

**Interdições alimentares, sacralidade animal e esfera pública contracultural:  
Uma etnografia da eticidade e dos regimes de moralidade nas práticas alimentares  
dos Okupas**

Andressa Lídicy Morais Lima<sup>1</sup>

**Resumo:** O presente artigo pretende desenvolver uma abordagem antropológica sobre as práticas alimentares de grupos *Okupas* no Brasil. Para isso, farei uso de dados etnográficos coletados em pesquisas realizadas por mim com quatro experiências *Okupas* entre 2005 e 2012, nas cidades de Natal - RN, Porto Alegre - RS, Rio de Janeiro - RJ e Fortaleza - CE. Retomarei os dados etnográficos a fim de, no presente, analisar o conteúdo simbólico dos regimes de práticas alimentares, informada teoricamente pela literatura da Antropologia da Moral e da Alimentação. O artigo se concentra na relação entre comida e engajamento político, problematização ética da relação entre seres humanos e animais, enfatizando as diferentes dimensões que emergem durante a pesquisa (política, estética, moral e ritual). Investigarei o pano de fundo moral da “dietética” presente nas práticas alimentares *Okupas* e problematizarei em que medida a relação (prática e simbólica) com os alimentos pode informar respeito de um modo de ser, pensar e agir “humano” diferenciado do que os coletivos *Okupas* entendem como agente da “cultura dominante” ou, noutros termos, a produção social de uma “subjetividade contracultural”. Desse modo, o artigo irá se deter na análise dos sentidos de justiça e do pano de fundo moral das práticas de regime alimentar entre esses interlocutores. **Palavras-Chave:** *Antropologia da moral - Antropologia da alimentação - regimes de práticas alimentares – etnografia - Okupas.*

**Food interdictions, sacredness animal and public sphere countercultural:**

**An ethnography of ethics and of morality schemes by the eating habits of Okupas**

**Abstract:** This article aims to develop a anthropological approach about the feeding practices of *Okupas* in Brasil. For this, I will make use of collected ethnographic data collected based in research done by me on four experiments between 2005 and 2012, in the cities of Natal-RN, Porto Alegre-RS, Rio de Janeiro-RJ and Fortaleza-CE. Taking up the ethnographic data in order to, at present, analyzing the symbolic content of dietary practices regimes, theoretically informed by anthropology of literature moral and food. The article focuses on the relationship between food and political engagement, ethical questioning about the relationship between humans and animals, emphasizing the different dimensions that appear during the research (political, aesthetic, moral and ritual). Look into the moral background of the "diet" present in food practices *Okupas* and argue to what extent the relationship (practical and symbolic) with food can tell you about a way of being, thinking and act like "human" different than the collective *Okupas* understand as an agent of the "dominant culture" or, in other words, social production about a "countercultural subjectivity". Thereby, the article will have the analysis of justice senses and moral background of dietary practices among these interlocutors. **Keywords:** *Anthropology of morals - Food anthropology - Practices of food regimes - Ethnography – Okupas.*

<sup>1</sup> Doutoranda pelo Programa de Pós - Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília (PPGAS/ UnB). Bolsista GD do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) sob a orientação do Professor Doutor Luís Roberto Cardoso de Oliveira. E-mail: andressamoraislima@gmail.com

## Introdução

O presente artigo procura refletir sobre um dos temas discutidos em minha dissertação de mestrado em Antropologia Social defendida em dezembro de 2012<sup>2</sup>, que procurou tratar do conteúdo moral e simbólico que envolve os discursos e práticas de grupos *Okupas*, de modo geral, e práticas alimentares veganas, de modo específico. Os interlocutores<sup>3</sup> que integraram a pesquisa de campo, realizada no período entre maio de 2010 e novembro de 2012, fazem parte de um ‘novo movimento social’ conhecido como Movimento *Okupa* ou *Squat*, cujo ativismo também se constrói via o vegetarianismo e o veganismo na cidade de Fortaleza-CE<sup>4</sup> - tomando ainda de referência a pesquisa de monografia com grupos *Okupas* em Natal-RN<sup>5</sup>, Porto Alegre-RS<sup>6</sup> e Rio de Janeiro-RJ<sup>7</sup>, realizada no período entre abril de 2005 e outubro de 2008 que resultou no trabalho de monografia para graduação em Ciências Sociais da UFRN<sup>8</sup>.

Na etnografia dos *Okupas*, procurei analisar a dinâmica dos conflitos sociais que envolvem a luta por direito aos diversificados modos de uso e ocupação do espaço urbano. De modo mais geral, foi realizada uma descrição e reconstrução das representações sociais, práticas e regimes de julgamento moral a respeito de diferentes aspectos do cotidiano dos *Okupas*. Dentro da dissertação o tema das práticas alimentares emerge como uma das principais fontes de engajamento político do grupo, revelando as práticas de dietética que informam a vida social dos *Okupas*, por isso os interlocutores falavam livremente sobre suas escolhas, os modos de aquisição de alimentos, a manutenção, a conservação e o consumo do grupo.

Através da observação participante foi possível acompanhar os grupos dentro e fora da casa. No ambiente interno estávamos sempre na cozinha, o lugar do encontro social. Neste espaço era possível observar o cotidiano do coletivo, a maneira de armazenar os alimentos, quais utensílios estavam disponíveis, a preparação das refeições, acompanhar as reuniões de comunicação do grupo e observar usos práticos

---

<sup>2</sup> Defendida no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (PPGAS/UFRN), sob a orientação da Professora Doutora Elisete Schwade. Disponível em: <<https://repositorio.ufrn.br/jspui/browse?type=author&value=Lima%2C+Andressa+Lidicy+Morais>>.

<sup>3</sup> Nunca é demais agradecer o acolhimento de todas e todos as/os interlocutores *Okupas* com as/os quais pude interagir, conviver e aprender em oito anos de pesquisa sobre o tema.

<sup>4</sup> *Okupa Torém*.

<sup>5</sup> *Squat Casa Viva*.

<sup>6</sup> *Okupas Bosque, N4, Caasa, Casa Rosa*.

<sup>7</sup> *Okupa Flor do Asfalto*.

<sup>8</sup> *Squat: espaço de sociabilidade e (re) invenção do social* monografia de Graduação em Ciências Sociais defendida em 2009 na Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sob a orientação da Professora Doutora Luciana Chianca.

dos materiais utilizados na cozinha. O grupo de referência principal é um coletivo de vinte moradores, mulheres e homens, de diferentes classes sociais, mas a maioria de classe média, com etnias diferentes, faixa etária majoritariamente jovem, nível de escolaridade entre ensino médio completo e ensino superior.

As *Okupas*, também são conhecidas como *Squatters*, constituem um movimento social caracterizado fundamentalmente pela prática de ocupação e intervenção urbana (em casas ou prédios abandonados). Com frequência, as ocupações são transformadas em locais de moradia ou centros culturais e sociais (Ludd, 2002). A palavra *Squat* deriva da língua inglesa e quando traduzida para o português significa *grileiro/a, posseiro/a*<sup>9</sup>. Por sua vez, a palavra *Okupa* refere-se tanto ao espaço físico (da casa) quanto aos seus moradores - responsáveis por sua construção e desenvolvimento.

As *Okupas* são locais onde pessoas (que também podem ser chamadas *Okupas*) reabilitam imóveis que estão abandonados para a construção de um novo espaço dedicado a área de moradia, bem como para a construção de espaços alternativos de educação e cultura de caráter comunitário. Funcionam com programas de organização coletiva (comunitária) e ações educativas que visam garantir sua manutenção a partir do trabalho realizado pelo grupo. Nesse sentido, o princípio básico que orienta os interlocutores é, como eles mesmos dizem, o de “*atender as necessidades humanas, transformando espaços vazios em alternativas sociais*”.

