

Parte I - Cultura e Consumo Alimentar  
**Discursos Sobre o Comer de um Grupo  
de Trabalhadores:  
Códigos de Identificação do Saudável nas Práticas  
de Alimentação**

Nathália César Nunes  
Fabiana Bom Kraemer  
Shirley Donizete Prado  
Maria Cláudia Veiga Soares De Carvalho

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NUNES, N. C., KRAEMER, F. B., PRADO, S. D., and CARVALHO, M. C. V. S. Discursos Sobre o Comer de um Grupo de Trabalhadores: Códigos de Identificação do Saudável nas Práticas de Alimentação. In: CARVALHO, M. C. V. S., KRAEMER, F. B., FERREIRA, F. R., and PRADO, S. D., eds. *Comensalidades em trânsito* [online]. Salvador: EDUFBA, 2020, pp. 67-84. Sabor metrópole series, vol. 11. ISBN: 978-65-5630-177-8.  
<http://doi.org/10.7476/9786556301778.0004>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

# **DISCURSOS SOBRE O COMER DE UM GRUPO DE TRABALHADORES**

## **CÓDIGOS DE IDENTIFICAÇÃO DO SAUDÁVEL NAS PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO<sup>1</sup>**

NATHÁLIA CÉSAR NUNES

FABIANA BOM KRAEMER

SHIRLEY DONIZETE PRADO

MARIA CLÁUDIA VEIGA SOARES DE CARVALHO

### **INTRODUÇÃO**

Neste trabalho, buscamos discutir algumas ideias sobre o saudável a partir de Pierre Bourdieu (1989) e entendendo poder simbólico como aquele que produz um efeito de mobilização na prática alimentar, determinada por uma crença legitimada nas palavras de quem a pronuncia, consideramos que concepções de alimentação saudável orientam o consumo alimentar. Tais ideias sobre o saudável, de modo invisível, habitam o senso comum, inclusive com a cumplicidade dos que não se dão conta de que estão sujeitos ao poder simbólico ou mesmo daqueles que negam seu exercício. Em

---

1 Este trabalho é oriundo da dissertação de mestrado intitulada *Modos de comer: práticas alimentares de trabalhadores de uma empresa prestadora de serviços de alimentação*, defendida por Nathália César Nunes, em julho de 2016, pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

outras palavras, os sujeitos orientam suas práticas alimentares, muitas vezes inconscientemente, pelos significados que constroem, atribuindo-os, de forma concreta, às refeições e naturalizando-os na cultura local segundo códigos de identificação socializados em forma de *consensus*.

Hoje, o alimento está fortemente pressionado pelo rigor científico que envolve uma expertise (COLLINS; EVANS, 2010) consolidada e em sinergia com interesses mercadológicos que impõem a importância do caráter nutritivo à comida. Mas, o que seria o nutritivo se não houvesse um *consensus* sobre esse significado? Desta forma, o comer é normatizado como nutrição e ganha o estatuto de atividade necessária, com a exigência de obedecer a fórmulas balanceadas de nutrientes em proporções adequadas. Consideramos, então, o entendimento global de que, segundo essa perspectiva e no seu limite, é a composição química o que importa; assim, o alimento assume, por um lado, o papel de nutrir acima de quaisquer outros benefícios, subordinando a distinção, o prazer, o desejo à normas cientificamente legitimadas e, por outro lado, a condição de produto em seus encantos e proveitos definidos no mercado.

Um ponto importante a ressaltar é a posição do alimento dentro de um paradigma já estabilizado. Para encontrar um ponto de equilíbrio entre paradoxos e conflitos no universo urbano acerca de ideias de alimentação saudável, é fundamental atentar para a polissemia construída em cada narrativa com suas especificidades do cotidiano em relação ao bem-estar, ao consumo, ao corpo e aos seus cuidados, além da distinção social ou da influência do meio na busca pela tríade juventude, saúde e beleza. São questões que se encontram enraizadas nas múltiplas formas e representações que circulam, construídas pela ênfase na maneira de ser e estar, bem como, nas tendências oscilantes e nas experiências dos sujeitos, que são movidos pelo dinamismo de estarem vivos e inseridos em seus grupos.

Além disso, uma das atribuições da atividade de pesquisa é a de estranhar verdades absolutas, desafiando o pensamento a compreender, na potência das palavras, o poder de construção da realidade que tende a estabelecer uma ordem. Se por um lado, o valor nutritivo é inerente à sua composição química do alimento, por outro, os significados desse valor são concebidos como capital simbólico com intensidades diferentes observadas na prática discursiva de acordo com os contextos e os agentes desses discursos. Se, por exemplo, o que se chama de alimento funcional assume um determinado

significado, é porque também contrai um reconhecimento de ser “[...] todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido na dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos benéficos à saúde, devendo ser seguro para o consumo, sem supervisão médica [...]” com legitimação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). (BRASIL, 1999, p. 3) Neste caso, a noção de risco marca presença delimitando uma verdade definitiva que opera reforçando o aspecto preventivista da alimentação, reordenando a sensibilidade para a qualidade de vida, os significados dos alimentos, o gosto, o prazer, assim como, os elementos éticos, morais e culturais que interferem nos discursos, nas práticas e nos modos de vida dos trabalhadores.

