

Alimentação e Cultura: Em Torno ao Natural

JAVIER LIFSCHITZ*

RESUMO

O artigo explora a dimensão simbólica das práticas alimentares com relação à emergência da alimentação denominada *natural*. Tomando como ponto de partida o fato de existirem diversas concepções e discursos sociais em torno a “alimentação natural”, destaca-se que a difusão desta categoria está associada a processos culturais que transcendem o campo propriamente alimentar.

Palavras-chave: Alimentação; representações sociais; natural.

ABSTRACT

Nutrition and Culture: About “Natural”

In this paper the author analyses the symbolic dimension of the alimentary practices related to the emergence of the “natural nutrition”. Taking into consideration the fact that there are several conceptions and social speeches about the “natural nutrition” it is emphasized that the diffusion of this category is related to cultural process that surpasses the alimentary field itself.

Keywords: Nutrition; social representations; natural nutrition.

* Sociólogo, doutorando pelo IUPERJ.

RÉSUMÉ

Nutrition et Culture: Autour du "Naturel"

Dans cette article l'auteur analyse la dimension symbolique des pratiques alimentaires relatif à l'émergence de l'alimentation dite "naturelle". Considérant l'existence des plusieurs conceptions et discours sociaux sur "l'alimentation naturelle", l'article met en évidence que la diffusion de cette catégorie est associée aux procès culturels que surpassent le champ alimentaire.

Mots-clé: Alimentation; représentations sociales; alimentation naturelle.

Recebido em 06/05/96.

Aprovado em 01/10/97.

Introdução

Observa-se uma proliferação de discursos, imagens e símbolos referentes ao “natural”: passeios naturais, roupas naturais, partos naturais, exercícios naturais, contemplação natural e outros ditos naturais circulam pelo imaginário social deste fim de século. Na área alimentar, o natural é ainda mais prolífico: inúmeros produtos de origem industrial, artesanal ou *in natura* incorporam o signo do natural. Este fenômeno, que indica mudanças no âmbito do consumo, parece ter no Brasil um alcance social restrito à população de média e alta renda, embora deva ser ainda aprofundado o estudo sobre a difusão dos novos padrões alimentares (alimentação natural, *fast-food*, *diet* etc.) nos setores populares.

No entanto, embora o consumo de produtos identificados como naturais possa ser limitado em termos sociais, a implosão do natural no âmbito simbólico é abrangente, uma vez que remete a processos de reclassificação simbólica dos alimentos, estes menos delimitados socialmente. Um dos sintomas dessa implosão é a multiplicidade de definições em torno do natural. O que é um alimento natural? Esta é uma pergunta que motiva discursos que até mesmo se contrapõem e que disputam sobre o seu sentido. Neste trabalho proponho-me a indagar sobre estas tensões em torno do que “naturalmente” consideramos natural.

O Saber sobre o Natural

Em um estudo sobre os limites da racionalidade científica moderna, Luz (1988) nos mostra que a categoria natural foi suporte de uma diversidade de representações sociais. O natural foi representado como objeto, mas também como sujeito, como virilidade e como máquina, como origem e como potência, como demiurgo e como criatura. Enfim, a modernidade teria colocado em cena uma pluralidade de representações sobre o natural que foram constitutivas do própria *episteme* da ciência moderna.

Hoje, assistindo à reativação do natural, observamos que esta categoria traz consigo a polissemia que outrora a teria caracterizado, embora os referentes culturais sejam outros. Consideramos que um dos espaços privilegiados para observar essa reaparição é a alimentação, já que através dela parecem se constituir e se condensar esses novos referentes culturais.

No campo alimentar podemos identificar pelo menos quatro saberes sobre o que é considerado um alimento natural, que correspondem a três sujeitos

de enunciação, a saber: as *tribos alimentares*,¹ os *profissionais da saúde* (*médicos, nutricionistas etc.*), a *indústria alimentar* e a *mídia*.

