

Simbolismo sobre “natural” na alimentação

Symbolism on “natural” in food

Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho¹
Madel Therezinha Luz²

Abstract *The incorporated senses represent a set of possibilities for future life able to build individual and collective identities. This work deepens the habitus, in Bourdieu's terms, associated with “natural” and fast-food styles, making an interpretative analysis of symbolic exchanges of elements reproduced in feeding practices. We believe that this bricolage arrangement of elements enables bartering and hybridism, marked by a tension that reflects the insecurity of technological innovations. The “natural” style represents an ideal of self-sustainability, non-polluting production, which faces the sanitary and ecologic crisis of the planet, against the large-scale industrialization and fast urbanization, defined as depredation factors of basic living conditions. The exchanges happen in a symbolic game connected with the global economic game, in which social actors make bets, *illusio*, according to particular intentions in concrete action. There is a chance to reformulate the rules of the game in the “game”, although with a precarious balance of forces, in which the weaker side loses, an agent may have the possibility of not reproducing the pressures of globalized feeding, which is far from what might seem supernatural.*

Key words *Natural food styles, Fast food, Symbolic exchanges*

Resumo *Os sentidos incorporados representam um acervo de possibilidades para a vida futura capaz de construir identidades individuais e coletivas. Este trabalho aprofunda os habitus, nos termos de Bourdieu, associados aos estilos “natural” e fast-food, fazendo uma análise interpretativa das trocas simbólicas de elementos reproduzidos nas práticas de alimentação. Consideramos que o arranjo “bricolista” desses elementos possibilita permutas e hibridismos, marcado por uma tensão que reflete a insegurança das inovações tecnológicas. O “natural” é o representante do ideal de autossustentabilidade, da produção não poluidora, que aponta para um enfrentamento da crise sanitária e ecológica do planeta, resistindo à industrialização em larga escala e à urbanização acelerada, entendidos como fatores de depredação das condições básicas de vida. As trocas se dão em um jogo simbólico articulado com o econômico global, em que os atores sociais fazem apostas, *illusio*, de acordo com intenções particulares na ação concreta. Há chance para reformulação das regras do jogo “no jogo”, pois ainda que com um equilíbrio precário de forças, com perdas para o lado mais fraco, um agente pode ter em seu acervo a possibilidade de não reproduzir as pressões da globalização alimentar, o que está distante do que possa aparecer como sobrenatural.*

Palavras-chave *Estilos de alimentação “natural”, Fast-food, Trocas simbólicas*

¹ Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Departamento de Nutrição Social, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Av. São Francisco Xavier 524, bloco E, 12º andar, sala 12.007, Maracanã. 20550-900 Rio de Janeiro RJ. mariaclaudiaveigasoes@yahoo.com.br

² Departamento de Planejamento e Administração em Saúde, Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Este trabalho é fruto de pesquisa que investigou as trocas simbólicas geradas na constituição do estilo “natural” de alimentação com aquele que se convencionou chamar *fast-food*. O título faz uma alusão alegórica a esta concepção como fenômeno mágico, exacerbando em construção social o que se assemelha a uma construção espiritual superior. Parte de perspectiva de análise “socioantropológica”, sensível a um arranjo contínuo de elementos simbólicos nas práticas de alimentação, e segue a abordagem teórica de Bourdieu¹ sobre a economia das “trocas simbólicas”, baseando-se no pressuposto de que a lógica das relações simbólicas impõe-se aos sujeitos como um sistema de regras irredutíveis tanto às regras do jogo econômico quanto às intenções particulares dos sujeitos. O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas.

Os significados e sentidos incorporados pelos sujeitos ao longo da história vivida representam um acervo de possibilidades para a vida futura, sendo que o corpo representa o principal espaço para sua construção como uma força poderosa e inevitável na vida em sociedade². Segundo Mattos e Luz³, a construção de sentidos pelos agentes é capaz de produzir identidades individuais e coletivas, relações sociais e vínculos que ultrapassam a lógica consciente do discurso. Nesta perspectiva, dando, por um lado, continuidade aos estudos sobre o corpo como núcleo central de interpretação de sentidos e significados nas práticas de saúde⁴ e, por outro, sobre as concepções de alimento, comida, alimentação e nutrição como categorias analíticas de interpretação⁵, este trabalho objetiva aprofundar os significados construídos nas práticas de alimentação que reproduzem os estilos “natural” e *fast-food*.

