* PERDIGUERO, E.; COMELLES, J. M. (Eds.). **Medicina y cultura**. Estudios entre la antropología y la medicina. Barcelona: Ediciones Bellaterra, 2000. p. 101-161.

HERSCH-MARTÍNEZ, P. Epidemiología sociocultural: una perspectiva necesaria. **Salud Pública de México**, v. 55, n. 5, 2013.

IBÁÑEZ NOVIÓN, M. **El concepto de Farmacia doméstica y sus implicaciones en el estudio de sistemas de cuidados de salud**. Trabajo presentado en II Congreso de Antropología Social. Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Ciudad de Buenos Aires, 1986.

LE BRETON, D. **Antropología del cuerpo y modernidad**. Buenos Aires: Editorial Nueva Visión, 1995.

MENÉNDEZ, E. Aproximación crítica al desarrollo de la antropología médica en América Latina. **Nueva antropología**, v. 7, n. 28, p. 11-27, 1985.

MENÉNDEZ, E. Estructura y relaciones de clase y la función de los modelos médicos: apuntes para una Antropología Médica crítica. **Nueva Antropología**, v. 6, n. 23, p. 71-102, 1984.

MENÉNDEZ, E. El modelo médico y la salud de los trabajadores. *In* BASAGLIA, F. (Comp.). **La salud de los trabajadores**. México: Editorial Nueva Imagen, 1978. p. 11-51.

MENÉNDEZ, E. Epidemiología sociocultural: propuestas y posibilidades. **Región y sociedad**, v. 20, n. 2, 2008.

MENÉNDEZ, E. **Morir de alcohol**. Saber y hegemonía médica. México: Alianza Editorial Mexicana, 1990.

ORTALE, M. S. Condiciones de vida y nutrición infantil. Estudio comparativo de hogares pobres urbanos del Gran La Plata: 1995-2005. *In*

CASSARIN, M. (Coord.). **Primer número de la serie Posdoctorado del Centro de Estudios Avanzados Programa Multidisciplinario de Formación Continua para Doctores en Ciencias Sociales, Ciencias de la Comunicación, Humanidades y Artes**. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, 2008.

ORTALE, M. S. El lugar de la cultura en las interpretaciones e intervenciones en salud. Diálogo entre la Antropología y la Medicina. *In* REICHENBACH, J. (Coord.). **Pediatría en Red 2**. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, 2017, p. 116-120.

ORTALE, M. S. **Prácticas y representaciones sobre desnutrición infantil de causa primaria en familias pobres urbanas del Gran La Plata**. 2003. 406 f. Tese (Doutorado en Ciências Naturais)—Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 2003. Disponível em: <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/4585>. Acesso em: 1 mar. 2017.

ORTALE, M. S. Saber médico y desnutrición infantil en el Gran La Plata. *In* BARONE, M.; SCHIAVONI, L. (Comp.). **Efectos de las políticas de ajuste en la década del '90**. Misiones: Editorial de la Universidad Nacional de Misiones y Secretaria de Cultura de la Provincia de Misiones, 2005.

CAPÍTULO 18

A construção do sofrimento em narrativas cíclicas sobre dieta¹⁷⁹

*Raquel Freire
Liliana Cabral Bastos*

A prática da dieta na vida urbana

A vida urbana contemporânea, caracterizada por modificações na distribuição da população, nos hábitos, nas relações sociais, na organização industrial (PARK, 1987), corrobora com mudanças nas práticas alimentares da população, ou seja, nos horários das refeições, na produção dos alimentos, nas escolhas sobre o que comer ou não comer (LIMA *et al.*, 2016). Nesse contexto, a Internet possui um importante papel, contribuindo com a rápida e intensificada propagação de novos estilos de vida, como podemos observar com a divulgação de padrões e regras alimentares, principalmente por meio da palavra “dieta”. Para exemplificar, numa breve consulta à ferramenta de pesquisa Google e às redes sociais, encontramos uma quantidade significativa de resultados para esse termo: dieta *low carb*, dieta flex, dieta da proteína, dieta cetogênica, dieta mediterrânea. Mesmo mediante suas múltiplas representações, essas “dietas” pare-

¹⁷⁹ Este capítulo traz um recorte da discussão teórica e da análise dos dados da dissertação de mestrado intitulada “Segunda eu começo: a estrutura cíclica das narrativas sobre dieta e a construção do sofrimento”, defendida em 2018 no Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, desenvolvida com o financiamento, em forma de bolsa, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

cem estar centradas num objetivo em comum: a busca por um corpo e uma saúde socialmente idealizados. Essa padronização da forma de se alimentar reflete uma tendência à homogeneização das práticas alimentares, influenciada pela globalização, principalmente no meio urbano (LIMA *et al.*, 2016).

Os indivíduos procuram maneiras de se adaptar aos modelos de alimentação impostos, personalizando-os de acordo com sua rotina (ARNAIZ, 2005 *apud* LIMA *et al.*, 2016). Nesse cenário, a dieta aparece voltada, mesmo que não exclusivamente, ao sentimento de angústia e ao sofrimento pela tentativa diária de manter alimentação e corpo estritamente controlados. É dessa tensão que trata esta pesquisa, através da análise de *narrativas de sofrimento* de jovens mulheres sobre a relação conturbada construída com a comida na prática de dietas.

Segundo Giddens (2002), foi apenas por volta de 1920 que o termo *dieta* passou a ser relacionado pela primeira vez ao controle e regulação do peso e da saúde. No grego, por exemplo, esse termo remete à palavra *diaita*, significando um regime de vida em geral, não restrito à alimentação (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Já no *Glossário temático: Alimentação e Nutrição* (BRASIL, 2013), a dieta é definida como: “alimentação geral que serve de padrão para os indivíduos” e “tipo de alimentação específica recomendada a um indivíduo para atender às necessidades terapêuticas”. Em estudos contemporâneos de Nutrição, a dieta “representa uma prescrição ou orientação que, seguindo as recomendações de consumo diário de nutrientes, deve estabelecer as quantidades de alimentos e horários em que estes devem ser consumidos” (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011, p. 169).

Diante dessas reflexões, este estudo visa analisar discursivamente a narrativa de jovens mulheres que passaram e passam pela assistência dietoterápica de nutricionista visando à perda de peso/emagrecimento. Buscamos compreender quais significados sobre alimentação, corpo e saúde são narrativamente construídos. Assim, atentamos para os elementos apontados como motivadores para iniciar um controle alimentar e para como a estrutura da narrativa pode estar relacionada aos sentimentos discursivamente elaborados sobre a dieta. Para este

presente artigo, selecionamos a entrevista de Isis, uma das doze entrevistadas no âmbito de um projeto de pesquisa mais amplo.

Esta pesquisa é de cunho qualitativo interpretativista (DENZIN; LINCOLN, 2006), ancorada pelos entendimentos de discurso da Sociolinguística Interacional. As narrativas foram geradas por meio de entrevistas semiestruturadas e analisadas à luz dos Estudos da Narrativa (MISHLER, 1986; BASTOS, 2005; BASTOS; BIAR, 2015), privilegiando a perspectiva microinteracional. As narrativas são aqui entendidas como uma forma de organizar o discurso e as experiências e, assim, agir na vida social (BASTOS, 2004). Considerando o caráter multidimensional da alimentação, propomos também um diálogo multidisciplinar, recorrendo aos estudos da Antropologia, da Filosofia, da Nutrição, da Sociologia, entre outros.

As seções que se seguem neste artigo se ocupam em situar a pesquisa quanto ao seu caráter metodológico, apresentar as teorias utilizadas para o debate sobre alimentação, corpo e estigma e os pressupostos da Análise da Narrativa que embasam este estudo. Na sequência, apresentamos a análise da entrevista feita com Isis, seguida pelas reflexões e considerações finais que visam articular criticamente análise e teoria.

A entrevista de pesquisa: uma perspectiva interacional

Como anteriormente mencionado, este estudo é de natureza qualitativa interpretativista (DENZIN; LINCOLN, 2006) que dispõe de um caráter interdisciplinar teórico e metodológico. Essa abordagem entende os participantes de uma pesquisa, incluindo o pesquisador, como seres atuantes que constroem sentidos acerca da vida social. A geração de dados (GARCEZ *et al.*, 2014) deu-se por meio da realização de entrevistas semiestruturadas (MINAYO, 2017), favorecendo a escolha da interação social. A entrevista é aqui compreendida como um evento social de coconstrução de significados (MISHLER, 1986), valorizando a natureza dinâmica e dialógica do discurso.