Tendo Giddens (2002) por referência, consideramos que as escolhas dos sujeitos estão de acordo com o seu modo ou estilo de vida. Nessa esteira, o sujeito é o ator principal do consumo de alimentação e saúde, que se traduz em uma compreensão comum, constituindo-se como consumível em seu ambiente cultural repleto de significados e repercussões no corpo.

Os discursos que envolvem a alimentação em muito orientam a ordem de significados dos modos de vida, das pessoas e das coisas. Assim, conforme afirmam Contreras e Gracia-Arnaiz (2011), o trabalho, o lazer, o estudo, as comemorações, cada uma dessas situações tem sua própria expressão discursiva. A visão antropológica da alimentação mostra que ela sofre interferência de normas, crenças, regras, valores e significados que representam formas de pensar socialmente produzidas. Com esse olhar, enfatizamos que a alimentação não é influenciada exclusivamente por fatores econômicos, sofrendo também pressões de ordem cultural e ideológica, o que a torna fundamental nas relações sociais – neste nosso caso específico, dos trabalhadores das empresas que atuam no programa de governo intitulado Restaurante Cidadão.

O ato de comprar determinado alimento, sua forma de preparo, as crenças em suas propriedades funcionais e o modo de servir e comer aquele alimento são práticas que expressam sujeitos marcados por códigos de identidade. (GRACIA-ARNAIZ, 2005) As escolhas alimentares envolvem em seus discursos prestígio social e uma miríade de elementos de distinção. Desse modo, um universo de subjetividades convoca o olhar para o comer sob o crivo de dimensões social, política e cultural, enfatizando a relação do alimento com o corpo e com o cuidado de si para além das fronteiras dos nutrientes. Segundo Sahlins (2003) é impossível derivar o cultural

diretamente da experiência ou do acontecimento, na medida em que o consumo alimentar se desdobra em um mundo já simbolizado. Assim, a experiência, mesmo quando se depara com uma realidade externa à linguagem, por meio da qual é compreendida, é construída como uma realidade humana por seu próprio conceito. As identidades culturais associadas à alimentação se constroem em ambientes privilegiados, onde os grupos sociais se distinguem, se reconhecem e se veem reconhecidos em seus discursos. (MACIEL, 2005) Esse ambiente privilegiado pode ser, por exemplo, um local de trabalho onde as pessoas mantêm relações sociais diárias e algumas esperam se destacar perante as outras.

A alimentação realizada em um local de trabalho, como os que abrigam o programa Restaurante Cidadão – voltado para a preparação de refeições ancoradas em normas biomédico-nutricionais e discursos que anunciam o oferecimento de alimentação saudável aos usuários –, pode ter um importante peso na vida das pessoas que aí desenvolvem suas atividades laborais. O ambiente de trabalho, deste modo, interessa-nos como campo de estudo, considerando que a redução do conceito de consumo alimentar à simples quantidade de nutrientes nos alimentos escapa à politização e ao ressignificado do comer para os trabalhadores. Daí a importância de escolhermos esse recorte da sociedade para uma aproximação às ideias que guardam em torno de suas práticas alimentares, deslocando o foco da associação entre má alimentação e risco de adoecimento e dirigindo-o aos discursos que expressam aspectos simbólicos da alimentação e à outro tipo de risco: o da alienação de trabalhadores aprisionados em suas crenças por falta de alternativas discursivas.

A partir de tais referenciais, buscamos compreender práticas alimentares dos trabalhadores de baixa renda familiar, a partir da desnaturalização de concepções sobre alimentação saudável em cenários simbólicos observados em distintas situações da vida perante a sociedade e considerando seus vínculos com a construção de códigos identitários.

## **O CENÁRIO DO ESTUDO: SOBRE OS RESTAURANTES POPULARES OU RESTAURANTE CIDADÃO**

Recorremos à abordagem antropológica para conduzir o estudo ao ampliar o que se costuma denominar noção de pessoa, reconhecendo ser insuficiente

situar-nos sobre o plano unicamente representacional. Este plano corresponde a apenas parte do fenômeno, em que representações e processos empíricos não constituem mais que dimensões ou expressões sempre articuladas das práticas humanas investigadas, lugar onde o físico, o psíquico e o social não mais podem ser distinguidos.