A atribuição de significados segue a teoria de Bourdieu⁶ sobre o mundo social, em que o significado é objeto de conhecimento não apenas das relações objetivas, mas também das relações dialéticas entre essas estruturas objetivas e as disposições, os *habitus*, incorporadas no sujeito, que tendem a reproduzi-las. Dito de outra forma por Csordas⁷, a construção de significados parte da percepção, a qual o sujeito desenvolve na prática. A percepção, nesse sentido, não começa nos objetos, nem está totalmente “dada” *a priori*: os objetos são o final do processo de percepção, o resultado de um processo de construção inter-

no. Um processo em que se reconhece um objeto, que nem sempre ocorre de modo consciente, em que cada um é capaz de conhecer os elementos da prática de modo pessoal e íntimo. No entanto, nesse modo íntimo reproduz as vivências pessoais do que foi construído em sociedade.

Assim, construímos o gosto pela comida e pelos estilos de vida e de alimentação. O gosto é uma sensação íntima, mas que envolve mais que somente a “boca” de um sujeito na ação concreta. O gosto expressa também o gosto do outro, um gosto social: a cultura. É como se algo da ordem do social estivesse sendo incorporado na intimidade de cada um a cada momento em que se come algo, ratificando ou transformando a sensação que estava na memória do corpo. Não é ocasional a associação do significado de comer um alimento com o significado popular, em relação ao ato sexual, de “comer” uma pessoa: há uma incorporação na intimidade do sujeito que é “um outro”. O reconhecimento das sensações quando comemos é também delineado pelo gosto do outro, pela cultura que está, de alguma forma, incorporada na intimidade de cada um, e ainda que isso não ocorra sob o controle de nossa consciência, o corpo é investido de cultura e de sociedade.

Assim, a percepção depende da intencionalidade do sujeito, de sua disposição para a ação, de um *habitus*, além do conjunto de condições objetivas da existência. Nesse sentido, não há uma percepção correta ou verdadeira de um alimento – como uma sensação do corpo poderia ser falsa? O pensamento de Csordas se associa à teoria praxiológica de Bourdieu⁸, que une no corpo o individual com o coletivo: *os estilos de vida são os produtos sistematizados dos habitus que, segundo suas disposições, se tornam significativos e qualificadores como distintos ou vulgares*. O comer não é uma ação totalmente aleatória, há uma espécie de acordo social informado na ação, um princípio unificador, um *habitus* que recapitula as incorporações anteriores do sujeito, a partir de seu acervo de possibilidades, para então o lançar em novas experiências.

Um estilo representa um sistema simbólico que é básico na discussão sobre a multiplicidade de elementos de interpretação presentes em uma prática de alimentação. Não é uma questão de limitar significados em um mapeamento simbólico do “natural” ou *fast-food*, mas de, partindo de um cenário da realidade, perceber as variações dos significados e disposições nos sujeitos das práticas no processo de (re)produção deste sistema, em que os significados se ajustam e se adaptam às novas condições da realidade. Os

agentes sociais conformam novos *habitus* na prática; segundo Setton⁹, um *habitus* híbrido. Se por um lado há uma tensão constituinte entre os estilos “natural” e *fast food*, como uma disposição divergente e contrária para a ação, por outro há também convergências no que diz respeito a eles estarem sujeitos às pressões condicionantes da globalização.

São múltiplos os esquemas particulares que podem ser “inventados” diante das pressões e estímulos na realidade. Propomos neste texto uma aproximação com a ideia straussiana de bricolagem^{10,11}, na construção de significados nesses estilos de alimentação urbana contemporânea. Embora muitas vezes pareçam desordenados, seguem uma ordenação em seus arranjos, que Canevacchi¹¹ denominaria de “montagem de fragmentos”, próprios de nosso tempo: ***uma cultura já não mais unitária, mas caracterizada por fluxos fragmentários e justapostos, muitas vezes em forma de patchwork ou de hibridações***. Nesta perspectiva de interpretação, entendendo que o olhar do pesquisador precisa se comunicar, fazer trocas simbólicas no contexto, no campo de pesquisa etnográfica em que ele constrói o seu objeto de pesquisa, buscamos delimitar um campo etnográfico de práticas de alimentação “natural” em que o pesquisador fosse tanto destinatário das mensagens captadas quanto emissor dessas mensagens, numa relação em que ***o destinatário não é mais um recipiente passivo, ponto final do fluxo comunicativo, mas um sujeito ativo, um intérprete que negocia os significados***¹². Nesse sentido, fazer trocas seria um processo que passaria inicialmente por um “fazer sem pensar” para que depois o pesquisador pudesse “pensar para fazer”.