Acreditamos que, em uma análise microsocial da interação, é possível produzir entendimentos sobre o contexto macrosocial no qual estamos inseridos – no caso desta pesquisa, é o de uma socie-

dade que enaltece a prática de dietas e valoriza a magreza. As jovens mulheres entrevistadas estavam todas em acompanhamentos com um profissional da nutrição. Escolhemos também delimitar participantes mulheres, tendo em vista que, com base em estudos na área (GIDDENS, 2002; LE BRETON, 2007; SANTOS, 2008; CONTRERAS; GRACIA, 2011) e em nossa própria observação das notícias e mensagens divulgadas na internet (FREIRE, 2018), foi possível depreender que as mulheres são o maior alvo, principalmente da mídia, para o incentivo da prática de controles alimentares.

As entrevistas foram gravadas em um smartphone, mediante a assinatura do termo de consentimento pelas participantes. O trabalho de campo teve início em outubro de 2016 e estendeu-se até julho de 2017. As entrevistas foram realizadas em ambientes distintos, todos no estado do Rio de Janeiro, que incluíram desde academias de ginástica até *campi* de universidades. O *corpus* inicial totalizava doze entrevistas sobre dieta; porém, devido aos objetivos e limitações do presente artigo, privilegiamos a entrevista de Isis, uma estudante de Nutrição de 20 anos e moradora no município de São Gonçalo, no estado do Rio de Janeiro. As participantes foram nomeadas por pseudônimos, mantendo-se, assim, o anonimato. Os dados foram transcritos seguindo uma simplificação das convenções de transcrição do modelo Jefferson¹⁸⁰, desenvolvidas pela pesquisa da Análise da Conversa Etnometodológica, sendo sugeridas por muitos pesquisadores da sociolinguística interacional.

Alimentação, corpo e estigma

A maneira como o corpo é compreendido em determinada época ou sociedade influencia diretamente a cultura alimentar da população (CONTRERAS; GRACIA, 2011), com regras sobre quais alimentos podem ou não ser consumidos, como eles devem ser consumidos, quais os horários da alimentação, qual a quantidade de alimento, tudo

¹⁸⁰ Convenções: (...) pausa não medida; (.) pausa menos de 2 décimos de segundo; (.) entonação descendente; (?) entonação ascendente; (.) entonação intermediária de continuidade; (-) parada súbita; (Sublinhado) ênfase em som; (MAIÚSCULA) fala em voz alta; (>palavra<) fala mais rápida; (<palavra>) fala mais lenta; (:) alongamentos; [] fala sobreposta; () fala não compreendida; (()) comentário do analista; “palavra” fala relatada (com base em GARCEZ *et al.*, 2014).

em prol de um corpo e saúde tidos como o padrão ideal. No presente, vivenciamos uma “cacofonia dietética” (HARPER, 1988 *apud* CONTRERAS; GRACIA, 2011), dada a pluralidade de discursos regulando os hábitos nutricionais da população. Observa-se, no entanto, que, quase sempre, tais discursos possuem em comum o princípio do bem-estar como um de seus pilares. Nesse contexto, o discurso da Medicina dispõe de maior representatividade e prestígio nas sociedades ocidentais, moldando as normas sobre a comida e a definição de saúde e doença (LE BRETON, 2007).

Na perspectiva foucaultiana, o poder sobre a vida se dá através da articulação entre as disciplinas e a regulação da população (biopolíticas), produzindo corpos dóceis e manipuláveis. Nessa relação, enquadra-se também a noção de norma que ultrapassa a instituição judiciária e “se integra cada vez mais num contínuo de aparelhos (médicos, administrativos etc.) cujas funções são, sobretudo, reguladoras” (FOUCAULT, 1988 [1976], p. 134). A relação poder-norma é estabelecida através de produções discursivas que detêm maior autoridade sobre determinados significados em cada sociedade, os “regimes de verdade” (FOUCAULT, 1979).

É nesse cenário que a alimentação “saudável” e o controle sobre ela operam como princípios que regulam a conduta humana (KRAEMER *et al.*, 2014) com a saúde sendo modulada pelo conjunto de saberes sistematizado pelos conhecimentos do pensamento científico que vão sutilmente sendo incorporados como verdades lógicas e incontestáveis nos mais diversos âmbitos da sociedade. Nessa linha, a terapêutica da nutrição atua atribuindo “à alimentação saudável um conceito normativo, um valor idealizado” (KRAEMER *et al.*, 2014, p. 1349) e frequentemente negligencia a individualidade do sujeito, “reduzindo-o a um ser que ingere calorias e nutrientes” (*idem*). O alimento é inserido num processo de medicalização, e a prescrição dietética assume o papel de reguladora. A dieta atua como uma potente estratégia de manutenção dos corpos e da saúde e “fazer dieta” “carrega consigo o sentido de restrição de um regime de vida” (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011, p. 161).

Paralelamente a isso, outra normatização orienta as escolhas alimentares: o corpo magro. O comer em excesso pode implicar o sobrepeso e a obesidade, contradizendo duas mensagens centrais da nossa sociedade: “seja saudável” e “seja magro”. A obesidade, no discurso biomédico, é quase sempre caracterizada como uma patologia resultante da falta de autocuidado e autocontrole. No entanto, a magreza não apenas representa como também ultrapassa o âmbito da saúde, visto que ela também significa beleza, reconhecimento social, sucesso, poder e autocontrole (SANTOS, 2008).

Todavia, na tentativa de alcançar esse modelo de “corpo saudável”, as pessoas acabam negligenciando os “critérios de saúde que lhes deram origem” (CONTRERAS; GRACIA, 2011). A busca desenfreada pela magreza culmina em outros tipos de doenças, sobretudo de cunho psicológico, que emergem da pressão naturalizada para se adequar ao padrão. Enquadram-se aqui problemas como depressão, anorexia, bulimia, compulsão alimentar, dismorfia corporal que vão inclusive ganhando espaço nas discussões médicas e se encaixando em novas prescrições sobre o “normal” e o “anormal” no comportamento humano.

Diante da sociedade da abundância com o constante estímulo ao hiperconsumo e com alimentos sendo tratados como mercadorias, paradoxalmente, propaga-se o autocontrole e valoriza-se a escolha seletiva dos alimentos. A responsabilidade sobre a “conquista” do equilíbrio alimentar recai diretamente sobre o indivíduo e, assim, supõe-se que uma pessoa obesa está nesse estado porque ela não soube controlar suas escolhas. Portanto, presenciamos também patologias muito paradoxais: por um lado aquelas resultantes do excesso de comida, como a obesidade, e, por outro, as resultantes do controle rigoroso sobre a ingestão do alimento, como a anorexia.

A vida urbana contemporânea, sem dúvida, intensifica a relação entre a grande oferta de alimentos e a necessidade individual da escolha. Lima *et al.* (2016) discute sobre as múltiplas possibilidades de escolhas alimentares no meio urbano em que os consumidores “buscam escolher aquilo que mais lhes apetece, de acordo com razões de ordem cultural, simbólica, econômica, social etc.” (p. 74). Considerando a

exaltação cultural da magreza como sinônimo de sucesso pessoal, podemos apontar como essas escolhas se tornam cada vez mais difíceis, gerando uma angústia alimentar que é “uma característica do homem moderno, até porque ele tem a consciência de uma série de riscos no campo alimentar, sobretudo aqueles relativos à sua saúde” (p. 74).

Em meio às categorizações de “gordo” e “magro” que emergem como representações de saúde, status social e autocontrole (ou a ausência deles), entendemos que a noção de estigma (GOFFMAN, 1980) em muito pode contribuir para a presente discussão. Para Granberg (2011) e Santos (2008), na cultura ocidental “ser gordo” é uma característica amplamente estigmatizada, sendo a obesidade “uma espécie de monstro moderno, uma deformidade física (e também moral) não sendo mais tolerada socialmente” (SANTOS, 2008, p. 30).

Algumas características estigmatizantes seriam passíveis de “correção”, por meio de cirurgias plásticas (GOFFMAN, 1980) ou de atividades físicas e dietas (GRANBERG, 2011). No entanto, indivíduos dentro do padrão de corpo “ideal” também costumam lançar mão dessas estratégias para evitar que adquiram a característica vista como estigma. Para Goffman (1980) o estigma não seria o atributo em si, mas a forma como isso é percebido socialmente, ou até mesmo numa situação interacional específica. Alguns estigmas são inevitavelmente evidenciados na interação (desacreditável) e outros estão suscetíveis à manipulação do estigmatizado, podendo ser acobertados numa interação (desacreditado). Na análise dos dados veremos que na história com a dieta aparecem tanto a questão do estigma da obesidade (desacreditável) quanto questões sociais e psicológicas como a mulher “paranoica”, “superficial” e “obsessiva” (desacreditado). Parece haver uma linha muito tênue entre a preocupação saudável e a preocupação excessiva (e desviante) sobre a alimentação, o corpo e a saúde; e existe um grupo social específico mais vulnerável a essa estigmatização: as mulheres jovens (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Por fim, ressaltamos que, apesar de orientarmos o olhar analítico para a situação microinteracional, destacando como os estigmas são compreendidos, legitimados e contestados na interação, também

lançamos mão de uma ideia macrodiscursiva em relação às categorias estigmatizadas. Assim, na análise, buscamos ressaltar a importância do aqui e agora da interação, sem negligenciar a construção conjunta de significados, mas, ao mesmo tempo, olhando para os discursos macro-sociais que são tidos nas narrativas como verdades “dadas” *a priori*. Logo, esse olhar micro necessita estar articulado à “ampla rede de significados a respeito da alimentação e do corpo” (CRUZ, 2015, p. 45), principalmente para não cairmos na ideia muito comum de que essas mulheres são inteiramente responsáveis pelas escolhas e consequências da dieta, ou seja, a culpabilização individual, sem considerar aspectos sociais e culturais.