O natural das *tribos alimentares* é definido pela origem dos produtos. Os alimentos reconhecidos por estas como naturais remetem-se à própria natureza, nascem na terra e se originam de misturas manuais, do contato da matéria-prima com o calor e a pressão das mãos. Por contraposição, não são reconhecidos como naturais os alimentos “naturais-industriais”, produtos de processos fabris, da interseção de máquinas, matéria-prima, agrotóxicos e força de trabalho. Portanto, diferentemente dos *in natura* ou do “natural-artesanal”, consideram o produto natural-industrial como simulacro, como oriundo de uma “segunda” natureza. Para as “tribos”, quando mais longe da terra e das mãos o alimento, menos natural ele é.

Para os profissionais da saúde, o natural se insere no discurso do saber legitimado sobre a “boa alimentação”, isto é, sobre a adequação entre propriedades físico-químicas dos alimentos e normas que obedecem a um padrão fisiológico e anatômico. Procedendo à análise funcional dos alimentos, e tendo em vista a saúde como “meta técnica”, o natural é, desta perspectiva, um conjunto de nutrientes elementares, funcionais para alcançar tais metas.

Para a *indústria* os produtos naturais respondem à fórmula “sem aditivos químicos”, mas esta definição envolve uma certa ambigüidade, já que a produção em massa do “natural” pode envolver processos químicos. Daí que, por exemplo, no caso da indústria de aromas existam diversas categorias de “produtos naturais”:

- ♦ Produto aromatizante natural: preparação concentrada de composição complexa, obtida a partir de matérias-primas naturais através de processos físicos. Exemplos: infusões, extratos vegetais, óleo-resina etc.
- ♦ Substância aromatizante natural: substância quimicamente definida, dotada de propriedades organolépticas obtidas a partir de matérias-primas ou produtos aromatizantes naturais. Exemplo: citril, mentol, baunilha, anetol etc.

¹ Maffesoli (1987) destaca que um dos processos dominantes de sociabilidade neste fim de século e a emergência de microgrupos que respondem a uma lógica “neotribal”. Estes microgrupos (*punk, heavy metal etc.*) têm por característica a partilha sentimental de valores (comunidade emocional), de lugares (território) ou de idéias, que estão ao mesmo tempo absolutamente circunscritos (localismo) e, ao contrário do tribalismo da década de 60, se definem mais pela fluidez, pelos ajuntamentos pontuais e pela dispersão. Neste sentido denominamos tribos alimentares os microgrupos naturalistas, macrobióticos, vegetarianos.

- ♦ Substância aromatizante idêntica ao natural: substância quimicamente definida, dotada de propriedades organolépticas obtidas por síntese e que apresenta estrutura idêntica à da substância aromatizante natural. Exemplo: baunilha sintética, mentol sintético etc.²

Por fim, o natural apresentado pela *publicidade* leva ao seu limite o simulacro iniciado na indústria, ao produzir o “natural” como signo que tem como único referente a imagem ou marca comercial. Por isso, prescinde de definições, seu jogo é de estratégias múltiplas, de sedução pela cor, pela forma e pela mensagem. O natural se constitui aqui por meio de signos intercambiáveis que incorporam e reprocessam no plano simbólico as variadas formas do natural, tornando-as equivalentes. Neste sentido, a publicidade fornece à indústria a consistência virtual do natural, necessária para anular potenciais oposições entre produção industrial e artesanal, insumos químicos e terra. Assim, em sua capacidade de “fagocitose simbólica”,³ a publicidade torna equivalentes todas as definições e referências.

Em suma, diferentemente de outros novos produtos alimentares como os *diet*, circunscritos à indústria e sujeitos à fórmula mediática das “baixas calorias”, os produtos naturais apresentam a particularidade de circular por diversas redes produtivas e semânticas, no entrecruzamento, na complementaridade e na oposição de discursos. Penso que a razão desta densidade simbólica reside no próprio caráter deste signo, que condensa novas ou redefinidas configurações culturais, constituindo-se em um emergente, causa e efeito de novas representações culturais.

