

Notas introdutórias

Ligia Amparo da Silva Santos

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

SANTOS, LAS. Notas introdutórias. In: *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, pp. 15-19. ISBN 978-85-232-1170-7. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Notas introdutórias

Inicialmente, cabem algumas considerações sobre o ponto de partida da elaboração deste projeto. É difícil assinalar quando um projeto ou uma idéia surge, uma vez que a opção por um tema/problema mobiliza muitas questões, incluindo parcelas da nossa trajetória intelectual e da nossa história de vida. Poderia marcar o início da minha inquietação em relação às questões do corpo no final dos anos de 1980, quando ainda trabalhava no campo de educação física. Lembro que esse foi o período em que se proliferaram as academias de ginástica na cidade de Salvador. Naquele momento, observava curiosamente como as pessoas se preocupavam com os seus corpos, envolvendo certo grau de stress, sofrimento e angústia. Estas pessoas já manipulavam as suas dietas, todavia, a minha preocupação com a relação às práticas alimentares veio posteriormente com a minha inserção no campo da nutrição.

Esta inquietação inicial só vem a se conceber como uma possibilidade de estudo durante o II Congresso Brasileiro de Ciências Sociais em Saúde, em São Paulo, em dezembro de 1999, com a seguinte questão de partida: como as pessoas estão traduzindo para o seu cotidiano as recomendações e prescrições em relação à dieta frente à tamanha informação que temos acesso e ainda a sua relação com a saúde? Um segundo momento de elaboração da idéia se deu com a minha participação no Curso de Metodologia em Pesquisa sobre Gênero, Sexualidade e Saúde Reprodutiva promovido pelo Programa de Estudos em Gênero e Saúde (MUSA)/UFBA/Fundação Ford em 2001, quando as categorias corpo e gênero integraram à inquietação científica resultando em um projeto de pesquisa. Este projeto já dava sinais de que ele não se situava na área de saúde exclusivamente. Havia, então, incorporado alguma literatura do campo das ciências sociais e humanas por entender que os recursos das ciências da saúde já não eram suficientes para responder as perguntas que me inquietavam.

Foi desta maneira que decidi apresentar este projeto para a seleção do Curso de Doutorado do Programa de Estudos Pós-Graduados em Ciências Sociais na PUC/SP. A partir daí, apropriando-me dos recursos das ciências sociais e humanas, o projeto foi tomando novos contornos e direções. Percebi que o

mesmo incorporava no seu cerne as ciências sociais e humanas não mais que o empréstimo das suas ferramentas metodológicas que se convencionou em chamar, dentro da área de saúde particularmente, de campo das “pesquisas qualitativas”. Com o transcorrer desta caminhada pelas searas das ciências sociais e humanas, tenho assim descoberto que pensar neste objeto de uma maneira sócio-antropológica, não seria uma questão de “agregar” conteúdos novos – o componente social, por exemplo –, e sim seria reorganizar a forma de fazer ciência e de pensar a relação dos seres humanos com a sociedade dentro do seu contexto histórico e social.

Um outro marco importante nesta trajetória foi a experiência do Programa de Estágio de Doutorado no Exterior (PDEE), com apoio da CAPES, no *Centre des Études Transdisciplinaires Sociologie, Anthropologie, Histoire* na *École des Hautes Études en Sciences Sociales* (CETSAH/ EHESS) que também contribuiu para aprimorar as reflexões sobre os temas envoltos no projeto, aproximando-o de outras vertentes de discussão e ainda enriquecendo a literatura utilizada na pesquisa. Além disso, as vivências pessoais na cidade – não só em Paris, como também em São Paulo –, a interação com os corpos circulantes e as paisagens alimentares também funcionaram como fontes de frutíferas reflexões sobre o tema em estudo. Esta experiência também contribuiu para ampliar a discussão do corpo e do comer na cidade de Salvador pensando nos processos globais que por ela passam interagindo com as suas tradições.

O estudo parte da cidade de Salvador e, ao apurar as lentes do estudo sobre esta cidade, tal escolha não significou desenvolver um trabalho “regionalizado”. O intuito foi também analisar o contexto nacional a partir deste espaço, inter-relacionando “baianidades” e “brasileiridades” e os “cidadãos do mundo”. Ou seja, como os soteropolitanos pensam os seus corpos e as suas práticas alimentares modernas, como traduzem para as suas vidas, considerando ainda o arcabouço histórico cravado nestes corpos e nestas comidas. Desta maneira, este projeto se propôs a vasculhar as especificidades desta problemática no contexto soteropolitano sendo, ao mesmo tempo, local, nacional e mundial.

Este livro está dividido em seis capítulos. O primeiro é dedicado a uma reflexão sobre a problemática de estudo no campo das ciências sociais no mundo contemporâneo. Procura entrecruzar os universos temáticos do corpo e do comer e, em menor grau, algumas questões de gênero. No capítulo II, consideram-se as questões do estudo em si, os seus desafios metodológicos, os múltiplos recortes do objeto, e os percursos metodológicos desenvolvidos.

É incluído neste capítulo um panorama da cidade de Salvador, a velha cidade da Bahia, trazendo elementos sobre a cidade, seus corpos e a comida considerados relevantes para o estudo.

O capítulo III descreve os itinerários percorridos pelos entrevistados nas suas tentativas de promover mudanças nas práticas corporais e alimentares. O objetivo foi fornecer um panorama mais ampliado do universo empírico no qual os contextos das práticas se conformaram. O capítulo IV trata sobre as práticas corporais e a atividade física e está subdividido em duas partes: a primeira refere-se ao corpo e a corporalidade, suas representações, sentidos e significados; bem como as formas de classificar o corpo morfologicamente, que serão discutidos a partir dos discursos dos sujeitos. A segunda parte está consagrada ao corpo em movimento explorando alguns aspectos sobre as mudanças e permanências das práticas de atividade física dos sujeitos. Terá, como pano de fundo, elementos sobre o trabalho, lazer e atividade física no contexto soteropolitano, no bojo desta sociedade lipofóbica que proclama uma espécie de “política” de emagrecimento dos corpos.