O cenário do estudo pode ser apresentado a partir de uma trajetória que tem início no Restaurante Popular Betinho, inaugurado no ano de 2000 e localizado nas proximidades da Estação Central do Brasil na cidade do Rio de Janeiro. Foi o primeiro de um conjunto que chegou a um total de 16 desses equipamentos sociais no estado do Rio de Janeiro, entre capital e interior. No ano de 2017, quase todas as unidades foram desativadas em função de restrições no pagamento por parte do Governo do Estado às empresas do ramo dos serviços de alimentação que ali atuavam. Alguns restaurantes foram municipalizados; destes, uma parcela deixou de funcionar e outros poucos permanecem ainda em atividade na Cidade Maravilhosa.<sup>2</sup>

Os Restaurantes Populares foram concebidos como espaços públicos destinados à produção e comercialização de refeições prontas como programa social do Governo do Estado do Rio de Janeiro estruturado através de contratos com empresas privadas especializadas e com apoio do Governo Federal. Vale ressaltar que o programa foi elaborado dentro da proposta de seguir os preceitos de uma alimentação saudável, ou seja, de oferecer uma alimentação balanceada, garantindo a variedade dos cardápios, com equilíbrio entre os nutrientes – proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água – na mesma refeição, possibilitando o máximo aproveitamento pelo organismo, reduzindo, assim, riscos à saúde. (BRASIL, 2004) Os termos contratuais entre as partes estabeleciam que a elaboração dos cardápios deveria ser orientada por parâmetros nutricionais – por exemplo, café da manhã com cerca 500 Kcal e almoço em torno de 1.400 Kcal. Ademais, a produção das refeições, propriamente ditas, deveria obedecer a parâmetros e processos higiênico-sanitários seguros. As refeições deveriam ser comercializadas a preços acessíveis – café da manhã custando R\$ 0,35

---

2 A cidade do Rio de Janeiro ganhou o título de Cidade Maravilhosa, em 1904, devido a um registro, durante o carnaval, no jornal *O Paiz*, sendo o termo usado por jornalistas, escritores e poetas para se referir à cidade. Em 1935, André Filho compôs uma marchinha de carnaval de mesmo nome e a música se transformou no hino da cidade popularizando-se em todo o mundo.

e almoço R\$ 1,00 para o usuário<sup>3</sup> – a um público de trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de acentuada pobreza. De acordo com a Secretaria de Estado de Assistência Social e Direitos Humanos, esses serviços possibilitavam, muitas vezes, a única refeição do dia para muitas dessas pessoas. (SEASDH, 2010)

Nos jogos políticos, entre os altos e baixos dos governantes, o programa viveu – e ainda vive – suas ascensões e rebaixamentos. Essas oscilações incluem sua renomeação oficial para Restaurante Cidadão, embora esses lugares permaneçam no linguajar corrente no cotidiano carioca como restaurantes populares. Juntos forneciam uma média de 51.325 almoços por dia, de segunda a sexta-feira, das 10 às 15 horas; alguns, além do almoço, também forneciam cerca de 19.875 cafés da manhã das 6 às 9 horas. O cardápio do almoço era composto de sopa, três tipos de salada, prato principal (algum tipo de carne), opção ao prato principal (outro tipo de carne), guarnição (preparações à base de legumes), acompanhamento (arroz e feijão), sobremesa, que geralmente era uma fruta, e refresco industrializado de frutas. No município do Rio de Janeiro, eles estavam localizados nos bairros de Bangu, Bonsucesso, Campo Grande, Centro, Irajá, Jacarepaguá, Madureira e Méier. Hoje, apenas cinco estão em operação servindo no almoço arroz, feijão, carne, salada, sobremesa e uma bebida.

Esses restaurantes possuíam em média um quadro de funcionários composto por 50 pessoas e contavam, em geral, com os cargos de copeiro, ajudante de cozinha, cozinheiro, magarefe, estoquista, auxiliar de serviços gerais, operador de caixa, seguranças, assistente administrativo, nutricionista de planejamento e nutricionista chefe. Estudo realizado por Aguiar, Valente e Fonseca (2010), mostrou que os trabalhadores desses restaurantes eram, em sua maioria, do sexo masculino e com idade aproximada de 35 anos. Em termos de escolaridade, 42,2% contavam com cinco a oito anos de estudo; 60% dos entrevistados recebiam até dois salários mínimos por mês. Em outro estudo com trabalhadores desses mesmos restaurantes, Falcão e demais autores (2012) chegaram a um perfil similar ao de 80% da

---

3 O governo complementava o valor das refeições ao seu custo final. Nos dias atuais, esses valores correspondem a R\$ 0,50 e R\$ 2,00, respectivamente e o complemento está a cargo da Prefeitura do Rio de Janeiro que mantém cinco restaurantes atendendo à população.

população brasileira em relação a distribuição de renda, entre outras características populacionais apresentadas na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de 2011.

Dentre esses restaurantes, à época do trabalho de campo, foi escolhido para este estudo o Restaurante Popular Getúlio Vargas, situado no bairro de Bangu, onde já havia inserção da equipe deste estudo, favorecendo a permanência em campo.