Os estudos da narrativa

Contar histórias é uma ação comum em nossa sociedade; nós estamos sempre narrando. Partindo da abordagem da sociolinguística interacional (RIBEIRO; GARCEZ, 2013), a narrativa é compreendida como uma maneira de organizarmos as experiências e agir na vida social, construindo sentidos sobre nós mesmos e sobre o mundo ao nosso redor (MISHLER, 1986; BASTOS, 2005; BASTOS; BIAR, 2015). Labov (1972) foi pioneiro no estudo da narrativa no campo da linguagem, entendendo-a como uma forma de recapitular o passado discursivamente através da organização temporal das orações. Para ele, a narrativa precisa apresentar um ponto, um motivo que a justifique ser contável.

Labov propõe uma estrutura composta de seis elementos: resumo (apresentação sintética inicial), orientação (marcadores de tempo/ espaço, personagens), ação complicadora (eventos centrais narrados no passado), avaliação (questões emocionais e avaliativas do narrador), resultado (desfecho) e coda (sinaliza o fim da narrativa). Todavia, essa estrutura é questionada por alguns pesquisadores, principalmente porque, como discutido por Riessman (2008, p. 11), “existem várias maneiras de narrar uma experiência” e, logo, várias formas de estruturar uma narrativa. Apesar das críticas, o trabalho de Labov (1972) permanece como referência e contribuiu significativamente para ana-

lisar as narrativas desta pesquisa, principalmente para identificarmos os excertos narrativos e entendermos as motivações e avaliações da entrevistada sobre a prática da dieta.

Além dos elementos labovianos, como foi dito, partimos de uma perspectiva socioconstrucionista, entendendo a narrativa como uma construção conjunta entre narrador e ouvinte (MISHLER, 1986), narrada em uma situação social específica. Cabe ao analista atentar para as escolhas lexicais, estruturais e temporais do narrador e para o contexto social, além de observar como os acontecimentos são organizados (RIESSMAN, 2008). Por ser uma construção conjunta, o curso da narrativa pode ser facilmente interrompido, culminando em variações temporais na história, escapando às orações no passado propostas por Labov (1972). Não significa negligenciar a ordem temporal, pois ela é um aspecto importante nas narrativas; todavia, ela não é suficiente por si só (MISHLER, 2002). Alinhamo-nos também a uma visão que privilegia a articulação entre o contexto macrosocial e o caráter interacional e situacional de uma narrativa, entendendo que através da Análise da Narrativa “podemos alcançar e aprofundar inteligibilidades sobre o que acontece na vida social” (BASTOS; BIAR, 2015, p. 98).

Outra teorização importante para a análise proposta neste artigo é o conceito de *história de vida* de Linde (1993). A autora aponta dois critérios para identificarmos uma história de vida: ela precisa ser sobre o indivíduo, não sobre uma questão geral da sociedade, e ser contável em momentos diferentes. Como essa história está sempre sendo construída, ela é incompleta e descontínua, não sendo possível contá-la por completo em um único momento, visto que dentro dela estão enquadradas narrativas e episódios narrativos de épocas diferentes, porém tematicamente interligados. Dentro dessa conceituação, Linde (1993, p. 12) introduz a ideia de coerência como algo que “deriva das relações que partes de um texto estabelecem com outra parte e com o texto como um todo, assim como da relação que o texto estabelece com outros textos do mesmo tipo”. A coerência é fruto de uma negociação entre narrador e ouvinte, construindo o sentido da história. A temporalidade atua na construção dessa coerência no que diz respeito à estru-

tura linguística. Um aspecto principal envolvido na ordem da narrativa é a causalidade, ou seja, a relação de causa e efeito dos acontecimentos que costumam a coerência narrativa.

Narrativas cíclicas e o sofrimento

Além das teorizações sobre narrativas já discutidas, recorreremos aos estudos de Gergen e Gergen (1986; 1988) a fim de aprofundar a compreensão acerca da estrutura das narrativas sobre dietas proposta neste artigo. Para esses autores, os acontecimentos de uma narrativa são organizados de forma a garantir o êxito de seu objetivo. Caso eventos não relacionados ao objetivo sejam contados, pode-se perder o engajamento, o interesse e a coerência (GERGEN; GERGEN, 1986).

Partindo da ideia de que o sucesso de uma narrativa é estimado pela organização dos eventos em relação ao seu ponto principal, os autores (1986; 1988) destacam três modelos prototípicos que servem como base analítica, sendo eles: (1) narrativa progressiva (*progressive narrative*): os eventos são coerentemente organizados de forma a seguirem linearmente em direção ao objetivo de maneira crescente e positiva; (2) narrativa regressiva (*regressive narrative*): os eventos se movem de forma a se distanciarem do objetivo através de uma organização decrescente e negativa de acontecimentos; (3) narrativa de estabilidade (*stability narrative*): nenhuma mudança ocorre em relação ao objetivo, ou seja, o protagonista se mantém estável.

O engajamento dramático é outro aspecto apresentado por Gergen e Gergen (1986, p. 28) como essencial nas narrativas, sendo entendido como “a capacidade de criar sentimentos de drama e emoção”. O impacto dramático das histórias pode variar dependendo de seu conteúdo e/ou contexto, e o que garante esse engajamento não são os acontecimentos por si sós, mas a relação entre eles.

Como veremos mais profundamente na análise da entrevista, as narrativas de dieta costumam ser construídas pela repetição dos movimentos de regressão e progressão, com alguns momentos de estabilidade; chamaremos aqui esse padrão narrativo de narrativas cíclicas, pois elas não seguem uma direcionalidade contínua e linear até seu

objetivo, e sim circular e repetitiva. O objetivo dessas narrativas seria o sucesso da protagonista rumo ao emagrecimento, o que não exclui questões de saúde. No entanto, a ideia de ciclicidade é construída principalmente mediante a manutenção ou não do peso pela protagonista da história. O movimento cíclico dessas narrativas se relaciona também com a construção do sofrimento.

Entendemos o sofrimento como uma experiência social (BASTOS, 2008), podendo ser experienciado de formas diferentes, sendo que ele é tanto coletivo quanto individual (KLEIMANN, 1997). Para Hydén (1997, p. 50, tradução nossa), “a narrativa é uma das mais poderosas formas de expressar o sofrimento e experiências relacionadas ao sofrimento”. As narrativas de sofrimento costumam apresentar particularidades em sua estrutura, não seguindo o modelo convencional com início, meio e fim, sendo estruturada por “fragmentos que ora se juntam, ora se distanciam, que refletem de um modo ou de outro o corpo caótico que sofre e cuja coerência precisa ser construída na e durante a interlocução” (PICCARDI, 2016, p. 3). As práticas alimentares restritivas estão comumente associadas a uma “luta” contra a forma do corpo e contra o instinto natural da fome, atribuindo esse aspecto caótico e doloroso a essas narrativas sobre dieta. O sentimento de perda de controle sobre a saúde pode implicar uma ideia de perda da autonomia pessoal, sendo entendido por Charmaz (1999) como uma das possíveis formas de sofrimento.

Torna-se interessante observar também como a construção narrativa do sofrimento aparece ligada à questão da agência. Segundo Duranti (2004), a agência está envolvida em qualquer ato de fala e nas ações humanas, independente das intenções do falante e do ouvinte. Isto ocorre tendo em vista que, quando falamos, criamos certa ideia de realidade, seja adicionando uma nova informação ou repetindo um fato já conhecido. O agente está diretamente envolvido em uma ação; a ação, por sua vez, nem sempre é consciente (GIDDENS, 2001) considerando as ideologias e os discursos do senso comum capazes de atuar sobre o indivíduo sem que haja uma reflexão direta e intencional sobre eles.