É, então, nesse contexto histórico-cultural de repensar práticas de gestão dentro do espaço urbano que o Movimento *Okupa* coloca o debate e as práticas de gestão alimentar veganas como mote de suas ações políticas. Assim, ao retomar os dados etnográficos agora, pretendo analisar o conteúdo simbólico dos regimes de práticas alimentares e, com isso, espero entender quais noções de justiça e bem viver guiam essas práticas alimentares, isto é, compreender em que medida tais regimes são guiados por compreensões morais na relação com os alimentos.

Situando a problemática dos regimes práticos alimentares no quadro mais geral da antropologia da alimentação, é possível demonstrar que o olhar antropológico faz

<sup>9</sup> Em francês *squatter*, em italiano *occupatore abusivo*, em espanhol *ocupante ilegal* e em sueco *husockupant*. As traduções aqui são referências aos múltiplos grupos e experiências de ocupação urbana de tipo *Okupa* que aparecem em materiais pesquisados, que foram mencionados e que procurei resgatar em pesquisa etimológica. Sobre o motivo de escreverem a palavra *Okupa* grafada com a letra “K”, eles são jocosos em dizerem que “*os punks gostam de escrever errado mesmo*”, mas na verdade é também uma maneira de se contrapor as regras ortográficas e marcar a identidade de referência punk. Observem que na maioria das traduções (exceto no sueco e no francês) o sentido atribuído à palavra vem acompanhado da noção de subversão às normas, no sentido de uma insurgência e atitude política de marcação na grafia.

aparecer aspectos e dimensões das práticas alimentares que muitas vezes não são enxergadas pelo *métier* de outras áreas (nutrição e a saúde alimentar), uma vez que as abordagens científicas mais canônicas da alimentação costumam dar ênfase aos aspectos exclusivamente nutricionais dos alimentos, deixando de lado os aspectos simbólicos que guiam as escolhas e práticas alimentares dos indivíduos.

Por outro lado, a Antropologia me permite abordar não somente aspectos de saúde e nutrição, mas também as linguagens simbólicas que constituem o pano de fundo moral da relação com os alimentos. Numa perspectiva analítica que é própria do ‘ofício antropológico’, o diálogo entre a antropologia dos alimentos e a antropologia da moralidade possibilita uma investigação e articulação dos sentidos que guiam as práticas alimentares e as fontes morais da agência *Okupa*. Nesse sentido, pretendo fazer um exercício reflexivo de retorno ao material etnográfico para um refinamento analítico a partir dos subcampos da antropologia da alimentação e da antropologia da moral.

De modo geral, este artigo está organizado em três sessões, mais introdução e conclusão. Na primeira sessão, apresento uma descrição etnográfica do espaço da cozinha *Okupa*, destacando o tipo de comunidade discursiva que é instaurada na sociabilidade cotidiana do lugar central das práticas alimentares. Em seguida, descrevo as práticas alimentares veganas dos *Okupas* e sua linguagem política de fundo, qual seja, a problemática da libertação animal. Finalmente, na última sessão, apresento um exame do que podemos compreender como o sistema de classificação e avaliação que estrutura o modo de pensar, ser e agir das práticas alimentares *Okupa*. Ressalto que o retrato etnográfico apresentado aqui não pode ser compreendido como uma leitura e interpretação saturada das práticas *Okupas*, mas como o olhar antropológico sobre uma das infinitas lâminas que compõem a sua totalidade de significados simbólicos.

### **A cozinha como esfera pública contracultural**

*A cozinha é universal; as cozinhas são diversas*  
Claude Lévi-Strauss

O lugar comum ao grupo é a cozinha, onde todos estão, por onde circulam e onde se encontram para suas conversas cotidianas. É também o lugar onde se recebem as visitas, se preparam os alimentos e, sobretudo, o lugar onde acontecem as reuniões internas do coletivo *Okupa*, ou seja, um espaço de deliberação em torno de temas de interesse público.

Situada no centro da casa, estando no sobrepiso, a cozinha é um espaço grande e ausente de paredes divisórias. Toma a forma de um pátio onde se compartilham todos os utensílios domésticos, necessários para o processamento dos alimentos de consumo diário. É nesse mesmo local onde está situada a biblioteca da casa (“*na cozinha se come comida e cultura. Tomamos cafés, água, sucos, comemos comidas e ideias*”<sup>10</sup>). Aqui falamos da cozinha como espaço da vida social, onde se realizam múltiplas tarefas e é justamente o lugar no qual os *Okupas* mobilizam o conhecimento prático que foi caracterizado acima, adquirido e atualizado na vida cotidiana.

Quando Ane diz ‘comer cultura’ e ‘comer ideias’, pareceacionar a semântica da alimentação como atributo de significância sobre o ato de cultivar práticas de conhecimento sobre ideias e valores que orientam os princípios filosóficos do grupo, a saber, o anarquismo, o veganismo, a cultura *punk*, a contracultura, o anarcoprimitivismo e o ecoanarquismo. É na cozinha que eles comentam, informam, trocam ideias e se permitem construir a partir desse espaço, compreendido aqui como uma forma de **esfera pública contracultural**, ou noutros termos, uma esfera pública “não burguesa” do mundo da vida.

### **Box 1- Esfera pública burguesa x Esfera pública contracultural**

Na literatura mais sociológica, por definição a esfera pública compreende o espaço de reunião coletiva e deliberação reflexiva em torno de temas de interesse público. Sobre isso, o sociólogo e filósofo alemão Jürgen Habermas é lembrado como o primeiro articulador e sistematizador do conceito de esfera pública, em sua obra *Mudança Estrutural na Esfera Pública* (1984). Nesse estudo clássico, Habermas realiza uma “reconstrução normativa” da esfera pública moderna, identificando sua gênese social no século XVIII, nos cafés e salões literários europeus, onde se reuniam cotidianamente segmentos letrados da burguesia europeia para conversas e debates acerca de temas de interesse público. Posteriormente, o conceito de esfera pública vai ser incorporado ao léxico de outras disciplinas como a sociologia, a ciência política e a comunicação social (mas na antropologia ainda é um tema de tratamento muito tímido), recebendo críticas, acréscimos e revisões sistemáticas. Das revisões críticas contemporâneas mais conhecidas, merece destaque a atualização sistemática desenvolvida por Nancy Fraser (Fraser, 1992; Perlatto, 2014), onde a mesma critica Habermas de restringir contextualmente o uso do conceito aos espaços exclusivos de vida social burguesa, e ampliou o conceito, destacando a existência de uma pluralidade de formas “não burguesas” de esfera pública. Fraser (1992) reconhece que há múltiplas alternativas ao que conhecemos por esfera pública, não só a esfera pública burguesa da qual fala Habermas, mas há uma conformação distinta que permite circular contra discurso de grupos sociais que são subalternizados e que formularão novas investigações sobre suas identidades, interesses e necessidades em oposição ao que público oficial, o que ela nomeia de *subalternconter-publics* (Fraser, 1992). Especificamente, no Brasil, dois estudos na mesma linha de raciocínio

<sup>10</sup> Fala de Ane, 22 anos, uma pluriativista *Okupa Torém*.

de Fraser me parecem interessantes de serem mencionados, uma vez que serviram de inspiração a minha própria versão da noção de esfera pública. O primeiro é o artigo *Seletividade da esfera pública e esferas públicas subalternas: disputas e possibilidades na modernização brasileira* (2014), de autoria de Fernando Perlatto, onde este vai destacar a existência de duas formas distintas e concorrentes da esfera pública, a saber, a esfera pública “seletiva” (burguesa) da esfera pública “subalterna” (não burguesa), como uma especificidade das sociedades de “modernização periférica”, a exemplo do Brasil. Também Maria de Lourdes Medeiros (2010, p.251) em pesquisa empírica sobre a trajetória de vida de segmentos das classes populares, vai destacar a existência de “esferas públicas não burguesas do mundo da vida” (a exemplo das “feiras livres, mercados públicos e botecos”), onde trabalhadores e pequenos comerciantes se reuniam, não somente para os encontros de sociabilidade, mas também para conversas e debates coletivos acerca dos problemas de interesse público no país.