Em relação as técnicas da pesquisa qualitativa, optamos pela realização de entrevistas semiestruturadas realizadas individualmente em locais reservados dentro do próprio restaurante, gravadas, transcritas e, posteriormente, analisadas. Foram selecionados três temas-chave para a realização dessas conversas orientadas. Partimos de um modelo piloto de observação participante, considerando três visitas a esse local de trabalho: comidas feitas pelos trabalhadores em ocasiões especiais de comemoração, comidas consideradas saborosas e, por último, comidas consideradas saudáveis. A observação participante, aliada ao estado da arte problematizado a partir de revisão de literatura, balizou o cenário simbólico que delineou a análise dos discursos, uma vez que o analista é aquele que relaciona a linguagem ao mundo externo do sujeito.

Foram analisados discursos de dez trabalhadores entre homens e mulheres. Antes do início das entrevistas, foi fornecida uma breve explicação acerca dos objetivos da pesquisa e dos procedimentos metodológicos.<sup>4</sup>

A identidade que buscamos construir seguiu, nos termos de Stuart Hall (2014), uma concepção que não é fixa ou permanente, mas adaptativa às circunstâncias e aos contextos de vida dos trabalhadores, com significados que são naturalizados, reificados ou transformados a cada momento do processo cotidiano do comer e que geram interfaces com múltiplas questões permeadas pelas emoções dos sujeitos.

Segundo Orlandi (2010), o discurso é um efeito de sentidos produzidos entre aqueles que falam. Estejam eles se comunicando ou não, os efeitos são plurais e variados. Nosso intuito com essa metodologia é sistematizar

---

4 O projeto foi encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto / Universidade do Estado do Rio de Janeiro e recebeu aprovação de acordo com o parecer substanciado do CEP, sob o nº 1.514.655.



a relação entre as palavras e seus significados, entendendo que a produção de discursos implica uma ressignificação e um habitat de significados.

Uma análise de discurso envolve limites e mecanismos do processo de significação; não há um verdadeiro significado, mas, sim, aquele que produz sentido para os sujeitos do discurso. Dessa forma, é uma análise de códigos de identidade, de aproximações dos sujeitos com objetos simbólicos, fazendo enlaces que ecoam no contexto imediato dos trabalhadores do estudo. A compreensão de identidade opera como uma celebração móvel, “[...] formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam”. (HALL, 2014, p. 14) Segundo essa perspectiva, o sujeito assume identidades diferentes em momentos distintos da sua vida. Para Woodward, Silva e Hall (2010, p. 53), “[...] diferentes contextos sociais fazem com que nos envolvamos em diferentes significados sociais [...] somos posicionados – e também posicionamos a nós mesmos – de acordo com os ‘campos sociais’ nos quais estamos atuando”. A cultura molda a identidade ao dar sentido à experiência e ao tornar possível optar, entre as várias identidades possíveis, por um modo específico de subjetividade. A globalização envolve uma interação entre fatores econômicos e culturais, causando mudanças nos padrões de produção e consumo, as quais produzem identidades novas e globalizadas. A promoção da homogeneidade cultural feita pelo mercado global pode levar ao distanciamento da identidade com relação à comunidade e à cultura local. Neste panorama, forma-se o grupo de consumidores globais, que podem ser encontrados em qualquer lugar do mundo e que mal se distinguem entre si. (DAMATTA, 1986)

É nesse cenário de globalização que são produzidas diferentes posições de identidade, gerando, o que Hall (2014) chama de crise de identidade, na qual novas possibilidades vão-se estabelecendo. A globalização é assim percebida como um processo de mudança que tem forte efeito sobre as identidades; o sujeito moderno não é mais um ser unificado como no passado, mas, sim, um sujeito fragmentado. Ou seja, a complexa vida moderna implica em que o sujeito assume identidades diferentes em distintos momentos e que podem, inclusive, entrar em conflito entre si. Dentro de nós há identidades contraditórias, empurrando em diferentes direções, de tal modo que nossas identificações estão sendo continuamente deslocadas. Estas transformações incluem a chamada descentralização do sujeito,

quando abalam as próprias identidades pessoais. Este aspecto de transformação das identidades a partir dessa tensão entre “global e local” articula novas identificações aos sujeitos.

Neste estudo, o conceito de identidade, na perspectiva acima, fundamenta os discursos que expressam mudanças e permanências nas práticas alimentares no contexto sociocultural das unidades do Restaurante Popular.