O Natural no Imaginário Social

Em um trabalho anterior (Lifschitz, 1995) observei que o processo de emergência de novos padrões de consumo está associado à produção do alimento como signo, destacando o modo sistemático, seletivo e planejado como estes são elaborados a partir do que denominamos *tecnologias de produção de sentido*. Neste artigo proponho-me a explorar o subsolo desse espaço de significação, procurando configurações culturais, isto é, as “sig-

² É interessante destacar que nos EUA mais de 80% dos aromas comercializados se originam de matérias-primas naturais; entretanto, no Brasil a maior proporção corresponde a aromas artificiais, o que indica que a maior parte de nossos produtos “naturais” são artificiais.

³ Termo sugerido pela socióloga Regina Helena Malta Nascimento.

nificações que valorizam e desvalorizam, estruturam e hierarquizam um conjunto cruzado de objetos e de falas correspondentes, no qual pode-se ler, mais facilmente que em qualquer outro, essa coisa tão incerta como incontestável que é a ‘orientação’ de uma sociedade” (Castoriadis, 1986). Mais especificamente, tento aqui contextualizar e interpretar o “sistema aberto de significados” que convergem em sua referência ao natural.

Como destaca Durand (1988), alguns significantes têm a propriedade de seguir uma *dinâmica centrífuga*, já que carregam uma pluralidade sempre extensiva de significados. Este é o caso do natural. Por isto mesmo, ao tentarmos compreender sua significação em um campo de sentido específico, como o alimentar, deparamo-nos com uma série de conotações “ex-cêntricas” a este campo. Além disto, sugiro que o natural se destaca atualmente por constituir algo assim como uma categoria-síntese de configurações culturais em formação, que são expressão dessas novas orientações ou translações da cultura. Síntese do novo espírito de uma época que, como assinalava Hegel, é produto de múltiplas e variadas formas de cultura. Dentre estas configurações culturais identificamos as seguintes: a *orientalização*, a *“ecologização”*, a *feminilização* e a *medicalização*.

Orientalização

Pode-se dizer que a orientação é atualmente uma dessas fisionomias culturais que imprimem uma direção à cultura orientando novos modos de vida, ao mesmo tempo que reflete a saturação dos símbolos racionalistas. Objetos, sensibilidades e representações recebem assim a “pregnância simbólica” (Durand, 1988) do oriental.

A década de 60 é o antecedente mais imediato da recuperação da tradição oriental como elemento das representações da contracultura (Kuperman, 1993). Símbolo de oposição, de contestação ao *establishment*, que teve expressão visual na indumentária solta, translúcida, artesanal, simbolizando o estilo “despojado” dos jovens que propunham “uma vida no campo”. A indumentária símil-oriental foi um dos “outros” da contracultura. Uma vez que o objetivo deste trabalho é destacar os traços mais salientes das representações do *natural* na alimentação, não me deterei na análise de sua genealogia, apontarei aqui somente algumas trajetórias deste símbolo para compreender melhor seu significado atual.

Atualmente podemos identificar dois movimentos em relação à trajetória que aponte. Por um lado, de símbolo da contracultura e do “*ethos* de

contestação”, que marcou o clima cultural da década de 60, o oriental passou a símbolo que circula além desse campo de sentido. Se insere atualmente em um certo “cosmopolitismo dos extremos”, isto é, na valorização e fagocitose de culturas “ex-cêntricas”, anteriormente relegadas à simples estranheza. Por outro lado, o oriental se expandiu em termos de objetos (vestimenta, alimentos, objetos decorativos, essências etc.) e se interiorizou em termos de práticas que denominamos orientalismo.

O orientalismo refere-se à proliferação de um conjunto de práticas rituais heterogêneas, sincréticas,⁴ que têm em comum uma série de representações acerca da primazia do espaço interior, a ênfase na comunhão com a natureza e a procura de relações de “proxemia” (Maffesoli, 1987) entre o eu e o outro.⁵ Podemos considerar sob esta denominação as artes orientais internas (como a yoga, o tai-chi-chuan, o pa-kua, o kung-fu chinês etc.) práticas esotéricas (como a astrologia, o I ching, a magia, a numerologia etc.) rituais místicos (como a meditação transcendental, a yoga etc.), cultos orientais e neo-orientais (zen, taoísmo, sannayasis, hare-krishna, budismo etc.).