Resguardado as diferenças de perspectiva e abordagem, cada um desses estudos contemporâneos mencionados acima compartilham a mesma compreensão a respeito da pluralidade de formas possíveis de “materialização” da esfera pública na vida cotidiana não burguesa. Eis porque, reinserindo o conceito ao contexto situacional privilegiado de sociabilidade e interação entre as *Okupas*, me pareceu acertado falar na cozinha *Okupa* como um caso exemplar de esfera pública “contracultural”, isto é, uma forma de esfera pública “não-burguesa” que tanto se diferencia - em seu público quanto em seu conteúdo - da esfera pública “subalterna” de Perlatto quanto da esfera pública não burguesa típica da classe de “batalhadores” estudados por Lourdes Medeiros.

Com isso quero dizer que o cotidiano das interações na cozinha das *Okupas* se caracteriza pela existência de vivências que extrapolam o contexto de consumo de alimentos. Trata-se também de um espaço de resistência à ‘normalização’ da vida, onde os *Okupas* vivenciam suas práticas alimentares como **práticas contraculturais**, como *práticas de liberdade* (Foucault, 2007). Segundo este autor, a tradição da filosofia política tende a tratar a liberdade como algo que o indivíduo tem ou não tem, uma propriedade física. Nesse sentido, Foucault faz um deslocamento e insere uma concepção de liberdade como prática de si, efetivamente teríamos modos de viver a liberdade, ele lança a questão de maneira diferente ao pensar *em quais situações práticas o indivíduo exercita/ vivencia a experiência da liberdade*. No esquema foucaultiano, a liberdade está vinculada ao conceito de “modos de subjetivação”, isto é, a possibilidade que o indivíduo tem de agir sobre si mesmo, produzindo uma subjetividade ou uma autogovernamentalidade, o indivíduo que constrói a sua própria subjetividade. A cozinha *Okupa* é o lugar por excelência da subjetivação *Okupa*, uma vez que é o lugar do convívio mais intenso, o estar em casa do coletivo é a cozinha, é nela que se realizam as assembleias de reunião do grupo, também por isso, considerado o lugar das boas informações e lugar de autoconstrução coletiva intersubjetiva, fonte de **práticas contraculturais**. Desde a forma como se coleta e produz os alimentos até a forma de seu

armazenamento/ conservação, de seu manejo e de seu consumo são fontes práticas de cuidado de si e de subjetivação para as *Okupas* e que escapam a normalização do contexto hegemônico. Mas, é importante dizer, que não significa que não haja normas e regras entre os *Okupas*, eles têm seus próprios sistemas de regramento, uma normalização dissidente que é definida pelo próprio grupo em seu microcontexto.

O preparo dos alimentos não é regrado por uma divisão de gênero, pois todos cozinham e todos colaboram na produção das comidas quando estão na *Okupa*. Observa-se uma variação contextual do lugar social que o gênero assume para os *Okupas*, uma vez que se percebe no trato e manejo da cozinha e dos alimentos uma concepção ampliada de engajamento coletivo e diferentes concepções de autossustentabilidade que não operam com o corte de gênero. No artigo *Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro* Ellen Woortmann<sup>11</sup>(2015) nos faz pensar os diferentes usos do espaço comum da cozinha em grupos distintos a partir do marcador de gênero, a autora apresenta dois contextos em que esses usos são distintos, a saber, a casa dos colonos teuto-brasileiros em que não se identificam espaços de interdição por gênero e o caso do sertão do Seridó (RN) onde há espaços no ambiente da casa em que homens são proibidos de circular, como o quarto das meninas que é interdito ao pai, irmãos e qualquer outro homem. Além disso, outro ponto de referência é estudado por Klaas Woortmann (1985), sobre a correlação *sala/homem/espço público versus cozinha/mulher/espço privado*, que não se realiza como marcador social de diferença entre os *Okupas*, uma vez que a cozinha como principal local de sociabilidade da casa faz aparecer outra dinâmica do uso social deste espaço que, em geral, é classificado por corte de gênero e com interditos, mas nas *Okupas* aparece agora com livre circulação e largo compartilhamento.

Além de ser responsabilidade coletiva a limpeza após as refeições, cada uma/um lava seus utensílios de uso individual, informados pelo lema da autogestão (“*sujou, lavou*”). As panelas são lavadas por quem não cozinhou (“*quem cozinha não lava*”). Embora haja acúmulo de panelas, em geral, isso acontece devido à falta de ambiente arrefrigerado para conservação dos alimentos, o que acaba por resultar na necessidade de mantê-los aquecidos até que tenham sido totalmente consumidos. Por esta razão, é comum as panelas estarem com o fundo queimado, uma vez que necessitam manter

---

<sup>11</sup> Agradeço muito o incentivo da professora Ellen Woortmann durante o curso Indivíduo e Sociedade: Antropologia da Alimentação que cursei no PPGAS/UnB em 2016.1, pois foi onde brotou a idealização e a materialização desse artigo.

aquecidos os alimentos que já foram cozidos. Como as refeições são feitas em coletivos e para o coletivo, o manejo dos alimentos para cozinhar em grandes quantidades parece ser novo para o grupo; de modo geral, talvez por isso se façam quantidades que excedem o consumo naquela refeição.

Os principais utensílios encontrados na cozinha são: o fogão, um botijão de gás, uma mesinha de apoio, um armário para armazenar os mantimentos (a maioria cereal tipo integral), panelas, pratos, copos, talheres, garrafas peti que armazenam a água (de consumo coletivo), além de várias prateleiras - estas feitas de modo artesanal com tabuas e tijolos retirados do lixo e reutilizados nos afazeres domésticos – que tem a dupla função de dar apoio na hora de cozinhar e estocar os alimentos. Há também uma fruteira onde estão armazenadas as frutas limpas, prontas para serem consumidas, e uma bacia (grande e funda) onde são colocadas as frutas/ verduras/ legumes (recebidos em doações do mercado e da feira) que devem ainda passar por um processo de higienização e manejo do que se pode aproveitar para consumo ou que vai direto para a compostagem.

A despensa da *Okupa*, em sua maior parte, sobrevive das doações de feirantes e donos de mercadinhos que doam a maior parte de frutas, legumes e verduras, já os moradores vizinhos costumam doar cereais como: arroz, feijão, cuscuz, macarrão, açúcar, óleo, algumas frutas e verduras; todos doam água. Os alimentos doados pelos primeiros encontram-se numa fase em que são dispensados das gôndolas porque não atendem aos padrões de consumo habitualmente apreciados por seus clientes, entretanto são esses mesmos alimentos que, inicialmente, iriam para o lixo, figuram como principal fonte alimentar na mesa da *Okupa*, junto com os legumes e verduras produzidos por eles mesmos na horta orgânica da casa. A dinâmica da casa é orientada pelas condições disponíveis, estas são capitaneadas pelas soluções alternativas que encontram ao modelo hegemônico das modalidades de comer no ambiente urbano.