A questão do agenciamento nos leva a refletir se o sofrimento colocaria o sujeito como passivo diante de uma situação; se o sofrimento tornaria o indivíduo agente; ou se o sofrimento seria por si só uma maneira de agir. No texto “Agência e dor”, Asad (2000, p. 40) explica que é possível “pensar na dor não apenas como um estado passivo (apesar de ela poder ser apenas isso), mas em si mesma como agentiva”. Na pesquisa de Piccardi (2016, p. 9), por exemplo, as narrativas analisadas mostraram que “a dor em discurso é um processo ativo”, assim, a pesquisadora conclui que o sofrimento não tornou os indivíduos passivos.

Durante a análise dos dados, olharemos para a agência buscando entender como ela é produzida e negociada na interação e construção narrativa. Entendemos que, ao narrar uma história, o autor está inevitavelmente sendo o agente de sua narrativa, portanto, pistas linguísticas e discursivas nos auxiliam a identificar se ele está assumindo tal agência ou se colocando como passivo diante da ação de outros indivíduos e/ou discursos. Nas narrativas sobre dieta, a questão da agência emerge quando buscamos analisar como a pessoa elabora narrativamente a própria ação de “fazer dieta” e se o sofrimento é utilizado para se construir passivamente ou agentivamente. Desta forma, nosso objetivo não envolve analisar se a pessoa está ou não sendo agente, mas como essa pessoa demonstra entender suas próprias ações discursivamente, ou seja, sua agentividade.

“Dieta eu já começo desde novinha”: a narrativa de Isis

Como se disse, a entrevista de Isis foi escolhida para este artigo, entre outras doze que compuseram *corpus* inicial, por trazer as temáticas e questionamentos presentes também nas outras entrevistas da pesquisa. A fala produzida nessa entrevista será entendida aqui como uma “grande narrativa”, ou uma história de vida (LINDE, 1993) de Isis, formada por diversas narrativas, relatos, pequenas narrativas, episódios narrativos, todos tematicamente interligados. Os excertos remetem a momentos diferentes da vida da entrevistada, desde a adolescência até os dias atuais, e costuram o sentido e a coerência dos

acontecimentos. A análise está agrupada em três momentos centrais, como veremos a seguir.

Dando o primeiro passo

O primeiro excerto a ser analisado foi retirado do início da entrevista e apresenta o resumo e a orientação da história, marcando a primeira experiência de Isis com a prática da dieta. A entrevista com Isis estava primeiramente centrada em assuntos voltados para a prática da atividade física, pois o primeiro contato ocorreu em uma academia. Porém, é interessante notar como já no momento inicial da gravação da entrevista Isis inicia a sua história com a dieta:

Excerto 1

01 02	Isis	eu já comecei tipo a dieta, dieta eu já começo desde novinha porque eu sempre fui muito gordinha (.) só que aí eu: era muito zoada no colégio né
03	Raquel	aham
04	Isis	tipo a gorda, e isso
05	Raquel	tinha apelido né
06 07	Isis	nossa, muito demais, e isso me fazia muito mal porque eu era praticamente a única
08	Raquel	uhum
09 10	Isis	aí eu comecei a fazer dieta e nunca que dava certo mas aí chegou um tempo quando eu fiz mais ou menos 14 anos que eu comecei firme (.) aí emagreci
11	Raquel	firme na dieta?
12	Isis	isso, na dieta
13	Raquel	academia ainda
14	Isis	nada ainda (.) já vou contar tudo, ti:po, desde o comezinho ((risos))

Partindo da estrutura laboviana, na primeira linha Isis introduz o resumo: “dieta eu já começo desde novinha porque eu sempre fui muito gordinha só que aí eu era muito zoada no colégio”, enquadrando sua história como uma narrativa sobre dieta ligada ao fato de ela sempre ter sido uma pessoa acima do peso e criticada pelos colegas. Isis teria saído de uma infância “gordinha” e preocupada com o controle alimentar e rodeada por frustrações, seguindo para uma adolescência na qual ela teria decidido de fato fazer uma dieta “mais firme” (linhas 10 e 11). As orientações (contextualizações) apontam

o início da dieta: “já começo desde novinha”; “quando eu fiz mais ou menos 14 anos”.

A motivação para a prática da dieta está elaborada a partir de uma causalidade (conforme a conceitualização de Linde, 1993, acima apresentada) centrada na condição de obesidade, pois esse seria um motivo socialmente justificável para iniciar uma dieta tendo em vista as discussões levantadas sobre corpo e estigma. Ela acrescenta outra relação de causa e efeito: a opressão que sofria por parte dos seus colegas de escola, condicionando o início da dieta diretamente à visão daqueles ao seu redor, na busca por se desvincular da imagem estigmatizada que ela apresentava.

Com base nas discussões sobre agência (DURANTI, 2004), pode-se destacar que Isis se constrói agentivamente ao descrever sua decisão em começar uma dieta através do uso conjunto do pronome pessoal e do verbo na primeira pessoa do singular: “eu comecei a fazer dieta”; “eu comecei firme”. Todavia, ela estava cercada por uma situação de constrangimento social a qual ela mesma coloca como um estímulo para a decisão de mudar seu corpo e sua alimentação. Embora suas formulações discursivas tendam a enfatizar uma escolha pessoal, transmitindo a ideia de decisão, determinação e força de vontade, tal escolha se faz em alinhamento a um discurso macrosocial de valorização da magreza.

A jornada e o sofrimento

Os próximos excertos se referem ao processo de fazer dieta em si, contendo os eventos (ação complicadora, em termos labovianos) que sucederam a primeira experiência, assim como as avaliações realizadas por Isis.

Excerto 2

01	Isis	aí: eu: comecei a fazer dieta certinho, emagreci, fiquei bem magrinha (.) aí comecei a malhar também, mas a fazer mais é: funcional, essas coisas de jump, pump, essas coisinhas, porque eu era novinha também
02		
03		
04	Raquel	uhum
05	Isis	não podia malhar, aí eu conquistei mais ou menos um corpo mane:iro, só que não tava suficiente só que eu fiquei bastante tempo assim
06		

Podemos observar uma sequência de fatos indicadores da ação complicadora: “eu comecei a fazer dieta”; “emagreci”; “comecei a malhar”; “eu conquistei mais ou menos um corpo maneiro”. Segundo o modelo prototípico apresentado por Gergen e Gergen (1986), Isis segue um movimento narrativo de progressão ao sair da condição de pessoa acima do peso e conseguir emagrecer por meio da dieta, com o auxílio da atividade física. Todavia, ela explica não estar satisfeita com o resultado (“não tava suficiente”), apontando assim para o início de um movimento de regressão narrativa. É interessante notar que essa narrativa remete a um longo período de estabilidade, pois, mesmo estando insatisfeita, Isis conta ter continuado com o corpo dessa forma durante muito tempo (linhas 5 e 6). Essa estabilidade não aparece com uma conotação positiva, com um sentido de controle ou solidez; pelo contrário, é um período avaliado como ruim e indesejável, remetendo à frustração.

Através da avaliação “não tava suficiente”, Isis formula uma concepção idealizada de corpo, pois supõe a existência de um padrão considerado satisfatório, confirmado também por outra avaliação: “conquistei mais ou menos um corpo maneiro”. Essa segunda “forma” do corpo não é avaliada positivamente, e sim como temporariamente aceitável. O julgamento negativo de Isis sobre sua aparência nos leva à reflexão de que talvez o emagrecimento e/ou a preocupação com a saúde sejam o objetivo e a motivação inicial para praticar uma dieta, mas não são os condicionantes que levariam à continuidade do processo.

No âmbito da interação, como ouvinte da história, Raquel ratifica as falas de Isis através de expressões como “uhum”, indicando envolvimento e abrindo espaço para que ela dê prosseguimento a sua narrativa, como observado na linha 5. Esse posicionamento de concordar com Isis ocorre durante toda a entrevista, com falas mais curtas de Raquel e turnos prolongados de Isis.