A relação entre a alimentação e o orientalismo⁶ se expressa de duas formas. De forma centrípeta, através de prescrições alimentares explícitas, que envolvem o grupo restrito de membros de um culto ou prática específica, ou de forma centrífuga, através da difusão de um código cultural que envolve a re-significação dos alimentos, vaga, mas orientada.

A presença do oriental na alimentação natural é um fenômeno eloqüente deste processo, não somente pela origem oriental de certos produtos que constituem tal repertório alimentar, mas também pela associação do natural com a energia, o equilíbrio e a pureza, símbolos sacralizados pela *cosmovisão* oriental. Estes conceitos que na tradição oriental constituem elos de sofisticados sistemas de pensamento, vêm sendo incorporados no imaginário ocidental como “modos de expressão do espaço interior”. A especificidade desta referência imaginária com relação a “outros interiores”, como a crença religiosa, a catarse mística ou a pura contemplação extática, é que o espaço interior do orientalismo se insere em uma cosmologia integradora (Luz, 1995), já que se considera que o interior está em comunicação com

⁴ DaMatta (1993) também identifica na cultura brasileira este processo de ressacralização associado à aceleração do hedonismo místico de inspiração hinduísta.

⁵ Bingemer (1992) destaca a força que vem tomando o “uso de técnicas das tradições orientais”, inclusive no seio do próprio cristianismo institucionalizado.

⁶ Para o caso italiano, Diani (1993) observa o importante papel do neo-orientalismo em termos da difusão de estilos de vida e novas normas alimentares.

o exterior. O homem é representado como um microcosmos inserido nas leis do cosmos, de forma tal que o interior é afetado pelo que se incorpora do mundo exterior, podendo potencializá-lo ou debilitá-lo. Daí que a prática alimentar, como ato de “incorporação”, seja uma dimensão significativa deste imaginário.

A partir desta perspectiva, o olhar sobre o alimento torna-se sutil e o próprio ato de alimentar-se se ritualiza, já que o processo alimentar, que vai da seleção do alimento até a digestão, deve corresponder e confluir com as coordenadas metafísicas do espaço interior: equilíbrio energético e purificação. Assim, a ritualização do processo alimentar envolve a sacralização de determinados alimentos aos quais são atribuídas capacidades energéticas e de limpeza holística, propriedades estas que recaem no campo da alimentação natural. Desta forma, um dos rastros do oriental no natural é a valorização de dietas “equilibradas” e de alimentos “puros”, em contraposição à alimentação “orgiástica” e aos alimentos industrializados. O natural está para o oriental como a pureza está para o sagrado.

Medicalização

O discurso da medicina exerce seu poder simbólico sobre as representações de diversas práticas sociais, dentre as quais se destacam as alimentares. Este poder simbólico está representado pela legitimidade das prescrições médicas sobre a “boa alimentação, prescrições que se incorporam na cultura sob a forma de preceitos do tipo “não se deve comer...”, ou “o alimento X faz mal para Y...” etc., que se contrapõem à suposta irracionalidade dos hábitos mundanos.

Tradicionalmente o saber médico sobre o alimentar enfatizou a falta, a carência (Durif, 1990), a desnutrição. Preocupou-se em identificar o que faltava (vitaminas, proteínas etc.) para que a população alcançasse uma dieta adequada, de forma a reverter certas patologias consideradas endêmicas. Por longo tempo esta *episteme* científica permaneceu aparentemente inalterada, contendo discursiva muito diversa da atual implosão de conceitos, preceitos e máximas que reativaram a produção social de significações sobre a alimentação.