A pesquisa de campo conduzida durante a pesquisa de doutorado de Carvalho¹¹, base empírica das afirmações deste artigo, foi realizada através de observação participante em restaurantes naturais e vegetarianos, mercados, feira de alimentos orgânicos e em um núcleo de alimentação viva na Fundação Oswaldo Cruz. Envolveu entrevistas informais realizadas com os proprietários, usuários e funcionários de alguns restaurantes, além de informantes que foram se tornando pessoas importantes no decurso de uma convivência cotidiana ao longo de quatro anos. Essa convivência se deu em estratos médios da sociedade carioca, o que possibilitou, por um lado, o reconhecimento de alguns códigos como sendo parte dessa sociedade e, por outro, que pudesse haver um estranhamento na percepção de gestos, sensações, sabores e prazeres de um novo grupo, numa perspectiva de quem negocia

significados e teve que conviver pacificamente com uma aparente desordem na confusão e nas misturas de significados atribuídos ao “natural”.

A natureza, por uma única vez, não faz as coisas tão bem como nós. [...] O aroma do café tostado faz os músculos e a pele, desde manhã cedo, estremecerem de contentamento, os perfumes do assado que antecede um pouco o tostado deslumbram os espíritos, menos, porém, que o caramelo: açúcar pobre sem o fogo. [...] Uma vez mais, essa excelência, literalmente sobrenatural, emana das misturas e das confusões¹³.

Na construção deste texto, no momento de “pensar para fazer”, aliamos-nos a teorias de Bourdieu e de outros parceiros teóricos, para dar apoio e fundamentação à interpretação e, desse modo, garantir o rigor e a articulação necessários. Dessa forma, com-ciência, pudemos considerar as sensações que um alimento provoca de modo único, aliadas ao que trazem em si, de alguma forma, das experiências vividas em sociedade, compreendendo que ***o gosto é um beijo que a boca se dá por intermédio do alimento gostoso. De repente, ela se reconhece, tem consciência de si, existe por si***¹³.

O gosto e o paladar, em vez de se naturalizarem, são cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura¹⁴. O “natural” é um construto simbólico da pós-modernidade, oriundo de um momento pós-guerra de reconstrução dos países que foram destruídos, e de rejeição a um ideal de modernidade, de caráter fordista, de produção em larga escala e de eugenia. Rejeição também a uma disposição dos anos 50, a uma ideia de que o desenvolvimento social seria possível com intervenção econômica, aplicação tecnológica e conquistas sanitárias, com mecanização, fertilizantes e intervenções transgênicas na busca racional por melhores espécies, com maior rendimento, para aumentar a produção e a exportação de alimentos, que se aproxima do estilo do *habitus fast food*. Em contrapartida, o estilo “natural” tem disposição para uma agricultura menos intensiva e agressiva capaz de abastecer o mercado interno promovendo desenvolvimento social com ênfase nos pequenos e médios produtores, compreendendo que a tecnologia e a alta produção de alimentos podem gerar maior concentração de riqueza e acirrar a desigualdade social do Brasil.

A tensão gerada entre o estilo “natural” e o *fast-food* na contemporaneidade reflete, a nosso ver, a instabilidade das inovações tecnológicas no imaginário da sociedade, em termos tanto termos científicos como políticos, com uma traje-

tória de desconfiança crescente. A ênfase na normatização, envolvendo rotulagem, descrição das responsabilidades ambientais, além de investimentos na fiscalização e controle da produção alimentícia, pode ser compreendida também como produto desta desconfiança, segundo Contreras e Arnaiz¹⁵. A incerteza associada à manipulação genética expressa-se na concepção originária do estilo “natural”, que atribui aos organismos geneticamente modificados um caráter artificial (não natural) de “replicantes”, originando uma disposição *Blade Runner*, no modelo do filme *Caçadores de androides*, de Ridley Scott, contra a indústria de alimentos. O *habitus* “natural” que podemos observar nas ações dos atores sociais, no campo, reproduz o paradigma da vitalidade¹⁶, que considera que a energia vital é um atributo essencial e constituinte do ser humano e, nesse sentido, se articula com o vitalismo no campo da filosofia e da saúde. A vitalidade está associada à saúde, através da ideia de energia vital, e também à alegria e à beleza. Estar distante da natureza é como estar longe de si mesmo, de sua energia vital, como estar sem “vida” ou alegria e, assim, de certo modo adoecido. A ideia de energia vital dos alimentos não é compatível com a de *fast-food*, no sentido em que energia se transforma em vida: daquilo que se come para aquele que come, e isso demanda condições facilitadoras, como um ambiente saudável.