Num outro momento, após uma conversa sobre o início e o término de um relacionamento de Isis com seu namorado que a in-

centivava na prática de atividades físicas, Isis decide retomar a dieta e iniciar por conta própria a musculação:

Excerto 3

01	Isis	eu falei “cara, eu vou ficar a: gostosa, eu quero ficar a: sarada”
02	Raquel	(risos)
03 04	Isis	“quero ficar top das tops” ((risos)) aí eu comecei a malhar (.) malhar firme mesmo, só que eu comia só besteira, só besteira
05	Raquel	uhum
06 07	Isis	e aí: eu eu conheci umas pesso - tipo assim eu conhecia pessoas que faziam dieta, na faculdade por exemplo
08	Raquel	uhum
09 10 11	Isis	aí eu: falei po isso é legal:, não sei o que, aí eu comecei a fazer: dieta com nutricionista, mais de um ano já (.)e eu con conquistei um corpo: decente (.) vamos dizer assim, pra mim.
12	Raquel	((risos))pra você(.) você se sentiu bem, né?
13	Isis	i:sso, exatamente, eu tava começando a ficar do jeito que eu queria
14	Raquel	uhum
15 16	Isis	só que aí:, chegou um tempo que eu estagnei e: não tava suficiente pra mim. aí eu conheci ou:tros, conheci coach como diz hoje em dia
17	Raquel	coach, aham
18 19	Isis	que não é nutricionista, mas eles passam die:ta, passam treino, aí eu comecei a fazer só que eu sou péssima pra seguir dieta, eu sempre fujo da dieta, sempre

Nesse novo episódio com a dieta, Isis sequencia uma série de ações no passado (uma ação complicadora, em termos labovianos): “eu falei”; “aí eu comecei a malhar”; “eu conheci”; “eu comecei a fazer dieta com nutricionista”; “eu conquistei”; “eu estagnei”; “eu conheci”; “eu comecei a fazer”. Essas ações ordenam o passo a passo de sua nova decisão. Primeiro, Isis lança mão da sua própria fala reportada (linhas 1 e 3), uma estratégia discursiva para intensificar sua decisão e o ponto de sua história (TANNEN, 2007). Ela explica também que seu objetivo não era apenas ser magra, mas ter um corpo identificado como “malhado”. Em seguida, vários eventos positivos vão sendo sequenciados, atribuindo a estes acontecimentos um movimento de progressão representado pelo sucesso da personagem rumo ao seu novo objetivo: ela começou a malhar, começou a fazer

dieta e conquistou, dessa vez, um “corpo melhor”. Isis avalia esse seu “novo corpo” mais positivamente (linha 10), mas parece ainda não ser o ideal.

Seu corpo é classificado como decente para ela (linhas 10 e 11), sugerindo, talvez, que para outras pessoas seu corpo ainda não estivesse dentro de um padrão capaz de qualificá-la como uma “mulher sarada”. Em harmonia com o contexto macrosocial, Isis estaria se referindo a uma nova busca pelo corpo magro e musculoso, no qual a magreza deixa de ser medida apenas pela aparência e passa a ser mensurada também pelo índice de massa magra. Vale ressaltar que esse “corpo musculoso” aplicado à mulher precisa seguir uma noção construída de feminilidade para que seja bem aceito socialmente.

Em seguida, Isis descreve outro período de estagnação (linha 15), apontando para uma nova estabilidade em sua história, mas novamente com uma conotação negativa. Buscando mudar o quadro, ela procura outro profissional para auxiliar na dieta (linhas 16 e 18), porém, ela afirma não conseguir “se manter” em uma dieta. Ela introduz avaliações negativas (“sou péssima pra seguir dieta”; “eu sempre fujo da dieta, sempre”) que explicariam o seu “insucesso”, dando suporte ao sentido circular da narrativa, pois, partindo desse raciocínio, se Isis nunca consegue seguir a dieta até o fim, significa que a todo momento ela necessita recomeçar e passar por restrições e frustrações mais uma vez.

No excerto que segue, Isis avalia sua decisão/motivação de fazer uma dieta:

Excerto 4

01	Isis	eu me sinto um pouco mal às vezes porque tipo, é um pouco superficial (.) mas e eu a minha vida inteira eu fui gorda (.) entendeu? eu fui zoada, fui tipo ridicularizada, [e agora]
02		
03		
04	Raquel	[Na infância, na adolescência]
05	Isis	i:sso, e agora que eu tô conseguindo:, tipo: ser vista de outra maneira, eu quero ser vista melhorando, só: melhorando
06		

Ela introduz uma avaliação negativa sobre como ela se sente em relação à busca pelo corpo desejado (linhas 1 e 2); porém, essa avaliação é seguida por explicações marcadas por paralelismos sintáticos, pela repetição do “fui” (e pela ênfase nas palavras gorda, zoada e ridicularizada), enfatizando as ações depreciativas referentes a quando ela estava gorda: “mas e eu a minha vida inteira eu fui gorda, entendeu? eu fui zoada; fui tipo ridicularizada”. As repetições contribuem para dar sentido ao ponto da história de Isis (LABOV, 1972; TANNEN, 2007) além de atuar no envolvimento dramático, ratificado por Raquel ao dar continuidade à narrativa: “na infância, na adolescência”.

Ao retomar essas situações avaliadas como constrangedoras, Isis intensifica discursivamente o sofrimento e apresenta uma relação aceitável de causa e efeito para sustentar a justificativa de permanecer num controle rigoroso da alimentação. Afinal, uma pessoa estigmatizada provavelmente buscará maneiras de se desvincular da característica estigmatizante (GOFFMAN, 1980). O Excerto 4 contribui também com o primeiro indício discursivo da continuidade constante do processo da dieta, destituído de um momento concreto no qual possa ser finalizado: “eu quero ser vista melhorando, só melhorando”.

Essa fala de Isis indica que ela não está totalmente satisfeita com o corpo “alcançado” até o momento da entrevista, apesar de considerá-lo mais aceitável quando comparado a sua forma anterior. Como observado, Isis nunca utiliza avaliações completamente positivas sobre sua imagem, sempre indicando a ideia de que é possível melhorar. Partindo dessa análise, o “melhorando” (linha 6) apontaria justamente para um processo contínuo de autossuperação e para a individualização do controle sobre a saúde, o corpo e a alimentação.

Seria esse o fim da história?

Nesses últimos excertos, referentes aos momentos finais da entrevista, olharemos para o resultado da dieta, destacando também elementos que apontariam para o fim do processo narrativo (coda).

Excerto 5

01	Isis	e eu nem falo muito isso pra ninguém, porque tipo: eu eu me sinto mal
02	Raquel	uhum
03 04 05 06 07	Isis	porque eu tenho consciência das coisas que eu penso e das coisas que eu falo, então eu sei o que que é mais ou menos aceito na sociedade, então: eu sei que se eu falar isso pra todo mundo vão falar nossa essa garota é superficial:, não sei o que, só pensa na aparência, mas(.) cara eu passei por tanta tanta coisa e não foi pouca coisa
08	Raquel	você: acha que não tem problema pensar na aparência?
09 10	Isis	é: tipo, depende de pessoa entendeu? se ela, por exemplo, se eu viver pra isso, só pra isso, tudo bem seria um problema, mas (.) eu sei me controlar
11	Raquel	uhum
12 13	Isis	meus pais não gostam muito não, eles falam que eu passo fome, não sei o que
14	Raquel	aham
15	Isis	que não é muito bom pra mim, mas é fazer o que, eles não entendem disso

Isis se constrói mais uma vez como consciente de suas ações e escolhas: “Eu tenho consciência das coisas que eu penso e das coisas que eu falo”; “Eu sei o que que é mais ou menos aceito na sociedade”. Ela também desenvolve esse excerto considerando o estigma social da mulher fútil e superficial, preocupada apenas com o aspecto físico do corpo (linhas 4-7). Assim, ela mostra que uma estratégia para não gerar esses tipos de críticas estigmatizantes é a escolha por se calar sobre o assunto em suas interações (“eu nem falo muito isso pra ninguém”). Uma forma de justificar sua preocupação, afastando-a do rótulo de superficial, é através da avaliação: “mas cara eu passei por tanta tanta coisa e não foi pouca coisa”. Isis novamente retoma o sofrimento para embasar sua inquietação sobre seu corpo, enfatizado discursivamente pela repetição do termo “tanta”.

Apesar de buscar o corpo “ideal”, ela mesma se alinha a essa visão estigmatizante da “mulher superficial” ao responder à pergunta de Raquel (linhas 8 e 9). Talvez pelo caráter mais “ameaçador” dessa pergunta, podendo induzir um entendimento de que Isis é “superficial”, ela escolha se posicionar como alguém controlada, uma estratégia para proteger a própria imagem na interação. Assim, a dedicação dada ao

corpo poderia até ser vista como um problema, mas a diferença estaria justamente no poder do autocontrole.

Isis recorre à avaliação dos próprios pais sobre a dieta que ela realiza (linha 12), reforçando seu pensamento sobre guardar as consequências e preocupações da dieta para si, pois ela não seria compreendida pelas pessoas. Além disso, através dessa avaliação a narrativa é também transportada para o presente, indicando a continuidade do processo, sem apontar para um possível fim. Uma vez que seu desejo gira em torno de melhorar sempre. Isis prossegue contando sobre essa relação entre o que ela faz e aquilo que pode ser mostrado para as pessoas:

Excerto 6

01	Isis	hoje em dia todo mundo diz: “ah não, você:, se você é gordinha você tem que se aceitar:, não sei o que”, cara, tem pessoa que se aceita mas a maioria: (.) vai dizer que sim mas não é verdade porque (.) a sociedade diz isso você é gorda você não é aceita, entendeu. por mais que seja cruel é a verdade, até porque a maio não vou dizer que é todo mundo até porque tem gordinho saudável, mas a maioria não é
02		
03		
04		
05		
06		

Como foi dito, em nossa sociedade ocidental ser gorda e/ou obesa é uma condição potencialmente estigmatizante. Atualmente, circulam também discursos sobre autoaceitação com um dos objetivos principais de questionar criticamente o entendimento sobre ser “magra” e “gorda”. Isis aponta que o discurso da autoaceitação não seria totalmente confiável porque a pessoa “gorda” continua não sendo aceita pela sociedade. Ela parte da ideia de que é preciso demonstrar autoaceitação numa interação social, independentemente do peso, mas, ao mesmo tempo, faz-se necessário esconder as frustrações e as dores da busca pela adequação a determinado padrão estético.