Aproximadamente desde a década de 70 se vem legitimando diversos saberes científicos sobre o alimentar. Emerge uma dietética médica, racional e científica (Aimez, 1979), e com ela múltiplos regimes terapêuticos, orientados para o restabelecimento da forma corporal. A medicina, além da

carência, começa a voltar-se também para os excessos. Emerge um poder legitimado e legitimador para filtrar, classificar e valorizar os alimentos segundo um ideal estético. Assim, a medicina começa a ocupar um espaço de certa forma alheio ao seu domínio sobre o fisiológico e o anatômico: o da estética corporal. O saber médico se transmuta da ordem da carência, passando a constituir uma instância do ego ideal social.

Na década de 80, a cena alimentar é ocupada por um novo campo semântico, a saúde, signo que constitui o equivalente universal do campo da medicina científica. Produzindo novas fronteiras entre o normal e o patológico, o discurso médico passa a concentrar-se na extrema variedade de mecanismos através dos quais a alimentação pode ocasionar desequilíbrios, patologias e distúrbios físicos (arteriosclerose, diabetes, hipertensão, enfermidades cardiovasculares etc.). A medicina torna-se um “*panóptico*” sobre o alimentar.

Assim, o mesmo movimento que insere a alimentação no quadro da etiologia das doenças (Camargo Jr., 1995) conduz a deslocar a atenção social para o interior do corpo, para a fisiologia, o metabolismo, a regulação orgânica. Da estética externa (músculo, textura, forma), o olhar volta-se à estética interna (artérias, vasos, canais), dando origem a algo assim como uma obsessão endodérmica. Desta forma, o imaginário alimentar começa a repousar sobre certos signos, fantasmas e termos “científicos” que reatualizam dispositivos sociais de segurança, que Rozin (1976) denominou neofobia.⁷ Estes dispositivos de segurança, atualmente atentos ao interior dos alimentos, incitam à preocupação pelo invisível, por sua composição química e seu caráter manipulável (Fischler, 1979). São “descobertos” assim os conservantes, aditivos, corantes e pesticidas. Obsessão bacteriológica, por um lado, que se expressa no uso extensivo de celofanes, embalagens assépticas, de vestes brancas pelos funcionários etc., e obsessão analítica, por outro, expressa na atenção sobre a origem dos produtos, sua composição e ingredientes.

O rótulo do alimento, indicando sua composição, transforma-se, assim, no equivalente a uma bula (“indicações de uso e contra-indicações”), e o alimento, desagregado em componentes e funções, em medicamento. Assim, o alimento vem se tornando um equivalente simbólico do medicamento, e, enquanto tal, sujeito à fórmula “serve para...”.

⁷ Comportamento de rejeição frente a tudo o que é novo, desconhecido.

Ecologização

Em seus estudos sobre etnologia culinária de sociedades primitivas, Lévi-Strauss (1968; 1970) destaca que a passagem do *cru* ao *cozido* é homóloga à passagem antropológica da natureza à cultura, uma vez que o processo de cozimento dos alimentos envolve diversos tipos de mediações do homem com o mundo material. Por um lado estão as mediações dos objetos culturais (recipientes para o cozimento, por exemplo) e, por outro, as mediações simbólicas (saberes e doutrinas culinárias) que intervêm no processo de transformação do não elaborado em elaborado. Estas mediações de objetos, saberes e representações entre o sujeito e o alimento expressam também, nas sociedades contemporâneas, passagens culturais, dentre as quais queremos destacar aqui o do “retorno à natureza”; a passagem do imaginário ecológico, que vem se constituindo em um mediador significativo no campo das práticas alimentares, criando e recriando novas representações e oposições simbólicas relativas às formas e maneiras de alimentar-se.

Em termos genéricos, o discurso ecológico pode ser sintetizado em três pares de oposições, sendo o pólo negativo representado pela cultura industrial e o pólo positivo pela natureza. Interpela como sujeito da destruição o modelo de desenvolvimento industrial (não sustentável), e à tomada de consciência, como sujeito de preservação.

poluição / toxicidade / destruição

.....

natureza / pureza / preservação

No campo alimentar as representações associadas ao ecológico não necessariamente se expressam em termos de oposições entre o industrial e o natural, mais de diferenciações que traçam uma separação implícita com relação ao padrão alimentar dominante.