Assim, ainda que haja uma alface fresca e viva no sanduíche de uma lanchonete do tipo *fast-food*, a prática do comer esse alimento não é considerada “natural” porque simboliza todo um mal-estar cultural, incluindo a reprodução de desigualdade social que esse tipo de prática de alimentação em larga escala significa para a sociedade contemporânea.

Valorizados no estilo “natural” de alimentação são os alimentos artesanalmente manufaturados, em estado mais próximo possível de seu estado na natureza, ou seja, *in natura*, sem aditivos ou “maquiagem”. A estética do “natural” ressalta a beleza “nua e simples”, despida de embalagens plásticas e “limpa” de elementos oriundos da engenharia genética, com modificações discordantes com um padrão estético “natural”, como, por exemplo, novas espécies como mangas de tamanho muito maiores, Haden e Palmer, com produção contínua durante todo o ano e que desbancam as tradicionais espada e carlotinha, ou espécies de melancia sem caroço, ou ainda abacaxis com cascas parecidas com tangerinas que podemos descascar sem usar sequer uma faca. Assim, não é de se estranhar que vários alimentos

orgânicos, normalmente considerados de ótima aparência pelos naturistas, porque sem agrotóxicos, sejam considerados de qualidade duvidosa no mercado *fast-food*, que desenvolve outra concepção estética. As maçãs com uma pele de coloração escura seriam um exemplo deste. As maçãs orgânicas muitas vezes desenvolvem uma crosta em sua casca, conhecida como sarna da maçã, que é inócua e considerada “normal” para os naturistas, mas num estilo *fast-food* seriam talvez um alimento “sujo” ou desqualificado. A preferência por alimentos locais e da safra demonstra, também, um respeito à natureza, que tem seu tempo e clima adequados para uma determinada produção autossustentável de alimentos.

O “natural” é o estilo alimentar representante do ideal de autossustentabilidade, de uma produção não poluidora da natureza, contrária à produção em larga escala do *fast-food*, que é depredadora do solo e do ecossistema, o que Lovelock¹⁷ chamaria de “vândalos da agropecuária”. Nos anos 70, os naturistas atribuem ao planeta Terra o significado de Gaia, representante da autossustentabilidade numa forma poética de deusa grega criadora de todo o universo: Gaia¹⁸ não é uma carinhosa mãe tolerante com as transgressões, nem alguma frágil e delicada donzela ameaçada pela humanidade brutal. Ela é dura e severa, mantendo sempre o mundo muito agradável e quentinho para os que obedecem às suas regras, mas é implacável na eliminação dos transgressores. Muitas das alterações climáticas, geográficas e de solo são compreendidas simbolicamente como uma reação de Gaia a todo o mal que tem sofrido.

O sentido autossustentável que se constrói na resistência às novas tecnologias consideradas poluidoras do planeta se expressa no aspecto artesanal do estilo natural, reproduzindo e valorizando tecnologias antigas, assim como maior ênfase no trabalho manual. Os moinhos, pilões, moendas e rodas d’água são imagens de prestígio, juntamente com a das antigas fazendas. Assim, os restaurantes valorizam o trabalho manual e deixam as cozinhas à vista dos usuários para mostrar o trabalho artesanal que fazem com o alimento, quando o fazem. Vale lembrar, para esclarecer, que esse campo etnográfico foi realizado com camadas médias da sociedade carioca, em que, possivelmente, segundo Montanari¹⁸, a valorização da natureza como área rural, em relação à cidade, área urbana, representa *uma renovada autoconsciência do mundo rural. Mas, todavia, trata-se sempre de valores urbanos: o campo feliz é uma imagem urbana [...] somente uma sociedade muito rica pode permitir-se apreciar a pobreza.*

Os princípios ecológicos de autorregulação prestigiados no estilo “natural” apontam para um enfrentamento da crise sanitária e ecológica do planeta, com resistência à industrialização e à urbanização aceleradas como um fator de depredação das condições básicas de vida no planeta, e nesse sentido, é favorável ao enfrentamento das desigualdades sociais e da concentração de riqueza. A pobreza não é “natural”, pois a natureza é rica para todos, mas é o resultado de um mundo desequilibrado que diminui as condições favoráveis à vida saudável e sustentável no planeta e, nesse sentido, contrasta com o sentimento ecológico. O *habitus* que se apresenta no gosto do estilo “natural” preza a adequação e o equilíbrio e despreza o descartável, o excesso e a sobra de alimentos. A motivação é para aproveitar ao máximo os recursos naturais, de modo integral, com cascas e com sabedoria e, portanto, também de modo solidário e socializado para suprir as necessidades do homem. Alguns autores, como Contreras e Arnaiz¹⁵, reforçam esse sentido quando apresentam certas correntes de pensamento na antropologia da alimentação que defendem que a abundância e a democratização não supriram as desigualdades no acesso aos recursos disponíveis.