## **O QUE FAZ, OU NÃO, A ALIMENTAÇÃO DESSES NOSSOS TRABALHADORES A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE TODOS?**

O discurso sobre alimentação saudável dos trabalhadores entrevistados está conectado com a história desses restaurantes no município do Rio de Janeiro, uma conexão que importa certas tendências do universo global, materializando-as em práticas cotidianas com modos variados. É o refinamento dessas variações nos discursos sobre o comer que nos interessa. O fio condutor que as aglutinou foi a certa alteridade entre casa e trabalho, uma vez que a trajetória histórica da constituição das unidades do Restaurante Popular foi baseada na implantação de políticas públicas de facilitação de alimentação saudável para a parcela mais empobrecida da sociedade. O ambiente de trabalho nesse caso é o lugar político de legitimação da alimentação saudável. Parafraseando Roberto Damatta (1986), se temos um universo nacional e suas variações, poderíamos nos perguntar: o que faz, ou não, a alimentação desses nossos trabalhadores a alimentação saudável de todos?

Para nós brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade [...]. O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa [...]. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa [...]. Temos então o alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um

estilo e um jeito de alimentar-se [...]. A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver. (DAMATTA, 1986, p. 56)

O discurso sobre a comida caseira bem temperada marca uma proximidade com o núcleo familiar e seus consensus sobre o gosto, além de mostrar o quanto a construção de uma ideia de alimentação saudável interfere em nossas vidas, neste nosso estudo, apartando o “saudável do trabalho” da intimidade do lar. A comida da casa dos trabalhadores diferencia-se da alimentação saudável, tal como apresentada pelos organismos governamentais ligados ao campo da saúde em âmbito nacional e incorporada na comida do Restaurante Popular, fazendo a ponte entre uma e outra no próprio sujeito que alterna em sua prática alimentar a comida caseira e a comida produzida em larga escala. Nesse sentido, é relevante perceber como as práticas do comer estão associadas às representações cotidianas do que é saudável a cada momento. É o deslocamento do sentido e do significado daquilo que traz saúde, conforme o contexto em que o sujeito está inserido, subjetividades integradas à identidade de cada um. De acordo com Hall (2014), não importa quão diferentes seus membros possam ser em termos de classe, gênero ou etnia; uma cultura nacional busca unificá-los numa identidade cultural. Assim, é construída uma atmosfera onde todos se encontram representados como parte de uma mesma ordem do saudável, constituindo um vínculo de pertencimento a uma norma e divergindo dela, readaptando comidas no cotidiano de seus domicílios e em comemorações.

Ainda com base em Hall (2014), o sujeito assume identidades diferentes em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um eu coerente. Os trabalhadores brasileiros entrevistados, dessa forma, assumem gostos e preferências alimentares diferentes de acordo com a situação e o lugar onde fazem suas opções alimentares.

## **SUBJETIVIDADES EM TORNO DE COMEMORAÇÕES, CARNES E FEIJOADA**

Quando a alimentação está associada a momentos de comemoração, as comidas consideradas “pesadas” e nada saudáveis para os parâmetros nutricionais, como por exemplo, feijoada, churrasco e peixe no coco, foram as

preferidas pelos entrevistados. Elas se ressignificam com o deslocamento para um espaço que segue tradições familiares. Esses trabalhadores consideram que, numa situação de festa, deve-se pensar em agradar aos convidados e, portanto, compartilhar os gostos e preferências no que desejariam comer. Os costumes de servir certas comidas selam laços afetivos, culturais e sociais que reforçam os núcleos.

Partindo de observações que levam a representações que constroem a identidade alimentar de um grupo, muitos são os sentidos a serem interpretados em torno de um prato. Um exemplo típico é a feijoada. Segundo Siqueira e Siqueira (2013), o sabor do autêntico inserido na feijoada, como uma construção da identidade carioca, é emblemático, capaz de simbolizar um modo de ser aparentemente harmonioso – apesar das contradições que carrega. Como prato e como acontecimento, a feijoada constitui-se como um mito do nascimento do povo brasileiro. Pela importância de sua representação como bem cultural nacional, não é difícil entender o lugar de honra que ocupa à mesa quando é escolhida para sustentar, para ancorar, para dar chão a uma comemoração. Nesse espaço que ocupam na gastronomia, os atributos da feijoada extrapolam as fronteiras dos nutrientes e dos aspectos saudáveis e saborosos para se inscrever na memória social e ganhar sentidos e significados mais encorpados.

Subjetividades enredadas conduzem as interpretações dos discursos, tecidas também com as memórias afetivas que revelam as singularidades de cada sujeito. Para Carvalho, Luz e Prado (2011), o alimento que nutre desloca-se para além da condição de meros portadores de nutrientes, conferindo menos “objetividade” às experiências vividas e indo ao encontro do que se espera nas relações sociais, na cultura: a expressão de materialidades e de subjetividades que, em seus (des)acordos e relatividades, sustentam a vida.