A indústria alimentar desde o pós-guerra orientou suas trajetórias produtivas (comercial, tecnológica, *marketing*) “contra a natureza” e a favor da urbanização. Contra a natureza, transformando matérias-primas perecíveis em produtos industriais não perecíveis, daí a constante evolução dos métodos de conservação e das técnicas de embalagem, e a favor da urbanização reduzindo o tempo destinado ao consumo alimentar. O modelo *fast-food*, por um lado, e as modernas técnicas de elaboração (forno de microondas etc.)

por outro, implicam a consolidação desta **tendência de contração máxima** do tempo de consumo alimentar: o *fast-food* como **gestão global do espaço** e dos gestos de consumo no âmbito público, e o **forno de microondas** como instrumento eletrônico de gestão do preparo no âmbito privado. Estas tendências produtivas estão associadas, como vemos no quadro a seguir, a modos de representação do consumo.

Tendência Produtiva	Representações sociais
Consolidação do alimento não perecível: utilização crescente de insumos físico-químicos que viabilizaram a extensão da vida útil do alimento	Eternização do alimento
Adaptação do alimento às normas de consumo urbanas: elaboração de produtos de fácil preparo (semiprontos, congelados etc) e de instrumentos para um rápido preparo (forno de microondas)	Imediatismo. Contração dos tempos alimentares
Produção em série ou fordismo alimentar: condições de embalagem e apresentação uniforme e homogênea, adequada ao novo padrão tecnológico de conservação e preparo	Lealdade à marca

As trajetórias produtivas e simbólicas associadas ao imaginário ecológico se distinguem destas, marcando diferenças, oposições e antagonismos. Em oposição à hegemonia de produtos alimentares não perecíveis o paradigma natural revaloriza os alimentos perecíveis, re-significando assim a trajetória da durabilidade. À tendência de “eternização” do produto alimentar, viabilizada pelo paradigma industrial, o paradigma ecológico-natural opõe a perecibilidade do ciclo biológico; e à contração dos tempos alimentares, seu prolongamento. Isto é, enquanto o paradigma industrial, principalmente sob sua forma *fast-food*, está associado ao instante e, portanto, ao alimento pronto ou semipronto para ser adquirido e consumido, o paradigma natural está inserido na

temporalidade do acontecimento: ritual de seleção e combinação de alimentos, lentos tempos de cozimento, prolongamento da mastigação, espera na deglutição, e, para finalizar, o chá digestivo, síntese da suspensão temporal. Aceleração da cultura industrial, tempo cíclico da natureza. Instante e acontecimento.

Outro aspecto a ressaltar é que o imaginário ecológico valoriza os produtos vegetais (legumes e frutas), em detrimento dos produtos animais (carnes, fundamentalmente a carne vermelha, e outros derivados animais) (Hirsch, 1992). A oposição ao consumo de carne vermelha é uma constante nos diversos universos simbólicos aqui analisados. Aludindo a razões éticas, estéticas ou biológicas, a carne vermelha é aproximada ao eixo poluição/toxicidade/destruição, gerando em torno de seu consumo uma moral de culpabilização.

Além dos campos de sentido delimitados pela orientalização, medicalização e ecologização, pelo sagrado e pelo científico, o imaginário natural está povoado de imagens sobre o corpo. A seguir vou me referir a essa região do imaginário natural que traz à tona a relação entre alimentação e gênero.

Feminização

Referindo-se à dimensão cultural dos hábitos alimentares Sahlins (1979) aponta que a centralidade das carnes nas dietas evoca o pólo masculino de um código sexual da comida. A associação simbólica entre a carne e a "força" indica a ampla difusão social que tem tido este código, que parece ter origem na identificação indo-européia do boi com a virilidade.⁸ O domínio da figura masculina deste padrão de consumo pode ser observado nos diversos espaços em que a carne circula: o transporte de reses, os açougues e os churrascos. Talvez estas sejam as únicas atividades associadas à alimentação que os homens fazem questão de comandar.