No entanto, as disposições se misturam na prática, num campo condicionado por *valores da modernidade tais como pressa, comodidade, praticidade [que] contribuem para configurar o entorno dos novos comportamentos alimentares e delineiam um tipo de alimentação, o fast-food, que se afasta do comer estruturado das tradicionais refeições domésticas*¹⁹, o que pressiona também transformações no “natural”. Há uma mistura de elementos na prática que possibilita a construção permanente de novos significados, em que a fronteira entre o “natural” e o *fast-food* é sutil e permeável. Foi possível observar no comportamento alimentar urbano moderno um hibridismo em que os próprios restaurantes do estilo *fast-food* optam por preparações artesanais de culinária típica. Da mesma forma, as refeições nos restaurantes “naturais”, que não se pretendem rápidas, tampouco transportáveis, buscam adaptações criativas ao ritmo acelerado da modernidade. Alguns restaurantes vegetarianos visitados ofereciam curso de “lanches inteligentes”: hambúrgueres de soja, pastéis de bardana e de tofu, bolos e doces de frutas com cascas, confecção caseira de leite de soja e de frutos oleaginosos, barrinhas de cereais caseiras transportáveis etc. O que demonstra que o “natural”, assim como o *fast-food*, sofre as mesmas pressões

condicionantes da globalização, nas condições de vida e de trabalho, nos modos de ser, de sentir e de pensar, de imaginar dos sujeitos, atualizando suas práticas de modo adaptativo. É no sentido de compreender essas “ligações perigosas” no comer que propomos um aprofundamento dessas duas visões ou “estilos”.

No campo etnográfico, foi possível perceber que as estratégias de adaptação às pressões condicionantes da globalização eram diversificadas, como em uma bricolagem alimentar¹⁰, em que tanto as práticas como os termos *fast-food* e “natural” sofrem ressignificações, adaptando-se a contextos sociais como estratégia de convivência e de sobrevivência social. Se olharmos a trajetória do significado do pão branco, segundo Montanari¹⁸, vemos sua transformação, de um luxo inacessível para a maior parte da população na Idade Média para, no século XIX, quando a farinha branca se popularizou, passar de alimento de luxo para o cotidiano, prestigiado como todos os produtos refinados eram. Hoje o pão integral, típico no estilo “natural”, antes considerado um alimento grosseiro, ganha prestígio com o significado de alimento tradicional, numa “bricolagem”, isto é, numa “rápida e operacional [ação] do cotidiano”²⁰, em que o tradicional se desprende de uma aparência antiquada ou conflitante com a modernidade.

A valorização das preparações típicas, assim como o resgate de processos artesanais de preparação de certos produtos alimentares no *fast-food*, não representa uma contradição com sua origem fordista, mas uma ressignificação que resgata a ideia do tradicional como um bom argumento para a venda de produtos. Uma fusão do tradicional com o contemporâneo, com sua disposição para a bricolagem, equivale à fusão do “natural” com o estilo *light*²⁰, que coloca produtos integrais como os pães com alto teor de fibras dietéticas, ou produtos considerados naturais, neste caso porque não contêm açúcar refinado, ainda que estes sejam comercializados e produzidos em larga escala. Curioso é notar como uma ideia tradicional serve a interesses diferentes: tanto pode ser uma disposição para a militância ecológica quanto para o consumismo.