Isis traz à luz um olhar macro sobre o entendimento do corpo. Com a afirmativa “você é gorda você não é aceita”, Isis oferece uma generalização sobre a situação da pessoa com sobrepeso na sociedade. A prática da dieta poderia ser compreendida como uma técnica de sobrevivência numa sociedade que exclui aqueles que estão acima do peso ou até mesmo ligeiramente fora do considerado “peso normal”.

E, por meio de sua experiência pessoal narrativamente construída, Isis estaria confirmando sua suposição sobre a exclusão da pessoa gorda. O sofrimento, então, aparece como um mal necessário: “por mais que seja cruel é a verdade”.

Algumas reflexões sobre a análise

De maneira geral, a narrativa de Isis aponta para o processo de construção do sofrimento, quase sempre indicando uma condição vista como desfavorável (obesidade) como motivação para a decisão de mudar a alimentação e permanecer na dieta. As motivações ganham maior peso dramático por meio de avaliações majoritariamente negativas sobre a própria personagem e sobre o processo da dieta em si. Assim, a “entrada” na dieta seria uma tentativa de se desvincular de uma marca estigmatizante (GRANBERG, 2011), visto que, como já discutido, “ser gordo” é entendido como um estigma, e “ser magro” como um indicador de sucesso (CONTRERAS; GRACIA, 2011; SANTOS, 2008).

Podemos pensar numa relação de comparação do perfil “antes” e “depois”, muito comum em exemplos de emagrecimento. Durante a análise, observamos, através de destaques de orientações e ações complicadoras, como a narrativa está inicialmente situada no passado, marcando o perfil de “antes” como gorda e estigmatizada. Assim, entrar na dieta implicaria a possibilidade de alcançar o perfil “depois”, o de magra, socialmente aceito e livre de traços estigmatizantes.

Observamos também que Isis constrói falas tanto mais agentivas quanto menos agentivas. Biar (2012), ao investigar narrativas de adesão ao tráfico, propõe uma análise das falas mais agentivas e dos processos de mitigação da agência nessas histórias. Apesar de relativas a um contexto completamente diferente, suas reflexões conversam com os dados desta pesquisa. Segundo Biar (2012, p. 146), em seus dados, “a ausência de agentividade não é sinônimo de alienação, mas [...] de um assujeitamento consciente a um conjunto de determinações sociais”. O mesmo pode ser inferido das narrativas de dietas, uma vez que, como vimos na narrativa de Isis, as imposições sociais são reconhecidas e apontadas como motivação, através de falas

menos agentivas. Utilizando falas mais agentivas, Isis mostra como seguir esse “caminho” foi uma escolha pessoal e consciente que, por vezes, reflete uma ideia de força de vontade e determinação. Certamente que cabe refletir até que ponto a “não escolha” seria algo completamente possível, tendo em vista todas as implicações já discutidas sobre o controle da alimentação e do corpo.

O movimento cíclico nos eventos relacionados à dieta é exemplificado principalmente pelas estruturas no passado, que organizam temporalmente os acontecimentos (LABOV, 1972), e através do sucesso ou insucesso da protagonista da história em atingir seu objetivo, destacado pelos movimentos de progressão, regressão e estabilidade (GERGEN; GERGEN, 1986; 1988). Essa ciclicidade contribui para a construção do sofrimento como uma metáfora para a ideia de aprisionamento estabelecida com a comida e com o corpo. Esse aspecto circular representa também uma discrepância entre as regras de alimentação fornecidas pelo discurso científico e as práticas cotidianas, visto que a constante necessidade de retomar o início da dieta se dá por uma “inabilidade” em aplicar tais regras. Essa “inabilidade” é discursivamente construída por Isis através de avaliações que remetem a uma culpabilização pessoal.

Ocorre também uma reformulação da motivação para prosseguir na dieta, pois, mesmo quando o objetivo é alcançado, a jornada não termina. Segundo Mishler (2002), um aspecto comum nas histórias de vida, principalmente aquelas que abordam eventos traumáticos, é a presença de “pontos de virada”. Os pontos de virada seriam os momentos nos quais a compreensão de experiências passadas é modificada e, assim, surgem novos movimentos inesperados, pois os entendimentos sobre si mesmo e sobre as situações são reformulados. Podemos observar como estes momentos que dão suporte à continuação da dieta estão embasados por um ponto de virada.

No que tange à análise interacional, foram apontados alguns momentos nos quais Raquel construía juntamente com Isis a sua narrativa, tanto dando continuidade a um pensamento quanto ratificando suas falas. Além disso, a posição de Raquel nas entrevistas era muito recepti-

va, abrindo um espaço “seguro” para a continuação da história. Através dessas características interacionais, podemos refletir sobre como, mesmo em meio a essa coconstrução de sentidos, em nenhum momento foi levantado pelas interagentes a hipótese de abandonar o processo da dieta e optar por prosseguir com a “forma natural do corpo”. Parece que não fazer uma vigilância alimentar e não se empenhar na busca por determinada forma corporal simplesmente não são opções possíveis. O sofrimento é, então, construído e sustentado através do alinhamento às estruturas macrosociais.

Considerações finais

Em recente estudo sobre alimentação e corpo, Contreras e Gracia (2011) apresentam três mensagens principais que embasam nossa cultura alimentar: a moderação, a variedade e o equilíbrio dietético para manter a boa saúde física e mental; a magreza como beleza e ideal estético; e o comer bem e por prazer, envolvendo uma satisfação física, psicológica e social. Procuramos, neste artigo, discutir o sofrimento envolvido na prática da dieta que reflete justamente a árdua tentativa em conciliar essas três mensagens na vida cotidiana, tendo em vista que a decisão sobre quais alimentos consumir ou não consumir e os horários e a quantidade das refeições precisa ser feita diariamente. Portanto, como discutido por Lima *et al.* (2016), vivenciamos uma angústia alimentar característica da vida contemporânea.

Acreditamos que a análise contribui para exemplificar a importância em articular o micro e o macro a fim de compreender a vida social, visto que não somos meros reprodutores de discursos, mas detentores do poder de contestação e transformação. A própria legitimação de certo discurso seria uma forma de ação, uma escolha. Afinal, “o mundo social se forma à medida que as pessoas o discutem, o escrevem e o contestam” (BASTOS; BIAR, 2015, p. 101). O diálogo com o cenário macro contribuiu também para costurar a coerência da narrativa de Isis. Não é nossa intenção propor generalizações a partir de uma entrevista, porém, apenas pelo fato de essas histórias estarem sendo narradas significa que algum movimento acontece na vida social. Recorren-

do ao cenário macrossocial, essas narrativas ganham força quando nos deparamos com uma quantidade significativa de notícias sobre meninas que, desde muito novas, apresentam quadros de depressão e transtornos alimentares vinculados à busca incessante pelo corpo magro.

No que tange aos estudos da narrativa, a estrutura circular das narrativas aqui analisadas contribui para uma discussão amplificada sobre a questão da temporalidade. Mishler (2002) problematiza os tradicionais modelos narrativos que conferem primordialmente à ordem do tempo do relógio a responsabilidade por organizar uma narrativa, considerando o tempo passado. Para ele, muito além do aspecto temporal, precisamos atentar para a significância do enredo e para como os narradores escolhem organizar eventos diferentes a fim de construir uma unidade significativa, uma história. Assim, se almejamos compreender como os indivíduos se constroem, mudam e reformulam seus entendimentos é preciso que as teorias e os métodos para a pesquisa narrativa incluam movimentos que vão além de um trajeto progressivo e linear (MISHLER, 2002). Os dados aqui analisados exemplificam a existência de movimentos narrativos variados e corroboram para a necessidade de repensar a maneira como as experiências são narrativamente organizadas.