Entretanto, as representações associadas à alimentação natural parecem contrapor-se às anteriores. A carne é ao masculino como o natural é ao feminino. Frente ao pólo "carne-masculinidade-força- virilidade", instauram outras equivalências constituídas pela série "natural-feminino-leveza-estética".

⁸ Este mecanismo de associação simbólica foi denominado por Fischler (1979) de "contaminação analógica" (atribuição a determinados alimentos de propriedades que seriam transpostas ao indivíduo no ato da ingestão).

Este outro imaginário, recai sobre um **corpo feminino que opõe a força à leveza, e a estética à potência**. A **alimentação natural está muito mais centrada na “aparência” do corpo, no corpo como sujeito de sedução** (Baudrillard, 1991) ou como objeto de gozo de outro, **que como rendimento de energia**. Em contraposição ao universo **carnívoro, os espaços de circulação do natural têm a marca do feminino: lojas de conveniência, ambientes juvenis, espaços nos quais circulam formas e dietas; espaços onde se cultiva a “cultura do corpo”**. A publicidade, por sua parte, **reforça estas associações** ao criar uma gramática codificada do corpo feminino (**estilizado, esportivo, ágil**) que fala e mostra uma alimentação despojada de **marcas viris**. A publicidade alimentar, tradicionalmente voltada à **dona de casa, abre espaços para uma “nova mulher”, que se alimentando naturalmente, produz a fantasia de entrar, através do alimento, no encanto da estética**.

O novo imaginário alimentar reverteu os **códigos sexuais da alimentação**, como a moda unissex reverteu os **códigos sexuais da vestimenta**.

O Natural como Sistema Paradoxal

Se concordamos com o fato de que a categoria natural **opera como representante dessas novas configurações culturais, caberia pesquisar as formas específicas com que se estabelecem vínculos de sentido entre elas**. Em hipótese, podemos dizer que estas configurações se **apresentam entrelaçadas mais de modo sistemático que sintético**. Embora a **categoria natural permaneça como uma força de coesão de imagens e símbolos, as diversas representações a ele associadas não constituem uma soma zero**. Podem ser complementares ou antagônicas, podem estar em **contradição ou em tensão, seguindo uma lógica que Barel (1978) denominou o paradoxo da superposição**.⁹

A “**medicalização**” e o imaginário ecológico, por exemplo, **convergem nas referências à preservação; no entanto, o primeiro está mais voltado à dimensão terapêutica, enquanto o segundo à dimensão ética. Ambos conservam sua individualidade no interior de um sistema complexo, não se reduzem à unidade ou ausência de contradição**. A tensão entre **essas configurações culturais torna-se também visível no caso da medicalização e da orientalização**.

⁹ Refere-se à lógica de agregação de objetos **distintos e distinguíveis que ocupam o todo ou parte do mesmo espaço, real ou metafórico**.

Uma das características da orientalização é o privilégio do espaço interior, símbolo que remete à saúde, e, portanto, à medicalização; mas, ao mesmo tempo, ambas as perspectivas “disputam” o sentido do saudável e como alcançá-lo. Da mesma forma, o imaginário ecológico (natureza, pureza, preservação) pode se inscrever tanto em uma perspectiva mística (purificação e re-ligação com a natureza), como numa perspectiva científica (saúde e racionalidade instrumental), ambos também convergentes e contraditórios.

Enfim, quero destacar que estes referentes culturais estão em permanente interação e tensão, manifestando os impasses e as aberturas das novas fronteiras culturais. Neste sentido, considero que o campo alimentar constitui um espaço privilegiado para avançar no entendimento dessas questões já que, como sugere Lévi-Strauss, nas práticas alimentares se plasmam os primeiros sintomas das transformações culturais.