Não defendemos aqui uma espécie de “vale tudo” alimentar ou que a bricolagem é a questão central na identificação dos estilos e dos interesses alimentares: ela é um dentre outros modos de reconstrução. O significado é uma construção social das ações concretas, na prática, e não é universal, ainda que guarde muitas semelhanças em diferentes lugares. Segue as regras do jogo

que o construiu e muitas vezes demanda adaptações no tempo. Há uma organização na significação produzida na prática a partir das relações sociais. Lévi-Strauss¹⁰ defende a ideia de que a exigência de ordem está também no pensamento selvagem, que busca, assim como a ciência, saber e determinar as coisas. A magia e o encanto são construídos no comer cotidiano. A bricolagem a que nos referimos aqui é uma estratégia do cotidiano, a construção de um mosaico contemporâneo de práticas, sentidos e significados, que, nos termos de Lévi-Strauss¹⁰, **executa um trabalho usando meios e expedientes que denunciam a ausência de um plano preconcebido.**

As ações sociais seguem interesses coletivos que estabelecem “consensos”, na prática, em torno de mudanças cotidianas. A ideia de bricolagem como “estratégia” se presta a operacionalizar a ressignificação no convívio social. A contraposição feita quase automaticamente entre “natural” e lucrativo, assim como sua aproximação com saúde, é ingênua e não esclarece a questão de como se dá a apropriação de um significado, em que situação ele dá prestígio ou distinção ao alimento. **O que está em jogo no jogo da divulgação e da distinção é, como se percebe, a excelência humana, aquilo que toda sociedade reconhece no homem cultivado¹.**

Segundo Geertz²¹, **Nossa capacidade de falar é inata certamente, nossa capacidade de falar inglês, porém, é sem dúvida cultural. Sorrir ante um estímulo agradável e franzir o cenho ante estímulos desagradáveis são, até certo ponto, determinações genéticas (até mesmo os macacos contorcem a face ante odores mefíticos), mas o sorriso sardônico e o franzir caricato são com certeza predominantemente culturais.**

Esses elementos significativos, como o sorriso sardônico, existem na realidade, expressos nas práticas, são produtos culturais, ainda nos termos de Geertz²¹: **ganhamos acesso empírico a eles [sistemas de símbolos] inspecionando os acontecimentos e não arrumando entidades abstratas em padrões unificados.** Os estilos, como um conjunto sistematizado desses elementos simbólicos, são construídos culturalmente a partir, segundo Bourdieu⁶, de um processo de interiorização da externalidade ou de externalização da interioridade. Todos temos condições potenciais de absorver e (re)produzir padrões, estilos e modas²¹: **A cultura é pública porque o significado o é.** É na prática cotidiana de alimentação que cada um pode reproduzir ou transformar as disposições e preferências que nos distinguem uns dos outros nas relações sociais.

O **habitus** desenvolvido pelos agentes sociais no estilo “natural” está predisposto para recusar certos valores de uma “vida moderna”, ainda que, na prática, reproduza esses valores, consumistas, individualistas e competitivos, de algum modo, em suas vidas na sociedade contemporânea. Algumas vezes, pareceu-nos que certas mudanças culturais são mais um recuo estratégico eventual do que uma mudança de **habitus**. Há um consenso implícito no naturismo para resistir politicamente a ações de “alpinismo social”, ao consumismo como diferenciador de classes e à competição “selvagem” (não desportiva), e isto representa um código de identificação em alguns grupos. Em contrapartida, o **fast-food** está associado à reprodução desses valores, reforçando-os, defendendo o lucro como princípio gerador de prestígio para os lanches rápidos, padronizados, industrializados, produzidos em larga escala e com novas tecnologias de produção e higienização, assim como de propagação através de novos recursos midiáticos.

A contraposição é parte da concepção desses estilos, ambos formando uma espécie de mosaico, que não necessariamente tem que ser pacífico ou sem contradições. Ambos os estilos estão sujeitos às pressões da globalização nas práticas culturais através das quais o mundo da imaginação é transformado. Segundo Appadurai²², **é um espaço de contestação no qual indivíduos e grupos buscam anexar o global em suas próprias práticas.** O que há na constituição desses dois estilos é uma multiplicidade de arranjos de convivência com transmutações, hibridações e bricolagem de significados que coabitam em suas diferenças.

Portanto, parece-nos que arranjos com os interesses presentes no contexto das trocas simbólicas conferem distinção social e orientam um domínio de regras **desses jogos refinados que são o monopólio dos homens cultivados de uma sociedade¹.** As regras podem reproduzir, “na prática”, interesses financeiros hegemônicos e cooptar os significados dos alimentos para geração de lucro. Consolidando um sistema colonialista que segue a prática de apropriação indébita, o setor produtivo de alimentos se apropria dos traços distintivos de identificação coletiva com o estilo “natural” e os transfere para um novo produto, como algo atrativo para a venda, induzindo uma ressignificação. A prática mercadológica comercial, embora se afine mais com o estilo **fast-food**, com seus traços distintivos de pragmatismo e racionalização voltados para o rendimento e para a produtividade, se aplica também ao “natural”, especialmente no que concerne ao apelo ao saudável. Qualquer dificuldade

em induzir a ressignificação com interesses lucrativos ainda pode, no âmbito mercadológico liberal, mobilizar formas de violência simbólica em que **a capacidade de levar o consumo até setores mais pobres da sociedade é ela mesma o mais poderoso narcótico social**³.