Considerando a proposta de uma discussão multidisciplinar, destacamos a contribuição que pesquisas da linguagem podem oferecer a temáticas tradicionalmente estudadas em outros campos do saber. Procuramos trazer para a discussão a perspectiva da “praticante da dieta”, nem sempre considerada em estudos que tratam de normas para a alimentação. Direcionando a discussão, em especial para o profissional da nutrição, este estudo se justifica por discutir a relação “não saudável” e até mesmo “conturbada” estabelecida com a comida, tendo como base regras nutricionais preestabelecidas. Nesse sentido, ao falar sobre a formação acadêmica em nutrição, Campos *et al.* (2016, p. 232) pontua que “muitos profissionais reproduzem o padrão social vigente, que associa magreza, beleza e saúde”, reforçando a necessidade de levar essa discussão de maneira mais expressiva para o meio médico, em especial, para os nutricionistas.

Por fim, defendemos que o debate sobre o controle da alimentação e do corpo não pode e não deve ser considerado trivial ou redundante, uma vez que o simples ato de comer tem sido, cada vez mais, relacionado aos sentimentos de culpa, sofrimento e medo, culminando em tantos constrangimentos para a expressão individual e social. Mais que isso, quando essa relação conturbada está diretamente ligada a problemas patológicos, transtornos psicológicos e alimentares, ela também se torna um problema de saúde pública. A regulação extrema da alimentação atua na submissão e no controle dos corpos; tornamo-nos cada vez mais prisioneiros de um ideal de alimentação, corpo e saúde que dificilmente se enquadram no cotidiano e na realidade da população.

Referências

- ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma nova ordem alimentar? *In* CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 147-64.
- ASAD, Talal. Agency and pain: an exploration. **Culture and Religion: a interdisciplinary journal**, v. 1, n. 1, p. 29-60, 2000.
- BASTOS, Liliana Cabral. Narrativa e vida cotidiana. **Scripta**, v. 7, n. 14, p. 118-127, 2004.
- BASTOS, Liliana Cabral. Contando histórias em contextos espontâneos e institucionais – uma introdução ao estudo da narrativa. **Calidoscópico**, v. 3, n. 2, p. 74-87, maio-ago. 2005.
- BASTOS, Liliana Cabral. Diante do sofrimento do outro – Narrativas de profissionais de saúde em reuniões de trabalho. **Calidoscópico**, v. 6, p. 76-85, 2008.
- BASTOS, Liliana Cabral; BIAR, Liana de Andrade. Análise de narrativa e práticas de entendimento da vida social. **D.E.L.T.A.**, v. 31, especial, p. 97-126, 2015.
- BIAR, Liana de Andrade. **Realmente as autoridades veio a me transformar nisso**: narrativas de adesão ao tráfico e a construção dis-

cursiva do desvio. 2012. 246 f. Tese (Doutorado em Letras)—Programa de Pós-Graduação em Linguística, Departamento de Letras, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva, Secretaria de Atenção à Saúde. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

CAMPOS, S. S.; FERREIRA, F. R.; CARVALHO, M. C.; KRAEMER, F. B.; SEIXAS, C. M. O estigma da gordura entre mulheres na sociedade contemporânea. In PRADO, S. D.; SANTOS, L. A.; SILVA, L. F.; ARNAIZ, M. G.; BOSI, M. L. M. (Orgs.). **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EduERJ, 2016, p. 231-249. (Série Sabor Metrópole, v. 5)

CARVALHO, Maria C. da V. S.; LUZ, Madel T.; PRADO, Shirley D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 55-163. 2011.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayara Fonseca e Barbara Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CHARMAZ, Kathy. Stories of suffering: subjectibe tales and research narrative. **Qualitative Health Research**, v. 9, p. 362-382, 1999.

CRUZ, Claudia A. G. da. **História é o que mais tem: narrativas e a construção discursiva das identidades de obesidade**. 2015. 141 f. Tese (Doutorado em Letras)—Programa de Pós-Graduação em Linguística, Departamento de Letras, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

DENZIN, N.; LINCOLN, Y. A disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In DENZIN, N.; LINCOLN, Y. (Org.). **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

DURANTI, A. Agency in Language. In DURANTI, A. (Org.). **A companion to linguistic anthropology**. Malden: Blackwell, 2004.

FOUCAULT, M. **História da sexualidade I: a vontade do saber**. Rio de Janeiro: Graal, 1988 (1976).

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

FREIRE, Raquel. **Segunda eu começo: a estrutura cíclica das narrativas sobre dieta e a construção do sofrimento**. 2018. 150 f. Dissertação (Mestrado em Letras)—Programa de Pós-Graduação em Linguística, Departamento de Letras, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2018.

GARCEZ, Pedro de Moraes *et al.* Práticas de pesquisa microetnográfica: geração, segmentação e transcrição de dados audiovisuais como procedimentos analíticos plenos. **D.E.L.T.A.**, v. 30, n. 2, p. 257-288, 2014.

GERGEN, Kenneth J.; GERGEN, Mary M. Narrative form and the construction of psychological science. In THEODORE, R. Sarbin (Ed.). **Narrative psychology: the stories nature of human conduct**. New York: Praeger Press, 1986, p. 22-44.

GERGEN, Kenneth J.; GERGEN, Mary M. Narrative and the self as relationship. In BERKWITZ, Leonard. **Advances in experimental social psychology**. Nova York: Academic, 1988, v. 21, p. 17-56.

GIDDENS, Anthony. Elements of the theory of structuration. In GIDDENS, Anthony. **The constitution of society: outline of the theory of structuration**. Berkeley e Los Angeles: University of California Press, 2001. p. 2-28.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

GOFFMAN, Erving. **Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada**. Rio de Janeiro: Zahar, 1980 (1963).

GRANBERG, Ellen M. Now my “old self” is thin: stigma exists after a weight loss. **Social psychology quarterly**, v. 74, n. 1, p. 29-53, 2011.

HARPER, A. E. Killer French fries: the misguided drive to improve the American diet. **Sciences**, v. 28, n. 1, p. 77-91, 1988.

HYDÉN, Lars-Christer. Illness and narrative. **Sociology of Health & Illness**, v. 19, n. 1, p. 48-69, 1997.

KLEINMAN, A. Everything that really matters: social suffering, subjectivity, and the remaking of human experience in a disordering world. **The Harvard Theological Review**, v. 90, n. 3, p. 315-335, 1997.

KRAEMER, Fabiana B. *et al.* O discurso sobre alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Physis – Revista de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v. 24, n. 4, p. 1337-1359, 2014.

LABOV, W. The transformation of experience in narrative syntax. In LABOV, W. **Language in the inner city**. Filadélfia: University of Pennsylvania Press, 1972, p. 354-392.

LE BRETON, David. **A sociologia do corpo**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno. In PRADO, Shirley Donizete; SANTOS, L. A.; SILVA, L. F.; ARNAIZ, M. G.; BOSI, M. L. M. (Orgs.). **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2016, p. 59-79. (Série Sabor Metrôpole, v. 5).

LINDE, Charlotte. **Life stories**. The creation of coherence. Nova York: Oxford University Press, 1993.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista Pesquisa Qualitativa**, São Paulo, v. 5. p. 1-12, 2017.

MISHLER, Elliot. **Research interviewing: context and narrative**. Cambridge: Harvard University Press, 1986.

MISHLER, Elliot. Narrativa e identidade: a mão dupla do tempo. In BASTOS, Liliana C.; MOITA LOPES, L. P. **Identidades: recortes multi e interdisciplinares**. Campinas: Mercado das Letras, 2002.

PARK, Ezra R. A cidade: sugestões para a investigação do comportamento humano no meio urbano. In VELHO, O. G. **O fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1987, p. 26-67.

PICCARDI, Tatiana. Transformando sofrimento em narrativa e narrativa em uma nova vida. **Revista Internacional de Humanidades Médicas**, v. 3. n. 1, 2016.

RIBEIRO, Branca Telles; GARCEZ, Pedro M. (Orgs.). **Sociolinguística interacional**. 2. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2013 (2002).

RIESSMAN, Catherine Kohler. **Narrative analysis**. Qualitative Research Methods Series, 30. Newbury Park, CA: Sage, 1993.

RIESSMAN, Catherine Kohler. **Narrative Methods for the human sciences**. Los Angeles: Sage, 2008.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2008.

TANNEN, Deborah. **Talking voices: repetition, dialogue, and imagery in conversational discourse**. Nova York: Cambridge University Press, 2007.

SOBRE OS AUTORES

Adelaide Rocha de la Torre Chao

Doutoranda em Comunicação e integrante do Laboratório de Pesquisa Comunicação, Arte e Cidade (CAC) da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Ana Clara Camardella Mello

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Comunicação e integrante do Laboratório de Comunicação, Cidade e Consumo (LACON) da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Alden dos Santos Neves

Doutor pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação do Centro Universitário de Volta Redonda, Brasil.

Alessandra Rivero Hernandez

Doutora em Antropologia Social e integrante do Núcleo de Antropologia do Corpo e da Saúde (NUPACS) do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil.

Amália Leonel

Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil.