O comportamento alimentar dos *Okupas* é complexo e envolve, principalmente, um sistema de regramento sobre o grupo de alimentos que é permitido comer e que são definidos por determinantes culturais. Assim, eles adotam uma dieta caracterizada não pelo excesso de alimentos, mas principalmente por um regramento do consumo de alimentos, uma racionalização do alimento. Com efeito, os *Okupas* dispõem de um conhecimento preliminar sobre os hábitos de conservação para consumo dos alimentos e isso gera uma prática cotidiana ao grupo de coleta, limpeza e armazenamento desses



alimentos. É necessário, diariamente, pelo menos duas vezes ao dia, pela manhã e ao fim da tarde, revisar, observar e triar os alimentos. Nesses dois momentos é feita a retirada daquelas partes mais machucadas e envelhecidas dos legumes, frutas, verduras, buscando com isso aproveitar ao máximo tudo do alimento (cascas, talos, sementes, etc). Esta é uma maneira de aproveitá-los para consumo e também como adubo no processo de compostagem. Além disso, consumir alimentos fora do prazo de validade, como por exemplo, aveia, feijão, arroz, macarrão, biscoitos salgados e doces da padaria, é uma das práticas de reaproveitamento.

Os vizinhos, com o passar do tempo e dispendo de certa proximidade com o grupo, começaram a ficar mais atentos sobre o que doar ou não, algo construído na medida em que as relações de vizinhança foram sendo estabelecidas através de uma comunicação clássica: a troca de alimento. Nesse sentido, eles passaram a reconhecer uma regra de interdito alimentar do grupo que varia entre práticas vegetarianas, passando a assumir com maior frequência o comportamento vegano. Há aqui uma forma de classificação que estabelece o lugar para os próprios membros do grupo, uma vez que há uma distinção entre aquelas/aqueles *Okupas* que são vegetarianos (número muito reduzido nos locais em que fiz pesquisa e no período pesquisado) e veganos (sempre em maior quantidade e com força argumentativa de informar os hábitos alimentares que conformarão os modos de gestão prática de alimentos no cotidiano da casa e de ativismo político na conformação de pautas e práticas de intervenção no espaço público<sup>12</sup>).

A solidariedade dos vizinhos na doação de mantimentos aos *Okupas* foi assumindo uma postura de respeito e reconhecimento ao grupo, sendo orientados pela ética que respeita as escolhas informadas pelos *Okupas* sobre o que se põe na mesa e o que se põe na boca. Assim, ao abrir um ciclo de doações, com o tempo, os vizinhos foram percebendo que os alimentos industrializados (refrigerantes, biscoitos recheados, salgadinhos fritos, derivados de laticínios, etc) não eram comestíveis para os *Okupas*. Nesse sentido, lembro-me que nos meus primeiros dias na *Okupa*, quando a vizinha da casa em frente chamou Gil<sup>13</sup> (23 anos) para receber uma sacola cheia de mantimentos. Na ocasião, Gil me olhou, num tom de cumplicidade, sorriu e disse-me:

---

<sup>12</sup> As práticas de intervenção mais comum entre os *Okupas* são a pichação, o stencil e o graffiti, o lambe-lambe e o sticker também, todas fazem parte de um conjunto de técnicas artísticas e visuais utilizadas para fazer manifestação e intervenção no espaço público a fim de comunicar sua crítica social e política.

<sup>13</sup> Destaco que os nomes dos interlocutores aqui mencionados são fictícios, visando preservar a privacidade e anonimato dos nossos entrevistados e entrevistadas.

*Essa tiazinha é uma onda, ela espera os filhos saírem pra poder chamar alguém daqui e entregar a sacola. Ela dá umas coisas caras que a gente nem come, olha isso aqui: bolacha recheada, leite em pó, suco de caixinha, molho de tomate, achocolatado... Vê só!*

Dentro da sacola havia biscoitos salgados industrializados, feijão, arroz, macarrão, açúcar branco e uma garrafa de água. Alguns meses depois, não percebi se foi alguma fala dos próprios *Okupas* ou de algum outro vizinho que tenha alertado, “a tiazinha” foi mudando o conteúdo da sacola e passou a oferecer ao grupo mais verduras, feijão, arroz, macarrão, cuscuz, farinha, goma de tapioca e soja.

Procurei “a tiazinha” para uma entrevista em outra ocasião, perguntei-lhe sobre o que mais marcava para ela a presença dos *Okupas* naquela rua, então ela passou um bom tempo detalhando os hábitos alimentares, falando sobre o quanto a horta era bem cuidada, o quanto aquilo era importante para ter uma vida mais saudável e que ela sempre doava alimentos. Quando questionei sobre quais tipos de alimentos doava ao grupo, ela disse-me:

*“a tiazinha”:* Há minha filha, antes eu dava de tudo pra eles, daí eu descobri que elesó gostam mesmo de verduras, então o que tinha por aqui e que sabia que eles gostavam decomer eu dava.

[Insisti.]

*Antropóloga:-* Mas o que?

*“a tiazinha”:* Aaaaaah... Feijão, arroz, essas coisas, né?! E soja, né?! A gente come soja aqui também e eu sei que eles gostam, então sempre que posso dou pra eles. Ah! E, água também, que eles me pediam muito.

Dona Creuza, uma senhora de idade avançada, moradora antiga do bairro, dividia a casa somente com o esposo, mas os filhos visitavam com muita frequência e eram informados sobre o que acontecia na casa pela cuidadora deles. Por causa disto, os filhos de Dona Creuza cultivavam uma antipatia para com os *Okupas*- não gostavam da aproximação dela com os *Okupas* e, talvez, por essa razão nunca tenha subido até a cozinha para tomar um café na companhia dos *Okupas*, o máximo foi visitar a horta que ficava no piso térreo.

Inicialmente, eu avaliava de modo grosseiro que a manutenção de uma dieta estritamente vegana seria de alto custo financeiro. Ao pensar dessa maneira, acabei me questionando a respeito da relação que os *Okupas* estabeleciam com a urgência material, principalmente no contexto onde a dieta estritamente vegana era diversificada. Desconfiei que não fosse possível aplicá-la a este contexto do grupo, mas percebi mais tarde que não era bem assim, pois se trata de outras escolhas alimentares que são

definidas por critérios simbólicos distintos. Assim, a restrição passa por um grupo específico de alimentos, mas incorpora outros padrões alimentares dando ênfase a novas escolhas para sua dieta, como a soja e seus derivados, mantendo o consumo regular de feijão, arroz, macarrão e farinha de mandioca. Estes quatro alimentos combinados ao café, legumes, frutas e verduras - as que tiverem disponíveis, sejam elas oriundas da horta ou das doações – compõem a base alimentar do grupo. Nesse sentido, os hábitos alimentares adquiridos em outros processos de aprendizado informam condutas que permanecem em nossa consciência, assim a maneira de servir alimentos ou elaborar o cardápio na *Okupa* ainda se informa por um elemento estrutural de fundo, isto é, o lugar social da soja como um componente substitutivo da carne. Com efeito, a “carne de soja”, a “feijoada vegana”, o “bife de tofu”, são ressignificações de um conteúdo atribuído ao que é a “mistura/carne”. Não por acaso é comum encontrar esses novos modos de fazer e comer a soja pensada como uma homologia estrutural da “carne”. Visualizei isto ao observar rotineiramente a disposição dos alimentos no prato (arroz, salada crua, salada cozida, feijão, farofa e, é claro, a soja) e também na construção de pratos clássicos que tem a “carne” como o centro de sua formulação e que ganha versões veganas com a substituição da “carne” pela “carne de soja” (pastel de carne de soja, massa ao molho a bolonhesa de soja, feijoada vegana com carne de soja ou de caju, bife de soja acebolado, estrogonofe de soja, hambúrguer de soja, etc). Com isso, podemos perceber o peso da memória e dos primeiros aprendizados alimentares adquiridos na tenra infância e que se mostram permanentes em outras formas de se alimentar no presente – o passado incorporado não morre totalmente (Bourdieu, 1982). Destacaria, além disso, que há regras de interdição alimentar que são universais e que, nesse grupo, há um conteúdo específico, isto é, a fonte de interdição entre os *Okupas* é a carne e seus derivados. Parece confirmar a persistência de esquemas mentais incorporados desde a tenra infância, ainda que em situações de mudanças. A partir das práticas alimentares, que a regra de interdição tende a se reproduzir como universal, apesar da variação contextual (Bourdieu, 2010; Lévi-Strauss, 2009; Durkheim, 1996).