Os interesses fazem parte do universo simbólico, motivando as trocas simbólicas no campo. Aproxima-se do que Bourdieu chama de *illusio*, um elemento da ordem do imaginário que configura a aposta no jogo simbólico, que depende das regras que determinam o jogo, aceitas por todos os jogadores, e que pode se valorizar de acordo com as trocas simbólicas. **O jogo cria a illusio, o investimento no jogo do jogador avisado [consciente], dotado de sentido do jogo, que habituado ao jogo, pois que é feito pelo jogo, joga o jogo e, por esse meio, o faz existir**²⁴. É no próprio jogo simbólico de um estilo, na sua prática, que se identificam seus traços distintivos e são feitas as trocas simbólicas, valorizando-os ou não. A incorporação da ideia de lucratividade a um alimento de estilo “natural”, por exemplo, cria um vínculo negativo e comprometedor, pois o lucro estabelece uma relação de vantagem em proveito próprio com desvantagem para um outro, que contraria a resistência ao individualismo que é intrínseca à concepção originária de “natural” e torna esse seu significado banal, desqualificando-o. Vemos no mercado uma grande variedade de produtos considerados de menor valor para os “veganos” sob a égide de “produtos naturais”.

Os interesses lucrativos põem em xeque o uso do atributo “natural” e ameaçam sua legitimidade por parte dos naturistas, criando uma desconfiança, pois estes passam a duvidar de sua autenticidade. Não é raro observar a desqualificação atribuída ao alimento produzido em larga escala, com traços distintivos de *fast-food*, o que não deixa de ser uma forma de esvaziar a concepção naturista de um sentido de resistência. Esta denominação de produtos naturais amplamente utilizada nos alimentos em mercados comerciais fragiliza a concepção de “natural”, o que implica uma certa desestabilização simbólica e sua desvalorização. No entanto, o crescente aumento da indústria do “natural” e a continuidade de sua existência no imaginário cultural em torno da alimentação, da ecologia e da saúde, com o passar dos anos, tem consolidado esse estilo, atualizando-o no processo dinâmico da cultura contemporânea. Houve um aumento da gama de produtos “naturais”, que não se limita a alimentos *in natura*, como grãos integrais ensacados, mel e frutas, incluindo produtos para atle-

tas, como albumina em pó (clara de ovo desidratada) ou barra de proteínas; produtos de beleza como sabonetes, cremes e xampu de pitanga, cacau ou açai; produtos para emagrecimento, como ração humana; além de produtos esotéricos e de bem-estar, como de massagem, assim como incensos. Houve um incremento generalizado dos pontos de venda desses produtos em todo o mundo globalizado, sendo eles hoje vendidos em drogarias, casas especializadas, supermercados, além dos tradicionais mercadinhos e feiras de alimentos. Isto dissemina e valoriza o estilo “natural”. E a massificação pressionante aponta para uma convivência com o *fast-food*.

Nas práticas de alimentação, os estilos “natural” e *fast-food* se complementam, em um jogo simbólico que gera, nos termos de Contreras e Arnáiz¹⁵, uma nova ordem alimentar, mais aberta às misturas, com o pluralismo de menus e com a industrialização e distribuição de uma aparência de produção, em contrapartida com as opções mais tradicionais. Não é só capital financeiro que orienta as trocas, mas o cultural também. As trocas simbólicas modificam a crença no valor daquilo que está em jogo e criam, nas palavras de Bourdieu, um **reservatório de crédito onde bebem os criadores de feitiços**²³. O ato de simbolizar é organizador da vida, e o valor dos alimentos se modifica em razão dos sentidos e dos significados que atribuímos, assim como das regras do jogo e das forças no campo. Se hoje, por um lado, os elementos simbólicos são como mercadorias para o colonialista e serão utilizados em proveito próprio e em detrimento do outro, por outro a capacidade de atribuir significados e construir sentidos continua sendo uma condição humana, singular nos sujeitos.