O capítulo V é dedicado às mudanças e permanências das práticas alimentares expressas pelos sujeitos, tendo em vista que tais fenômenos estão em consonância com os processos de modernização da cidade de Salvador. O capítulo contempla três momentos. O primeiro discute quatro perspectivas de lidar com o comer, construídas a partir de um processo de categorização dos discursos dos entrevistados em uma difícil tentativa de aproximar as singularidades alimentares dos sujeitos, o que não significou uma homogeneização das práticas discutidas. Em seguida, aborda alguns aspectos fundamentais que estão relacionados com o processo de mudanças das práticas alimentares: a noção de reflexividade alimentar, a cacofonia alimentar, processo de reaprendizagem alimentar, o controle da fome e dos desejos, bem como a reconstrução do gosto e das sensibilidades alimentares em direção do que aqui é caracterizado de gosto *light*. O gosto *light* se instala na cidade inter-relacionando com o gosto alimentar “baiano” com suas marcas afro-barrocas e o gosto do *fast food*, um gosto mundializado. Por fim, aborda breves considerações sobre estas mudanças no plano coletivo em relação às questões sociais, étnicas e de gênero.

O capítulo VI diz respeito à reinvenção da comida, da alimentação e dos alimentos, analisando as transformações e permanências nas práticas culinárias e do uso dos gêneros alimentícios com o intuito de se adaptar às novas demandas do comer *light*. O capítulo está subdividido em cinco partes. No primeiro

abordam-se brevemente aspectos sobre a culinária denominada como “brasileira” e também a “baiana” e os seus rumos em direção a um processo aqui denominado de *lightização* da culinária e do comer. Algumas breves considerações sobre o acarajé não poderiam deixar de ser comentadas, uma vez que se trata de um símbolo alimentar importante para a cidade. Em seguida, são estudadas algumas mudanças nas preparações culinárias na direção de uma alimentação mais saudável tratando algumas considerações sobre a feijoada, em especial a feijoada baiana. A parte conseguinte trata de alguns gêneros alimentícios mais representativos nas refeições dos brasileiros e soteropolitanos, assim como as suas transformações de sentidos e significados distribuídos nas suas principais refeições. A penúltima parte versa sobre as representações dos nutrientes neste contexto contemporâneo alimentado pela difusão científica de informações sobre os mesmos, focando, em especial, os mais polêmicos que são as gorduras e o colesterol. Por fim, as considerações finais tratam das classificações dos alimentos entre bons e ruins, saudáveis e não saudáveis, nutritivos e não nutritivos e outras formas taxionômicas no bojo destes novos paradigmas alimentares.

Nas considerações finais da obra, no lugar de fincar conclusões, traz outros questionamentos que ficaram abertos ou que foram gerados no decorrer da investigação, assim como retoma alguns outros aspectos de desafios e limites do estudo. Por fim, a construção deste trabalho se constituiu em um profundo e difícil exercício de transdisciplinaridade no qual se procurou trilhar alguns passos nesta direção.

Cabe ainda ressaltar que o presente livro foi construído a partir da minha tese de doutoramento, apresentada ao Programa de Estudos Pós-Graduados em Ciências Sociais na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, em maio de 2006. Sou imensamente grata a todas as pessoas que participaram da construção deste trabalho, em especial: a minha orientadora no doutorado, Maria Helena Vilas Boas Concone, pela sua acolhida, estímulo e, acima de tudo, a confiança que depositou neste projeto; a Claude Fischler, por ter me recebido e possibilitado a minha estadia no CETSAB/ EHESS - França onde ampliei meus horizontes para este estudo.

Agradeço ainda a toda comunidade acadêmica de Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, pelo apoio e solidariedade, em especial, às colegas e amigas Maria do Carmo Soares Freitas que me estimulou intensamente para esta empreitada, abrindo os caminhos do saber que hoje transito; Sandra Maria

Chaves dos Santos e Edileuza Nunes Gaudenzi que, de longe ou de perto, sempre estiveram presentes nos meus caminhos apostando e confiando nas trajetórias por mim percorridas. À comunidade acadêmica da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, também sou grata, pelas possibilidades que me ofereceu para mergulhar neste campo do saber. Este trabalho também não se conceberia sem o apoio da CAPES que concedeu a bolsa de estudos possibilitando a realização deste Curso de Doutorado, assim como, através do Programa de Estágio no Exterior, uma valiosa experiência junto ao *Centre des Études Transdisciplinaires Sociologie, Anthropologie, Histoire/École des Hautes Etudes en Sciences Sociales – CETSAH/EHESS* – Paris, França.

Aos meus familiares, em especial, a minha irmã Ana Luzia que, dentre outras coisas, trabalhou neste projeto nas transcrições das entrevistas e nas revisões finais; e minha mãe que sempre esteve ao meu lado apoiando e confiando no meu trabalho, além de ceder inúmeras informações valiosas sobre as práticas culinárias e alimentares desenvolvidas na cidade de Salvador nas décadas anteriores. Aos meus amigos, amigas e colegas, os já existentes e os que eu encontrei neste caminho que, de algum modo, fizeram parte desta história, rendo a minha incomensurável gratidão. Por fim, deixo também o meu agradecimento aos entrevistados e entrevistadas que disponibilizaram o seu tempo e confiança para revelar parte das histórias de suas vidas que compuseram este trabalho.