Seguindo o lema punk - *do it yourself*<sup>14</sup> - a produção dos utensílios domésticos da casa também é uma proposta do grupo, assim como o uso de energia solar. O fogão solar é um aparelho eficaz e de tecnologia simples. Em resumo, trata-se de uma caixa de papelão, coberta por uma tampa de vidro, com abas refletoras, cujo fundo absorve a luz

---

<sup>14</sup>Numa tradução livre: Faça você mesmo.

solar e a transforma em radiação infravermelha, que não ultrapassa a tampa de vidro e cria um ambiente próprio para aquecimento e cozimento de alimentos, uma espécie de efeito estufa, muito comum nas *Okupas*. De acordo com os *Okupas* a temperatura pode variar e ele pode alcançar a temperatura máxima de 150° C. Por ser de fabricação artesanal e com reciclagem de material a sua funcionalidade acaba barateando os gastos com botijão gás (porém não dispensa o seu uso), embora combine vantagens que adquirem mais valor político e social, de acordo com Ane e Gil, o uso de material reutilizável e o uso de energia limpa faz do fogão solar um expoente fator de consciência ambiental, por isso é considerado um benefício dispor de sua funcionalidade na casa e é uma prática que merece encorajamento para que tal tecnologia por ser cada vez mais acessível a um maior número de pessoas. Infelizmente não se pode cozinhar tudo num fogão solar, nem contar estritamente com ele, pois depende do sol para gerar a energia necessária para cozinhar os alimentos. Logo, encontramos na *Okupa* um fogão a gás e um botijão de gás, onde era feita a comida diariamente. Durante a semana quando estava lá, sempre chegava pela manhã e antes de fazer o almoço, via que eles utilizavam o fogão a gás sendo o forno solar utilizado ocasionalmente. Além dos dois vetores de importância socioambiental apresentados por Ane e Gil, o uso do fogão solar é feito também com o propósito de secagem de frutas e vegetais, pois auxilia quanto ao retardo do apodrecimento desses alimentos, desse modo os *Okupas* dispõem de mais uma prática de conservação dos alimentos. A única restrição aparente é nos períodos em que chove e não aparece o sol. Por essa razão o uso de tecnologia mais atual, como o uso de um fogão doméstico a gás é imprescindível ao grupo, que também dispõe de um fogão a lenha, porém este último é mais utilizado nos momentos de confraternização do grupo quando se preparam alimentos em grande quantidade, como as tradicionais feijoadas veganas.

Em resumo, o uso do fogão solar revela uma prática sustentável, uma preocupação com o desenvolvimento de alternativas ambientalmente corretas em experiências práticas do cotidiano ou, noutros termos, o desenvolvimento de hábitos de uma vida sustentável dentro do contexto urbano. A cozinha ocupa e guarda um leque de atitudes políticas, modos de gestão alimentar e práticas de subjetivação. Essa alternativa alimentar dos *Okupas* carrega uma preocupação com o desperdício e também por isso está em sua agenda de atividades a discussão sobre a emancipação animal e a emancipação humana, vejamos de que maneira isso aparece.

## **A sacralidade animal como pano de fundo do sistema de interdições alimentares dos Okupas**

*“Em manifestação ao dia mundial contra testes em animais”  
“Pelo fim da crueldade em nome da ciência”  
“Outro consumo é possível”,  
Palavras de ordem dos Okupas.*

Atualmente, a dieta vegana vem ganhando cada vez mais destaque e visibilidade, de modo que há um apelo político por parte de vários grupos urbanos na promoção das práticas de regime alimentar vegano. Isso acontece, por exemplo, através do apelo político pela libertação animal, isto é, a exploração do animal é colocada como o centro do debate e assume força heurística de convencimento. Dito de outra maneira, a semântica da luta por libertação sofre um descentramento exclusivo dos seres humanos e passa incluir os animais como seres com expectativas e aspirações de liberdade<sup>15</sup>. Assim, ganham sentido as prescrições de evitação ou restrição ao consumo de carne e seus derivados como alimentos, mas também como outras formas de consumo, a saber: medicamentos, produtos de limpeza, maquiagens e produtos estéticos, além dos usos alavancados pela indústria da moda através do consumo de peles, ossos e dentes de animais na produção de artefatos como bolsas, sapatos, brincos, colares, pulseiras e uso de peles como indumentária.

Os Okupas adotam uma dietética vegana relacionado ao consumo alimentar e também a outras práticas de consumo que são orientadas pela demanda de libertação animal. A partir disto meus interlocutores vão incluir uma série de restrições e práticas do cotidiano inspiradas não só pelo não consumo de carnes e seus derivados, mas também pelo engajamento político através do boicote a produtos e marcas que exploram os animais através de testes em laboratório. Assim, a etnografia das Okupas me permite dizer que ser Okupa é também ser vegano.

Segundo o *The Vegan Society*, grupo que conceituou o termo veganismo, fundado em 1944 no Reino Unido, veganismo se trata de uma filosofia.

Uma filosofia e estilo de vida que busca excluir, na medida do possível e praticável, todas as formas de exploração e crueldade contra animais na alimentação, vestuário e qualquer outra finalidade; e por extensão, que promova o desenvolvimento e uso de alternativas livres de origem animal para benefício de humanos, animais e meio ambiente. Na dieta, significa a prática

---

<sup>15</sup> Sobre a noção de descentramento moral exclusivo num grupo ver Hans Joas (2012) e sobre a semântica da liberdade ver Luc Boltanski & Ève Chiapello (2009) e Axel Honneth (2015).

de dispensar todos os produtos derivados em parte ou totalmente de animais<sup>16</sup>.

Basicamente o conceito se orienta pelo princípio de simetria entre humanos e não - humanos para promover uma dietética baseada na não-exploração de animais e do meio ambiente. Os meus interlocutores de pesquisa adotam uma dieta vegana baseada na interdição de alimentos derivados de animais - aqui se inclua os peixes, os frutos do mar, a galinha, o frango, insetos, laticínios, ovos, ovas e também o mel.

Mas há um conjunto de práticas associadas ao que se popularizou no Brasil como vegetariano e vegano, desconsiderando padrões dietéticos menos e mais restritivos ligados ao consumo alimentar. Assim, para Beardsworth & Keil (1997) aqueles indivíduos que se autodefinem como vegetarianos, basicamente estão excluindo de sua dieta o consumo de carnes, mas mantém o consumo de seus derivados, isto é, ovos e laticínios. No entanto, algumas práticas de consumo ainda envolvem o consumo moderado de peixes, frutos do mar e “carnes brancas”<sup>17</sup>. Entretanto, há aqueles indivíduos que excluem todas as carnes de sua dieta, mantendo o consumo de ovos e laticínios. Por fim, estão os veganos que excluem o consumo de qualquer tipo de carne e também de seus derivados (ovos e laticínios). Por sua vez, os frugivoristas, também conhecidos como frugívoros, avançam no sistema de classificação e incluem como alimentos permitidos ao seu consumo somente aqueles que não impliquem em morte da planta doadora. Desse modo, temos formas de classificação orientadas por uma escala valorativa que está relacionada ao consumo alimentar e que são definidas e elaboradas a partir da abstenção de carne animal até seus derivados<sup>18</sup>, como vimos na sessão anterior a cozinha revela o lugar onde essas escalas e valores ganham sentido para o sistema de classificação e conformação de uma dietética entre os *okupas*.

Em relação ao consumo de alimentos, meus interlocutores cultivavam uma horta comunitária e faziam uso da *coleta - reciclagem* em feiras livres, reaproveitando os alimentos que seriam jogados no lixo por causa de má aparência, por ter murchado, estar amassado, com alguma parte em decomposição ou qualquer outra imperfeição que

---

<sup>16</sup>Definição encontrada no sítido *The Vegan Society*, ver: <<https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>>. Acesso em 11 de julho de 2016.