Questões alimentares também permeiam o campo dos tabus, que podem ser específicos para cada grupo dentro do seu contexto social. Em 1978, Maués e Maués já observavam essas representações entre pescadores em uma comunidade amazônica, onde os alimentos impuros deviam ser afastados de pessoas impuras, pois poderiam agravar sua contaminação social e, conseqüentemente, seu estado de saúde. Como Woortmann (1978) observa, os padrões alimentares por um lado operam pela lógica da reprodução da força de trabalho e sobrevivência familiar, por outro lado agem pelo conhecimento e ideologias que otimizam a relação alimento/organismo.

Referências ao prestígio podem ser encontradas em ocasiões especiais, associadas a comportamentos “extravagantes”. A maioria dos trabalhadores entrevistados respondeu que quando pensam em comida de festa relatam preparações caras, na maioria das vezes, destoantes de suas disponibilidades de compra. No entanto, a escolha por preparações, como a feijoada, que usa carnes variadas, ainda que possam ser adaptadas e modificadas em termos de concentração de carnes e feijão, é naturalizada com um glamour necessário às comemorações.

As festas são fonte de prazer e socialização com papel importante na comunicação de símbolos e códigos de distinção social para os trabalhadores. Reproduzem a fartura e reafirmam uma posição social com a escolha de um cardápio de prestígio social e que confere status ao anfitrião. O reforço de vínculos associados ao comer é sustentado pela proximidade e familiaridade nos discursos dos trabalhadores, dando segurança às relações afetivas e, em função de uma posição social no núcleo, reforçando uma posição de classe, como nas palavras de Pierre Bourdieu (2013, p. 31).

O senso de posicionamento que leva a abandonar objetos, lugares e práticas fora de moda ou, mais simplesmente, desvalorizados, para se voltar em direção a objetos sempre novos, por esta espécie de fuga para a frente, na dianteira, na vanguarda que define o esnobismo e que se aplica a todos os terrenos – ao esporte e à culinária, aos locais de férias e aos restaurantes –, orienta-se a partir de uma infinidade de indícios e diferentes indicações, desde as advertências propositais [...] até as evocações apenas conscientes que, a exemplo da experiência da divulgação ou do atravancamento, pendem insidiosamente para o horror ou aversão dos objetos ou práticas que se tornaram comuns.

A valorização da carne se reproduz nesse grupo como alimento forte, o que é legitimado por vários estudos. Segundo Marshall Sahlins (2003), a carne está marcada na sociedade americana com valor de fortaleza e sua inclusão corresponde a elemento central com o apoio periférico dos complementos (como arroz e legumes, por exemplo). A carne é a indicação de “força”, evocando o polo masculino de um código sexual da comida. O historiador Henrique Carneiro (2003), em seu livro *Comida e sociedade*, destaca este aspecto que está inscrito no consumo da carne na sociedade ocidental. Aí, o consumo de carne é visto como um modelo de virilidade,

associado não só à caça como atributo tipicamente masculino, mas também a uma noção de que o homem necessita de alimentos fortes e adequados ao seu papel na sociedade.

Retomando Woodward, Silva e Hall (2010), os sistemas de alimentação estão sujeitos às classificações do processo de ordenação simbólica, bem como, às distinções de gênero, idade e classe. Existem diferenças de classe social em nosso gosto pela comida. Ao trabalhar esta questão da comida e o seu prestígio, o exemplo da carne evidencia que, historicamente, seu consumo era restrito às elites e que entre os tipos de carne também há distinção. Sahlins (2003) explica que as carnes de porco e bovina, por exemplo, comunicam códigos distintos. A carne de porco tem menos prestígio que a carne bovina. A carne bovina é a comida de maior prestígio social, e consumida nas ocasiões mais importantes. Um assado de carne de porco não é tão solene como um corte de primeira de carne de boi, por exemplo.

Percebe-se que as lógicas que presidem as práticas alimentares desses trabalhadores trazem a marca da socialização, da cultura, do aprendizado e também são permeadas por um forte simbolismo, pelas identidades sociais, pelas condições materiais e pelas possibilidades de acesso aos diferentes alimentos. (CANESQUI, 1988)

## **ARROZ COM FEIJÃO: O DE CASA É MAIS SABOROSO**

Contreras e Gracia-Arnaiz (2011) entendem que o *status* por meio do alimento pode se materializar não apenas em alimentos caros, mas também pela atitude de fazer preparações muito elaboradas que exigem tempo e técnica. Os trabalhadores produzem em casa comidas com uma culinária diferente daquelas produzidas nos restaurantes populares. A comida de todo dia apresentou-se como a que é considerada boa e saborosa. Referiam-se à comida caseira com status de bem temperada, comida básica (arroz com feijão e mistura, que seria a carne), feita por eles mesmos, mas livre da linha taylorita-fordista de produção, característica da organização do trabalho em restaurantes que produzem refeições em maior escala.