Bibliografia

- AIMEZ, P. Psychopathologie de l'Alimentation Quotidienne. *Communications*, n° 31, 1979.
- BACHELARD, G. *Psicoanálisis del fuego*. Buenos Aires: Schapire Editor, 1973.
- BAREL, Y. *Le paradoxe et le système. Essai sur le fantastique social*. Grenoble: Press Universitaires, 1978.
- BARTHES, R. *O óbvio e o obtuso*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales*, n° 16, 1961.
- BAUDRILLARD, J. *Da Sedução*. São Paulo: Papyrus Editora, 1991.
- BINGEMER M. A sedução do sagrado. *Religião e Sociedade*, n° 16, 1992.
- BORDIEU, P. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris: Ed. Minuit, 1979.
- CAMARGO JR., K. R. Racionalidades médicas: A medicina ocidental contemporânea. *Saúde Coletiva, Cadernos de Sociologia*, Porto Alegre, v. 7, 1995.
- CASTORIADIS, C. *A instituição imaginária da sociedade*. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1986.
- CORBEAU, J. Rituels alimentaires et mutations sociales”. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, v. XCII, 1992.
- DAMATTA, R. Em torno da representação de natureza no Brasil: pensamentos, fantasias e divagações. In: DAMATTA, R., *Conta de Mentiroso. Sete ensaios de antropologia brasileira*. Rio de Janeiro: Rocco, 1993.

- DIANI, M. Themes of modernity in new religious movements and new social movements. *Social Science Information*, Londres, v. 32, n. 1, 1993.
- DURAND, G. *A imaginação simbólica*. São Paulo: Editora Cultrix, 1988.
- DURIF, C. Perceptions et representations du poids et des formes corporelles: une approche psychoethnologique. *Information sur les Sciences Sociales*, Londres, v. 29, n. 2, 1990.
- FISCHLER, C. Food, self and identity. *Social Science Information*, Londres, v. 27, n. 2, 1988.
- FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l' alimentation moderne. *Communications*, n. 31, 1979.
- HIRSCH, S. Ecologia e comida: um boi continua comendo mais que sessenta famílias. *Comunicações do ISER*, Rio de Janeiro, n. 43, ano III, 1992.
- KUPERMAN, P. Ciência e tradição: horizontes da harmonia. *ECO, Publicação da Pós-graduação em Comunicação e Cultura*, Rio de Janeiro, n. 3, 1993.
- LAPIERRI, J. L'oeuvre d'Yves Barel: Une sociologie pour le XXI Siècle. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, v. XC, 1991.
- LE BRETON, D. Sociologie du corps: perspectives. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, v. XC, 1991.
- LÉVI-STRAUSS, C. Breve tratado de etnologia culinaria. *Mitológicas III, El origen de las maneras de mesa*. Mexico: Siglo XXI, 1970.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas I. Lo crudo y lo Cocido*. Mexico: Siglo XXI, 1968.
- LIFSCHITZ, J. O alimento-signo nos novos padrões alimentares. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 27, ano 10, 1995.
- LIFSCHITZ, J. Significação e práticas alimentares. *ECO, Publicação da Pós-Graduação em Comunicação e Cultura*, Rio de Janeiro, n. 4, 1994.
- LUZ, M. (1995) Racionalidades médicas e terapeuticas alternativas. *Saúde Coletiva. Cadernos de Sociologia*, Porto Alegre, v. 7, UFRS, Porto Alegre, 1995.
- LUZ, M. *Natural, racional, social. Razão médica e racionalidade científica moderna*. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1988.
- MAFFESOLI, M. *O tempo das tribus. O declínio do individualismo nas sociedades de massa*. Rio de Janeiro: Forense Universitaria.
- ROZIN P. The selection of foods by rats, humans and other animals. In: ROSENBLATT et alii (eds.), *Advances in in the study of behavior*, n. 6, 1976.
- SAHALINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
- VERON, E. *A produção de sentido*. São Paulo: Ed. Cultrix, 1982.