<sup>17</sup> O termo “carne branca” está diretamente associado às carnes de peixe e frango. Sahlins (2003), por exemplo, associada a noção de pureza do alimento ao seu distanciamento da ideia de “carnalidade”. Assim, quanto mais fortes e predominantes sejam as características que lembrem sua origem orgânica, mas distante estará um alimento dessa classificação. Desse modo, a cor é umas das características que assume grande importância nessa classificação.

<sup>18</sup>Beardsworth & Keil (1997) chama atenção para o debate entre veganos sobre o consumo de mel.

fosse julgada inadequada para ser apreciada pelos “consumidores tradicionais”. Uma prática de eugenia do alimento é guiada para colocar à disposição, nas prateleiras dos supermercados, somente aqueles alimentos que não apresentem qualquer “defeito” e que estejam “esteticamente” vistosos, com aparência de “saudável”.

Os *Okupas*, numa prática de contestação, ressignificam o processo de seleção dos alimentos pelos supermercados ao adotarem uma resistência contra-hegemônica em relação à ideologia do desempenho – presente nos critérios de escolhas dos alimentos. Assim, eles se apropriam desses “alimentos deformados” para seu próprio consumo e demonstram como o ato de se alimentar é informado por critérios ideológicos comerciais que se inspiram em práticas de modificação genética dos alimentos para o melhoramento e aumento da produção, feito através de organismos geneticamente modificados, conhecidos como transgênicos, cujo propósito é o aumento da resistência às pragas (bactérias, fungos, vírus)<sup>19</sup>.

No entanto, as práticas de resistência e contestação dos alimentos pelos *Okupas* não estão esvaziadas de qualquer influência ideológica, como muitos deles acreditam. Na verdade, há uma contraposição entre modos de representação e ideologias, contra a “ideologia do desempenho” há outra motivação da ação e das escolhas alimentares, qual seja, a “ideologia do naturalismo”<sup>20</sup>. É bom destacar que essa ideologia contestatória é inarticulada (em termos bourdieusianos é pré-reflexiva), isto é, não é percebida enquanto ideologia “a crença da inscrição do bem, do bom, do justo e do certo” naquilo que se entende por “natureza”. Nos *Okupas*, como em muitos outros movimentos informados por ideais de ecologia, a natureza é “boa” em si mesma.

### **Entre o princípio de simetria e o princípio de hierarquia valorativa: paradoxo no sistema de classificação e avaliação moral dos *Okupas***

As pesquisas realizadas em animais vivos são conhecidas como vivissecção e era um dos principais temas de interesse e discussão entre os *Okupas*. De acordo com a fala do grupo, lendo os manifestos emitidos por eles nas redes sociais e também nos zines

---

<sup>19</sup> Uma abordagem interessante sobre as práticas, consumo e percepções de alimentos transgênicos é feita por Menache (2004) em uma etnografia com moradores de Porto Alegre - RS.

<sup>20</sup> Ideologia do naturalismo é a crença compartilhada na inscrição do bom, do certo e do justo numa suposta natureza intacta. Uma das primeiras articulações sistemáticas dessa ideologia naturalista é feita por Rousseau, posteriormente ela recebeu várias articulações e desenvolvimentos posteriores, dentre os quais o “naturalismo expressivista” até chegar à noção moderna de “ecologia”. Quem apresenta uma leitura esclarecedora sobre o que vem a ser a ideologia naturalista e como ela informa nossa concepção de bem, bom, justo, certo é o filósofo canadense Charles Taylor (2005).

colados na parede da própria casa, esse tipo de pesquisa submete os animais a maus-tratos de forma irrestrita com o intuito de atender ao consumo descontrolado de produtos de beleza ou farmacêuticos -se tornou uma pauta na agenda de mobilizações dos Okupas em contato com outros coletivos. Os Okupas organizavam semanalmente grupos de discussão coletivos sobre os temas libertários, nos encontros realizados, o mote era a vivissecção, a libertação animal e o veganismo. Além disso, também eram organizadas manifestações políticas no espaço público e intervenções artísticas através de stencil nas paredes de viadutos, em tapumes de obras de arquitetura vertical, nas calçadas, nas tampas de bueiros, em cantinhos pelos quais se pode ver, mesmo sem ter a intenção de ler o que está para ser visto.

Não só as alternativas de gestão alimentar são pensadas como novos processos de aprendizado prático e moral, há também aquelas atividades em contrapartida as formas de consumo de animais para o campo do consumo cultural de roupas, sapatos, medicamentos e outras práticas de exibição da violência e maus tratos aos animais, por exemplo, a vivissecção<sup>21</sup>, as vaquejadas<sup>22</sup> e os carroceiros<sup>23</sup>.

Nota-se tanto nas falas quanto nas telas que caracterizam suas roupas, nos panfletos, nos zines e, sobretudo, nos cartazes expostos na *Okupa*, o quanto o consumo de alimentos e a dieta libertária são motivos de interesse e prática que norteia a conduta do grupo. Todos fazem parte e consomem coletivamente as refeições, de modo que compartilham os códigos do que é ou não permitido ingerir e suas explicações, uma das mais eloquentes é o fato de maltratar os animais para consumo alimentar, cosmético, farmacêutico ou para a indústria da moda.

Em relação aos remédios e a indústria farmacêutica, é comum entre eles um saber apurado sobre os benefícios da medicina natural, conhecem plantas medicinais e com isso organizam um espaço destinado à reserva desses medicamentos, como a produção de lambedor, xarope e chás que, na maioria dos casos, são utilizados de forma preventiva. Isso é um modo independente de manipular o consumo de alimentos para que possa favorecer a prevenção de determinadas doenças e fortalecer o sistema

---

<sup>21</sup>Uso de animais vivos para estudo e experimentação, prática popularmente conhecida como “cobaias de laboratório”. Sobre os aspectos jurídicos desse tipo de experimentação ver: Ramiro (2011).

<sup>22</sup>Sobre os significados associados às vaquejadas ver: Aires (2008). Além disso, atualmente está em votação no Supremo Tribunal Federal o julgamento da ADI 4983 ajuizada pelo procurador-geral da República, Rodrigo Janot, contra a Lei 15.299/2013, do Ceará, que regulamenta a prática da vaquejada como cultural e desportiva. O procurador Janot argumenta que a vaquejada é explorada como esporte, e que laudos técnicos comprovam danos aos animais.

<sup>23</sup> Sobre os modos de vida dos carroceiros e a interação homem-animal ver: Lopes (2013).



imunológico, como Ane já me relatou ao falar do ambiente inóspito da *Okupa* para receber a sua filha recém-nascida. Ela e seu companheiro decidiram que não iriam permitir que injetassem as vacinas em sua filha, pois sabiam que não “há necessidade para vacinar” e com isso revelam uma atitude contestatória diante dos benefícios ou malefícios que a ingestão de medicamentos da indústria farmacêutica, aos olhos dela, produz na concepção de qualidade de vida e saúde.

Para Ane “*medicina e anarquia andam de mãos dadas*”, não é necessário vacinação, pois além de ser considerada um medicamento venoso à saúde do ser humano, ela aposta na dietética vegana como uma forma de prevenir o aparecimento de doenças, ao contrário dela que foi socializada na dietética carnívora e muda sua gestão alimentar na fase adulta, sua filha será socializada na dietética vegana.