Os trabalhadores entendem que a comida que produzem nos restaurantes não é uma comida para ser saborosa. A produção nesses locais é sistematizada e executada em grande quantidade e, além disso, volta-se para um

público de idosos e pessoas que possam ter alguma doença crônica, demandando uso de pouco sal e gordura. O sentido de racionamento de tempo no preparo identifica esta como uma “comida rápida”, que segue uma normatização de “comida sem risco de contaminação”, que obedece a padrões nutricionais globais e que visam à saúde no seu sentido mais primário, ou seja, livre de doenças.

No cardápio dos restaurantes, o arroz e o feijão seguem traços de identidade nacional por serem consumidos diariamente, por milhões de brasileiros. No entanto, o arroz e o feijão preparados nesses restaurantes são diferentes daquele feito em casa: alimentação saudável no trabalho foi avaliada como uma comida sem graça, associada à falta de tempero. Nesse ponto, reiteramos, o estilo da “comida do trabalho” adapta-se ao conceito mais restrito de saúde para o corpo biológico. Compreendemos que o tempero é significado como elemento de intimidade nas práticas alimentares, nas culinárias de casa e assume no discurso um papel relevante, o que Garabau-Moussaoui e Halpern (2004) denomina formação da identidade.

No que se refere à comida considerada saudável, os entrevistados quando questionados foram unânimes em suas respostas: comida sem sal, sem gosto, sem tempero, como, por exemplo, a comida servida no local do trabalho – o Restaurante Popular. Uma visão reducionista que impacta diretamente na intenção do bom funcionamento do corpo, aquém do que o aspecto do saudável pode compor.

Nessa lógica, a alimentação saudável incorpora a representação do paradigma biológico hegemônico na concepção da Nutrição, reduzindo o alimento aos seus aspectos funcionais para prevenir que os indivíduos fiquem doentes ou para evitar o agravamento de doenças que os acometem. Ao mesmo tempo, é importante ter em conta que esse empreendimento é marcado por uma operação que visa render lucros máximos às empresas prestadoras de serviços de alimentação, o que, certamente, significa restrições nos custos na produção da comida ali elaborada. Há ainda que ter-se em conta os sentidos e significados atribuídos por muitos aos grupos sociais que fazem uso desses restaurantes, grupos que incluem os que são percebidos como a miséria da sociedade: desempregados, moradores de rua, prostitutas, usuários de drogas, entre outros; servida para essas pessoas, aquela comida dos restaurantes populares, qualquer que seja... por aquele preço... estaria boa, até demais... (KRAEMER et al., 2015)

Por esses meandros e frente aos interesses políticos dos governos, aos objetivos lucrativos das empresas, aos valores atribuídos aos comensais desses restaurantes populares, a sensação de prazer e o papel do sabor da comida para satisfação pelo gosto são simplesmente deixados em segundo plano, perdendo sua importância em nome também dos valores nutricionais dos alimentos. Esse é um exemplo que reafirma o pensamento biomédico centrado nas necessidades humanas limitadas ao preestabelecido pela Biologia e em cenários socioculturais específicos. Por outra via, é fundamental considerar a perspectiva de que, para empreender discussões e ações em torno da alimentação, a composição nutricional dos alimentos e seus aspectos simbólicos são relevantes, como são também importantes, as limitações dimensionadas por questões financeiras em que o padrão alimentar remete à sobrevivência familiar. (CANESQUI, 1988)

Estas questões revelam diferentes sentidos que os sujeitos estabelecem com a alimentação e suas influências culturais e ideológicas. A comida é capaz de identificar e de ser identificada, sendo, em certas ocasiões, a própria definição da festa ou da comida do dia a dia de uma pessoa.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Dentro do propósito de compreender práticas alimentares dos trabalhadores de baixa renda familiar, a partir da desnaturalização das concepções sobre alimentação saudável, consideramos cenários simbólicos, observados em distintas situações da vida perante a sociedade, tendo em conta seus vínculos com a construção de códigos identitários.

Deparamo-nos com aspectos pertinentes às relações com o comer, conflitos cotidianos desta interação como às questões de identidade e subjetividades e, também, a busca pela saúde em seu contexto mais amplo, que abarca um universo simbólico de sentidos e significados, repercutindo, direta e indiretamente, nos corpos dos sujeitos. A alimentação consubstancia-se pautada nas condições de vida e do trabalho, do corpo posicionado dentro de um grupo social e dos parâmetros alimentares construídos através de identidades sociais.

O saudável na alimentação aparece além da tradução do que está normatizado nas políticas públicas de saúde e que vem sendo disseminado como técnica preventiva – e que espria como preventivista – de doenças. Usamos



uma lente apta a enxergar sem a restrição que a predominância do olhar biomédico impõe, ou seja, sem a restrição da prevenção, do tratamento e da cura. O conceito amplo de alimentação saudável permite uma reflexão mais crítica, visto que é um fenômeno social e comunicacional que, ancorado nas sensibilidades, afetos e subjetividades dos sujeitos, confere significados às experiências, aos lugares e aos corpos.