Ana Paula Rodrigues Cavalcante de Paiva

Mestre em Biociências e Saúde pelo Instituto Oswaldo Cruz e tecnóloga na Área de Educação do *Campus* Mata Atlântica-Jacarepaguá da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), Brasil.

Ceres Gomes Víctora

Doutora em Antropologia Social, docente do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social e pesquisadora do NUPACS do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil.

Christiane Schwenk Lagun

Graduada em Relações Públicas e integrante do LACON da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Cristina Nunes de Sant'Anna

Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, pesquisadora e pós-doutora em Comunicação e Cultura do LACON da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Daniela Menezes Neiva Barcellos

Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e pesquisadora do NECTAR do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Bolsista de pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Nutrição e pesquisadora do Laboratório Digital de Educação Alimentar (LADIG'E) do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil.

Débora Gauziski

Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Comunicação e integrante do LACON da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Diana Weingast

Mestre em Ciencias Sociales y Salud pela Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales y Centro de Estudios de Estado y Sociedad. Docente de la Facultad de Psicología y de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de La Plata. Investigadora del Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil (CEREN), Comisión de Investigaciones Científicas (CIC) de la Provincia de Buenos Aires Argentina.

Eliane Portes Vargas

Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), docente do Programa de Pós-Graduação em Ensino em Biociências e Saúde do Instituto Oswaldo Cruz e do Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública da Escola Nacional de Saúde Pública da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). Líder do grupo de pesquisa CORPUS – Estudos Socioculturais sobre Corpo, Gênero, Reprodução e Sexualidade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e pesquisadora do NECTAR do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Eva Zafra-Aparici

Doctora en Antropología Social y Cultural por la Universidad de Barcelona y profesora de la Universitat Rovira i Virgili, España.

Fabiana Bom Kraemer

Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro modalidade sanduíche na Universitat Rovira i Virgili, España. Professora Adjunta no Programa de Pós-Gradua-

ção em Alimentação, Nutrição e Saúde e pesquisadora no NECTAR do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Fausto Amaro

Doutor em Comunicação pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, com bolsa FAPERJ Nota 10. Coordenador técnico do LACON e pesquisador associado ao Laboratório de Estudos em Mídia e Esporte (LEME) da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Flávia Milagres Campos

Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde e integrante do NECTAR no Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Professora adjunta da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e pesquisadora associada da Rede Ibero-Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade (REDE NAUS), Brasil.

Francisco Romão Ferreira

Doutor em Ciências pela Escola Nacional de Saúde Pública com pós-doutorado em Ensino de Biociências na Saúde pelo Instituto Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). Professor adjunto e pesquisador no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e do NECTAR do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil.

Glaucia Figueiredo Justo

Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Estudos em Saúde Coletiva da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil.

Guadalupe Jacqueline Olalde Libreros

Doctora en Ciencias en Salud Colectiva por la Facultad de Nutrición, Universidad Veracruzana, México.

Ignez Magalhães de Alencastro

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde e integrante do NECTAR do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Membro da Comissão de Ensino de Nutrição da Residência Multiprofissional do Instituto Nacional do Câncer (INCA), Brasil.

Jaqueline Ferreira

Doutora em Antropologia Social e professora adjunta do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Estudos em Saúde Coletiva da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil.

Javier A. Santos

Doctorando en Ciencias Sociales y docente de la Facultad de Psicología y de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de La Plata. Sub-director del Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil (CEREN), Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Argentina.

João Luis de Araújo Maia

Doutor em Sociologia pela Université de Paris V (René Descartes), docente do Programa de Pós-Graduação em Comunicação e líder do Laboratório de Pesquisa Comunicação, Arte e Cidade (CAC) da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Julia Horta Nasser

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e coordenadora do Fórum de População de Rua da Cidade do Rio de Janeiro, Brasil.

Julia Silvia Guivant

Professora titular do Departamento de Sociologia Política e Coordenadora do Instituto de Pesquisa em Riscos e Sustentabilidade na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Brasil.

Kenneth Rochel de Camargo Jr.

Doutor pelo Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva e professor titular do Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Krisciê Pertile Perini

Doutoranda no Programa Interdisciplinar em Ciências Humanas, integrante do Instituto de Pesquisa em Riscos e Sustentabilidade da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e docente do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil.

Larissa Escarce Bento Wollz

Doutora pelo Programa de Ciências Médicas da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e professora adjunta da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), *campus* Macaé. Pesquisadora no NECTAR do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e professora colaboradora do curso de especialização em Ciência, Arte e Cultura na Saúde da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), Brasil.

Liliana Cabral Bastos

Doutora em Letras e professora associada no Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem e Coordenadora do grupo de pesquisa NAVIS – Narrativa e Interação Social da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio), Brasil.

Lina Casadó

Doctora en Antropología Social y Cultural por la Universitat Rovira i Virgili y profesora de la Universitat Rovira i Virgili, España.

Luciane da Costa Moás

Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Medicina Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), docente no curso de Direito e líder do grupo de pesquisa CORPUS – Estudos Socioculturais sobre Corpo, Gênero, Reprodução e Sexualidade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil.

Maria Susana Ortale

Doctora en Ciencias Naturales y Posdoc en Ciencias Sociales, docente de la Facultad de Psicología y de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de La Plata y directora del Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil (CEREN), Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Manuela de Sá Pereira Colaço Dias

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro e integrante do LADIGE do Instituto Josué de Castro de Nutrição na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil.

Márcia Regina Viana

Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Integrante do Núcleo de Estudos Plurais em Educação, Alimentação e Humanidades (NÊSPERA) e docente na Universidade Federal do Rio de Janeiro, *campus* Macaé, Brasil.

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho

Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), professora adjunta do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e líder do LADIGE do Instituto Josué de Castro de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Pesquisadora do NECTAR e do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Marly Marques da Cruz

Doutora em Saúde Pública, pesquisadora e líder do grupo de pesquisa de Avaliação de Programas de Controle de Processos Endêmicos na Escola Nacional de Saúde Pública da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), Brasil.

Miguel Company

Doctor en Antropología Social por la Universidad de Almería. Servicio Andaluz de Salud. Profesor asociado de la Universidad de Almería, España.

Nathalia Lima Pinto

Doutoranda pelo Programa Interdisciplinar em Ciências Humanas e integrante do Instituto de Pesquisa em Riscos e Sustentabilidade da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Brasil.

Rafael de Oliveira Barbosa

Doutor em Comunicação pelo Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Bolsista de pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Nutrição e pesquisador do LADIGE do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil.

Raquel Freire

Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem e integrante do grupo de pesquisa NAVIS – Narrativa e Interação Social da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio), Brasil.

Renata Borchetta Fernandes Fonseca

Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e professora adjunta da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil.

Renata Menasche

Doutora em Antropologia Social, professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil.

Ricardo Ferreira Freitas

Doutor em Sociologia pela Université de Paris V (René Descartes), professor titular do Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Coordenador do LACON da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil.

Shirley Donizete Prado

Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Professora titular no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, pesquisadora líder do NECTAR do Instituto de Nutrição da UERJ e coordenadora da Rede Ibero-Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade (REDE NAUS), Brasil.

Talita Prado Barbosa Roim

Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Estadual Paulista (UNESP), *campus* Marília. Atualmente em estágio pós-doutoral vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil.

Consumos Alimentares em Cenários Urbanos

MÚLTIPLOS OLHARES

Nos cenários urbanos contemporâneos, os consumos de comidas e de corpos conformam temáticas a clamar por reflexões que considerem a sua compreensão como fenômenos sociais relevantes. O que comemos e nossos corpos nos colocam no mundo, este que assim é construído e que, ao mesmo tempo, nos constrói.

Na condição de mediadores de relações sociais, alimentos e corpos carregam símbolos, códigos, comunicam valores, reforçam, reconfiguram e destroem laços entre pessoas e grupos em sociedade. Como linguagens dizem de inserções na estrutura social, falam de nós, de como seguimos transformados todos em mercadorias consumidas, apreciadas, reduzidas, depreciadas e/ou descartadas. Falam de nossos excessos preenchidos de vazios: uma fome de viver e de ser nunca satisfeita porque consumimos o que é oco de realização humana, sonhos que não se realizam, ao menos nesses moldes da felicidade publicitária, quimeras apenas.

O livro que você tem em mãos dirige-se a estudantes, docentes, pesquisadores e profissionais de variadas formações, em especial, àqueles que atuam nos campos da Comunicação, Nutrição, Saúde e Humanidades.

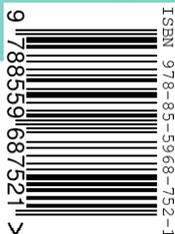
LACON

LABORATÓRIO
DE COMUNICAÇÃO
CIBER
(LACON/CIBER)



REDE NAUS

Rede Brasileira de
Pesquisa Qualitativa em
Administração e Sociedade



gramma