*“Se você combinar uma vida saudável, uma vida como a nossa, onde a gente não come coisas industrializadas, mas fazemos refeições de alimentos naturais que estão longe de agrotóxicos, de conservantes, de condimentos artificiais, podemos ter uma boa saúde, de forma que não é preciso vacina para nos manter saudáveis [...]. É tudo uma questão de escolha, eu escolhi viver sem aderir a essa indústria farmacêutica que escraviza os animais em nome da nossa saúde. Contraditório, não acha? Se tratam animais assim, porque iriam tratar a gente de forma diferente?”.*

Ane mostrou-me, apontando através da janela do primeiro andar, todas as plantas que ela conhecia e que tinham “*poder curativo*” (“*de onde você acha que vem a medicina, ou os remédios? Do mato, dos saberes dos povos indígenas, dos nossos ancestrais*”). Com essa nota etnográfica foi possível acompanhar o pensamento sendo construído pela prática (Bourdieu, 1982), em que Ane nos permite perceber o que é coletivo no indivíduo, uma vez que este se constrói a partir das coletividades. Nesse sentido, o *habitus* (Bourdieu, 1982) como sistema de disposições culturais incorporadas ou “gramática” de percepção, julgamento e ação, organiza o modo de ação alimentar. O processo de socialização das crianças na *Okupa* passa, por exemplo, por práticas de abstenção de vacinas, fármacos e leites derivados de animais (comumente usado para a dieta de crianças brasileiras). Nesse sentido, não se mata para comer e nem se mata para curar.

A ação política de engajamento dos *Okupas* sobre a alimentação e os cuidados terapêuticos das crianças é feita para se aproximar da natureza. O antropólogo Klaas Woortmann (2008) em seu estudo “*Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e*

*peessoas*” operacionaliza os modos de classificação alimentar relacionados aos binômios saúde/doença e quente/frio para argumentar que esses sistemas obedecem a uma oposição entre “ordem” e “desordem” que operacionalizam os modos de interdição/evitação e definem um sistema axiológico de classificação. Numa homologia estrutural, os sistemas de classificação que orientam os *Okupas* em sua dieta vegana(a comida fala e constrói ordenamentos) que definem o quê, quando e com quem comer são aspectos que compõem parte de um sistema de classificação que implica em atribuir significados ao ato alimentar. Assim, na percepção de Ane, manter uma prática de não ingestão de carne e derivados é um modo de se manter saudável, uma vez que ela associa o consumo desses alimentos a fatores de risco para adquirir doenças.

Durante a pesquisa de campo encontrei uma interlocutora chamada Tassinha (18 anos), por muitas vezes nossa interação foi marcada pelo desabafo a respeito de “práticas de distinção” operacionalizadas por outros membros do grupo sobre ela e sua conduta alimentar. Tassinha não era vegana, estava em processo de transição e “*ainda estava se acostumando*”, por isso sentia dificuldades em incorporar uma dieta estritamente vegana. Em razão disso, sentia-se tratada de forma diferenciada pelo restante do grupo, recebendo sempre a tarefa de fazer a “*vigília da Okupa*”<sup>24</sup>. O lugar social de Tassinha dentro da ocupa virou uma fonte importante das práticas de regramento moral que informavam a conduta e as relações dentro da *ocupa*. Com efeito, as reuniões do grupo de estudo eram marcadas por experiências de rebaixamento moral, por isso ela se dizia “*excluída*” em algumas situações de discussão dos textos, pois ao haver confrontos de ideias a sua opinião “*sempre fica de fora*”<sup>25</sup> e é desencorajada a falar. Com o passar do tempo, ela acabou indo embora da *Okupa*, nunca mais tornei a conversar com ela, segundo Gil me contou depois, o motivo de sua saída era por ter sido aprovada na graduação em agronomia para um campus no interior do estado.

Pensar, com efeito, é ordenar nossas ideias; é, portanto, possível argumentar que nos *Okupas* é possível pensar as suas práticas alimentares como linguagem, isto é, meio

<sup>24</sup> Fazer a vigília da *Okupa* significa passar mais tempo na casa “ocupando”, observando e protegendo a casa de visitas indesejáveis – ladrões, saqueadores.

<sup>25</sup> A antropofagia do capitalismo contracultural mostra em que contexto o capitalismo incorpora a crítica (práticas contestatórias) e se apropria dela para sua sobrevivência ver Boltanski e Chiapello (2009). Assim, passam a compor o próprio conteúdo crítico, digo isso, pois parece que o veganismo em alguns contextos deixa de ser antisistêmico e passa a integrar o próprio sistema, por exemplo, os meus interlocutores atualmente são empreendedores de um restaurante vegano.

de classificação e ordenamento. Porém, a percepção dos alimentos aqui se guia, principalmente, pela oposição entre práticas alimentares carnívoras/ onívoras e práticas alimentares veganas, onde essa distinção classificatória é acompanhada de uma hierarquia valorativa: as práticas alimentares veganas são dotadas de uma positividade moral, enquanto as práticas alimentares carnívoras/ onívoras são dotadas de uma negatividade moral. No sistema de avaliação forte compartilhado pelos *Okupas*, os alimentos de origem animal são rebaixados moralmente, enquanto os alimentos de origem não-animal são elevados moralmente, revela uma classificação que também servirá como padrão classificatório das relações entre humanos e que são veganos e humanos que não são. Logo, um ser humano moralmente elevado, aos olhos de meus interlocutores, é um ser humano que não come alimentos de origem animal. Há um paradoxo aqui, por um lado os *Okupas* querem refutar qualquer tipo de hierarquia valorativa entre seres humanos e animais não-humanos, porém o seu princípio de avaliação moral funda outro tipo de hierarquia valorativa, qual seja, uma hierarquia entre tipos distintos de seres humanos a partir do consumo de alimentos.

Leach (1989) reflete sobre as classificações sociais que definem e separam o “eu” em relação ao mundo, desse modo espera-se constituir um distanciamento social necessário sobre o referente e o referido para a construção dos tabus alimentares e sexuais. O autor constrói um quadro mostrando a escala de gradação *perto/longe, mais como eu/menos como eu*, relacionando a esse modelo àquelas classificações que são usadas para atribuir distinção entre animais de estimação, animais domésticos e animais selvagens. Por esta razão, na maioria dos casos, “o tabu é, simultaneamente, linguístico esocial” (LEACH, 1989:174).

Sahlins (1979), de forma semelhante à Leach (1983), destaca que o tabu alimentar se constrói a partir de uma escala de distância entre o humano e o animal. Ele fala da razão da cultura e da razão utilitária e, no caso dos *Okupas*, a razão cultural nos informa como se constitui essa escala social em que uns são percebidos numa economia dos afetos, enquanto outros são percebidos numa economia da utilidade. Os *Okupas* não teria assim uma racionalidade utilitária, posto que a racionalidade deles é libertária, isto é, orientada pelo exercício e pelas práticas de autonomia do indivíduo e do grupo. Por isso, o animal que é visto como uma fonte de satisfação das carências nutricionais em algumas sociedades – ou grupos sociais, entre os *Okupas* opera-se uma tentativa de atribuir aos animais um estatuto de sujeitos morais, uma vez que percebem nos como

portadores de uma agência moral. Dessa maneira, a relação que eles tentam estabelecer junto aos animais é uma relação de economia das trocas dos afetos<sup>26</sup>. Ainda que isso possa ser contestado do ponto de vista ontológico, pelo menos em termos representacionais, os *Okupas* percebem os animais como sujeitos morais e percebem a relação deles com os animais como uma relação ética, de trocas afetivas e uma relação ética de reconhecimento do outro. Assim, as regras dietéticas encontradas nesse grupo podem ser descritas, em termos foucaultianos, como regras disciplinadoras (Foucault, 2007). O conteúdo da regra invocado é a interdição do consumo de qualquer tipo de animal e seus derivados, para isso os *Okupas* vão se treinando para o cultivo de uma prática disciplinadora de autocontrole. Nesse sentido, podemos pensar a identidade *Okupa* a partir de suas práticas alimentares, observando o quanto eles prescrevem regras para se diferenciar a partir da comida, em primeiro plano, mas também do vestuário ou mesmo da saúde, como acabamos de relatar no tópico anterior.