Assim, constatamos que a alimentação não é influenciada exclusivamente por fatores econômicos; ela sofre e reflete diversas pressões culturais, sociais e ideológicas, que são expressas pelos diferentes grupos. Marca as múltiplas e híbridas identidades de cada agrupamento e de cada indivíduo, de acordo com o contexto em que estão inseridos. O cotidiano urbano é permeado por uma farta diversidade de estímulos capazes de instituir conflitos nas práticas alimentares que envolvem o prazer, o comer saudável, o prestígio, o status, a tradição, os laços afetivos, entre tantos ingredientes que compõem um prato.

Por isso, é fundamental considerarmos pressupostos da alimentação que destaquem com igual importância os nutrientes dos alimentos e os valores simbólicos da comida. Dessa forma, evidencia-se o encontro do Ser Humano, na Cultura e no Desejo, com o alimento, na Natureza, atentos a que, em cada contexto, está presente uma infinidade de elementos influenciadores e influenciados, estruturados e estruturantes, contingentes e contingenciadores. Como descreve Carneiro (2003), o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. A partir desta análise, é possível não apenas notar que os indivíduos buscam atender suas necessidades orgânicas e/ou emocionais a cada refeição, mas também identificar uma multiplicidade de sentidos e significados a cada escolha alimentar que é feita pelos trabalhadores analisados neste estudo.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, O. B.; VALENTE, J. G.; FONSECA, M. J. M. Descrição sócio-demográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do Estado do Rio de Janeiro. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 23, n. 6, p. 969-982, 2010.

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos, constante do anexo desta portaria. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 3 maio 1999.
- BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Manual Programa Restaurante Popular*. Brasília, DF: Ministério de Desenvolvimento Social, 2004.
- BOURDIEU, P. *A Distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2013.
- BOURDIEU, P. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.
- CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988.
- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARVALHO, M. C. V. S.; LUZ, M. T.; PRADO, S. D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.
- COLLINS, H.; EVANS, R. *Repensando a Expertise*. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2010.
- CONTRERAS, J.; GRACIA-ARNAIZ, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- DAMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FALCÃO, A. C. M. L.; PADRÃO, S. M.; KRAEMER, F. B. *et al.* Guia alimentar para população brasileira: adesão dos trabalhadores de restaurantes de coletividade no município do Rio de Janeiro. In: WORLD NUTRITION RIO 2012, 1., 2012, Rio de Janeiro. *Anais [...]*. Rio de Janeiro: Rio NW 2012: Universidade Estadual do Rio de Janeiro, 2012. p. 27-30.
- FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. Práticas alimentares cotidianas de mulheres obesas moradoras da Favela da Rocinha. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 6, p. 2983-2991, 2011.
- GARABUAU-MOUSSAOUI, I.; HALPERN, C. Comment se transmettent les pratiques alimentaires. *Sciences Humaines*, Auxerre, n. 45, p. 74-76, 2004.
- GIDDENS, A. *Modernidade e Identidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.
- GRACIA-ARNAIZ, M. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar?. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2005. p. 147-164.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

IBGE. *Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil: POF 2008/2009*. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

IBGE. *Censo Demográfico 2010: características da população e dos domicílios: resultados do universo*. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

KRAEMER, F. B.; GRACIA-ARNAIZ, M.; PRADO, S. D. *et al.* A comida para o alívio do sofrimento social: restaurantes populares no Brasil e comedores sociais na Espanha. In: PRADO, S. D.; KRAEMER, F. B.; SEIXAS, C. M. *et al.* (org.). *Alimentação e consumo de tecnologias*. Curitiba: CRV, 2015. p. 49-55. (Série Sabor Metrópole, v. 4).

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2005. p. 49-55.

MAUÉS, H. R.; MAUÉS, A. G. O modelo da “Reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico*, Brasília, DF, n. 77, p. 120-146, 1978.

ORLANDI, E. P. *Análise de discurso: princípios e procedimentos*. Campinas: Pontes editores, 2010.

SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SEASDH. Secretaria do Estado de Assistência Social e Direitos Humanos. Restaurante Popular. SEASDH, Brasília, DF, 2010. Disponível em: <http://200.156.42.162/webpopular/>. Acesso em: 20 maio 2010.

SIQUEIRA, E. D.; SIQUEIRA, D. C. O. O sabor do autêntico: a feijoada na construção da identidade carioca. In: PRADO, S. D.; FREITAS, R. F.; FERREIRA, F. R. *et al.* (org.). *Alimentação, consumo e cultura*. Curitiba: CRV, 2013. p. 31-47.

WOODWARD, K.; SILVA, T. T.; HALL, S. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2010.

WOORTMANN, K. *Hábitos e ideologias alimentares em grupos de baixa renda: relatório final*. Brasília, DF, 1978. Relatório Final.