Assim, embora por um lado se imponham aos agentes sociais as regras de um jogo econômico global, unificado através de uma moeda ou do preço estipulado para um alimento, por outro impõe-se aos sujeitos o jogo simbólico das intenções particulares dos sujeitos em sua ação concreta, *in locus*. Há chance, assim, embora reduzida, para reformulação das regras do jogo “no jogo”, ou seja, na prática, assim como mudanças no investimento, na *illusio*, pelos jogadores “avisados”, os agentes sociais conscientes. Ainda que haja um equilíbrio precário de forças, com perdas para o lado mais fraco, constantemente ameaçado pelas pressões hegemônicas condicionantes da globalização alimentar, um agente pode ter em seu acervo a possibilidade de não reproduzir as forças dominantes em sua ação pessoal do comer, estabelecendo trocas simbóli-

cas favoráveis, através das estratégias de hibridismo e bricolagem, que podem valorizar seu capital simbólico. Ou, dito de outro modo, o feitiço da comida “natural”, ainda que seja um construto permeável a trocas simbólicas favoráveis ao global, só existe como encanto na boca de cada um, construído em sua intimidade, quando “a boca toma consciência de si e existe por si” distante do que possa eventualmente aparecer como uma instância espiritual superior.

Colaboradores

MCVS Carvalho trabalhou na concepção, no delineamento e redação final do artigo; MT Luz, na concepção e revisão crítica da redação do artigo.

Referências

1. Bourdieu P. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva; 1992.
2. Spink MJ, Medrado B. Produção de sentidos no cotidiano: uma abordagem teórico-metodológica para análise das práticas discursivas. In: Spink MJ, organizador. *Práticas discursivas e produção de sentidos no cotidiano: aproximações teóricas e metodológicas*. São Paulo: Cortez; 2004. p. 41-61.
3. Mattos RS, Luz MT. Sobrevivendo ao estigma da gordura: um estudo socioantropológico sobre obesidade. *Physis* 2009; 19(2):489-507.
4. Carvalho MCVS, Luz MT. Práticas de saúde, sentidos e significados construídos: instrumentos teóricos para sua interpretação. *Interface – Comunic, Saude, Educ* 2009; 13(29):313-326.
5. Carvalho MCVS, Luz MT, Prado SD. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Cien Saude Colet* 2010; 16(1):155-163.
6. Bourdieu P. *Sociologia*. São Paulo: Ática; 1983.
7. Csordas T. Embodiment as a paradigm for anthropology. *Ethos Journal of the Society for Psychological Anthropology* 1990; 18(1):5-47.
8. Bourdieu P. *La nobless d'État*. Paris: Minuit; 1989.
9. Setton MGJ. Socialização como fato social total: notas introdutórias sobre a teoria habitus. *Rev. Bras. Educ.* [periódico na Internet]. 2009 ago [acessado 2010 fev 10]; 14(41):[11p]. Disponível em: http://www.scielo.org.br/scielo.php?pid=51413-24782009000200008&script=sci_arttext
10. Lévi-Strauss C. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Companhia Editora Nacional; 1976.
11. Carvalho MCVS. *Estilos naturais: uma bricolagem alimentar no Brasil urbano*. [tese]. Rio de Janeiro: Instituto de Medicina Social/Uerj; 2009.
12. Canevacci M. *Antropologia da comunicação visual*. Rio de Janeiro: DP&A; 2001.
13. Serres M. *Os cinco sentidos: filosofia dos corpos misturados*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2001.
14. Canesqui AM, Garcia RWD. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 9-19.
15. Contreras JH, Arnáiz MG. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel; 2005.
16. Luz MT. *Novos saberes e práticas em Saúde Coletiva: estudo sobre racionalidades médicas e atividades corporais*. São Paulo: Hucitec; 2003.
17. Lovelock J. *As eras de Gaia: a biografia de nossa terra viva*. Rio de Janeiro: Campus; 1991.
18. Montanari M. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. São Paulo: Edusc; 2003.
19. Oliveira N, Freitas MCS. *Fast-food: um aspecto da modernidade alimentar*. In: Freitas MCS, Fontes GAV, Oliveira N, organizadoras. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EdUFBA; 2008.
20. Santos LAS. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador: EdUFBA; 2008.
21. Geertz C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos; 1989.
22. Appadurai A. *Modernity at large, cultural dimensions of globalization*. London: University of Minnesota Press; 2003.
23. Oliveira F. *Crítica à razão dualista: o ornitorrinco*. São Paulo: Bomtempo; 2003.
24. Bourdieu P. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 1989.

Artigo apresentado em 10/02/2010

Aprovado em 20/05/2010

Versão final apresentada em 12/07/2010