Cabe aqui uma precisão, explicitada no exemplo elaborado por Sahlins (1979) sobre o tabu dos cavalos e dos cachorros, em que este estatuto moral dos animais é relativo, pois não engloba todos os animais. Por sua vez, entre os *Okupas*, a moralidade não é relativizada, ela precisa incluir todas as espécies animais não-humanas, nisto há um universalismo moral<sup>27</sup> articulado pelos *Okupas*.

## Conclusão

O ato de se alimentar nos *Okupas* assume o valor identitário, político, econômico e (como procuramos demonstrar através das narrativas etnográficas sobre as práticas alimentares ao longo do texto) de distinção social - conforme vimos no caso que envolvia interlocutora Tassinha. O modo de vida *Okupa* se propõe a desconstruir ordenamentos sociais dominantes, a partir de suas práticas alimentares, propondo uma nova gestão da alimentação que seja guiada por sentidos de justiça e bem viver libertários. No entanto, vimos que as práticas de consumo veganas entre os *Okupas* expõem limites e paradoxos sobre seu pano de fundo moral e simbólico, de certo modo, também reproduz hierarquias. São múltiplas as questões que envolvem a prática alimentar dos *Okupas*. Em primeiro lugar, destacamos que a cozinha, enquanto lugar central da prática alimentar é também um espaço de sociabilidade do coletivo e,

<sup>26</sup>De algum modo isso lembra muito a economia das trocas simbólicas elaborada por Bourdieu (1982).

<sup>27</sup> A respeito do universalismo moral, ver Hans Joas (2012).

sobretudo, de constituição de uma ‘comunidade discursiva’ ou, o que nomeei, ‘*esfera pública contracultural*’, onde mulheres e homens *Okupas* se reúnem para conversas e debates reflexivos a respeito de crítica da cultura. Além disso, do ponto de vista da ‘economia moral’<sup>28</sup>, encontramos nos *Okupas* um regime de ‘descentramento moral’, no qual, o estatuto de ‘sujeito moral’ vai para além dos seres humanos e inclui os animais não-humanos. Assim como a racionalidade libertária informada pelo exercício e pelas práticas de autonomia do indivíduo e do grupo a respeito da emancipação animal. Dessa maneira, para os *Okupas*, o bom alimento deve estar livre da exploração, dos maus tratos e do rebaixamento moral. Porém, aponte um paradoxo que envolve esse descentramento moral, pois se é verdade que na relação entre humanos e animais não-humanos se tenta forjar um princípio de simetria, também é verdade que se instaura outra forma de assimetria, qual seja, uma hierarquização valorativa entre veganos e carnívoros e, não esqueçamos!, veganos e vegetarianos. E, essa última distinção avaliativa também se faz presente no sistema de classificação e avaliação dos *Okupas*.

Na vida cotidiana desse grupo, a reciclagem de alimentos, a racionalização da comida, a produção de alimentos orgânicos, assim como o circuito de trocas que é construído entre *Okupas*, feirantes e vizinhos informam os diferentes usos sociais dos alimentos e sistemas distintos de classificação.

Como visto até aqui, o regime de práticas alimentares dos *Okupas* nos coloca diante de questões sociais, políticas e morais complexas. A partir desse retorno etnográfico procurei dar relevo e ampliar o conhecimento de práticas, concepções e saberes que informam o consumo de alimentos e que muito dizem sobre outros aspectos da vida social dos meus interlocutores, pois a comida fala e constrói ordenamentos sociais (Douglas, 1999).

### Referências Bibliográficas

BEARDSWORTH, A & KEIL, T. 1997. *Sociology of Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London and New York: Routledge.

BOURDIEU, Pierre. 1982. *A Economia das Trocas Simbólicas*. São Paulo Editora.

---

<sup>28</sup>Sobre o conceito de economia moral ver Thompson (1998).

\_\_\_\_\_. 2010. *A dominação masculina*. 7ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.

BOLTANSKI & CHIAPELLO, Luc e Ève. 2009. *O novo espírito do capitalismo*. SP: Martins Fontes.

DOUGLAS, Mary. 1976. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Edit. Perspectiva.

\_\_\_\_\_. 1996. *Estilos de Pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto*. Barcelona, Ed. Gedisa.

\_\_\_\_\_. 1999. *Implicit Meanings*. London, Routledge.

DURKHEIM, Émile. 1996. *As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália*. São Paulo: Martins Fontes. - (Coleção Tópicos).

EVANS-PRITCHARD, E.E. 1978. *Os Nuer: descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota*. São Paulo, Ed. Perspectiva.

FOUCAULT, Michel. 2007. *História da sexualidade: o uso dos prazeres*. São Paulo, Edições Graal.

FRASER, Nancy. 1992. "Rethinking the Public Sphere: A contribution to the critique of actually existing democracy". In C. Calhoun, (ed.): *Habermas and the Public Sphere*. London: MIT Press.

GARCIA, R.W. 2005. *Reflexos da Globalização na Cultura Alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana*. In: *Revista de NUTRIÇÃO*, Campinas, vol.16. 2005.

HABERMAS, Jürgen. 1984. *Mudança estrutural da esfera pública: investigações quanto a uma categoria da sociedade burguesa*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.

JOAS, Hans. 2012. *A sacralidade da pessoa: nova genealogia dos direitos humanos*. São Paulo, Editora Unesp.

LEACH, E. 1983. *Edmund Leach: Antropologia*. In: Matta, Roberto da (org). São Paulo: Ática.

LÉVI-STRAUSS, Claude. 2009. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes.

LUDD, Ned. 2002. *Urgência das ruas: Black Block, Reclaim the Streets e os Dias de Ação Global*. São Paulo: Conrad Editora do Brasil.

MEDEIROS, Maria de Lourdes. 2010. "Populismo ou Medo da Maioria? Como transformar em tolice as razões da massa". In SOUZA, Jessé: Os batalhadores brasileiros: nova classe média ou nova classe trabalhadora?. Belo Horizonte, Editora UFMG, pp.199-256.

MENASCHE, R. 2004. *Risco à Mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não*. Revista CAMPOS, Curitiba.

MORAIS LIMA, Andressa Lídiccy. 2012. *Okupar, resistir e insistir: uma etnografia das práticas de ocupação urbana – Fortaleza/ Ceará*. Dissertação. Natal, UFRN.

\_\_\_\_\_. 2014. *Pluriativismo Okupa*. Revista NOVOS DEBATES: Fórum de Debates em Antropologia / Associação Brasileira de Antropologia. Vol.1, n.1, janeiro. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia.

PERLATTO, Fernando. 2015. *Seletividade da esfera pública e esferas públicas subalternas: disputas e possibilidades na modernização brasileira*. Revista de SOCIOLOGIA E POLÍTICA, 23(53), pp. 121-145.

RIAL, Carmem. 2004. *Fast Food: a nostalgia de uma estrutura perdida*. Revista HORIZONTES ANTROPOLÓGICOS, Nº 4, Porto Alegre.

SAHLINS, Marshall. 1979. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro, Zahar Editores.

TAYLOR, Charles. 2005. *As fontes do Self: a construção da identidade moderna*. São Paulo: Edições Loyola, 2º edição.

THOMPSON, E.P. 1998. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: CIA. Das Letras.

WOORTMANN, Ellen F. 2015. “Espaços de Gênero, Casa e Gestão Alimentar: contexto rural teuto-brasileiro”. In MENASCHE, Renata: Saberes e Sabores da Colônia, Porto Alegre: Editora UFRGS.

WOORTMANN, Klaas. 2008. “Quente, Frio e Reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas”. Revista CADERNO ESPAÇO FEMININO, vol.19, Uberlândia.