

ENSAIO FOTOGRÁFICO SIRVA-SE¹

Daniel Silveira da CRUZ²
Camila Hita de AGUIAR³
Fábio Sadao NAKAGAWA⁴
Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA

RESUMO: A fotografia é a arte de escrever com a luz, ela serve para construir e/ou representar realidades, além de preservar a memória cultural. O ensaio que aqui será discutido foi concebido para falar sobre o modo como as pessoas em Salvador se relacionam com o alimento feijão nos mais diversos ambientes. Abordando questões ligadas à comensalidade e fotografia, a união de dois grupos do Programa de Educação Tutorial fez surgir um ensaio fotográfico no qual o feijão é o personagem central, desde sua comercialização até a apresentação no prato de trabalhadores ou transeuntes de uma feira-livre da cidade de Salvador.

Palavras-chave: ensaio fotográfico; comensalidade; jornalismo cultural.

1. INTRODUÇÃO

Não existe dietética inocente. Ela informa sobre a vontade de ser e de se tornar, sobre as categorias arque típicas de uma vida, de um pensamento, de um sistema, de uma obra.

Michel Onfray

A História do ser humano está profundamente associada com a história da alimentação. Através da alimentação pode-se revelar a estrutura da vida cotidiana. Partindo dessa ideia e amparados em estudos na área da antropologia da alimentação, e sem dúvida com um forte auxílio da antropologia da comunicação visual, o ensaio fotográfico “Sirva-se!” buscou representar a presença do feijão no cotidiano da cidade de Salvador. Resultado de um conjunto de oficinas, o ensaio foi construído através da parceria entre dois grupos do Programa de Educação Tutorial, o PET Comunicação e o PET Nutrição⁵. As fotografias feitas pelos estudantes dos dois grupos conduziram ao ensaio “Sirva-se”, que buscou em

¹ Trabalho submetido ao XX Prêmio Expocom 2013, na Categoria Produção Transdisciplinar, modalidade Ensaio fotográfico artístico (conjunto).

² Aluno-líder do grupo, estudante do 5º semestre de Jornalismo da Faculdade de Comunicação da UFBA e aluno bolsista do Petcom/ UFBA, e-mail: dansilcruz@gmail.com

³ Estudante do 5º semestre de Produção em Comunicação e Cultura da Faculdade de Comunicação da UFBA, aluna bolsista do Petcom/ UFBA, e-mail: camilahita@gmail.com

⁴ Orientador do trabalho. Professor adjunto da Faculdade de Comunicação da UFBA, Doutor em Comunicação e Semiótica pela PUC-SP, atual coordenador do Colegiado de Graduação, professor tutor do Petcom e membro do grupo de pesquisa ESPACC da PUC-SP, email: fabiosadao@gmail.com.

⁵ O Pet Nutrição é composto pela professora da Escola de Nutrição da UFBA, Lígia Amparo da Silva Santos, tutora do PetNut e os alunos do curso de graduação em Nutrição e bolsistas Abner Victor da Silva Teixeira, Ana Carla Lemos Machado, Ane Dandara de Oliveira Santos, Angélica Natal Peretti, Deborah de Carvalho Leão Santos, Flávia Pascoal Ramos, Gabriela Moreira de Almeida, Indira Ramos Gomes, Juliana Dias Almeida Santos, Priscila Santos Teles da Silva, Taís de Jesus Queiroz e Talita Silva da Silva.

anônimos, inseridos em distintos contextos, a relação que esses expressavam diante de um determinado alimento.

O presente ensaio recorre ao entendimento de comensalidade - palavra derivada do latim "*mensa*", referente a conviver à mesa; que envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come, mas principalmente, *como se come*. De tal forma, pode-se considerar a comensalidade como um dos fatores estruturantes da organização social. A comida participa de construções do corpo não só do ponto de vista de sua materialidade, como também nos aspectos culturais e simbólicos. Corpo aqui não é um elemento dissociado da prática alimentar e deve ser considerado como um sistema de ação, pois é na sua construção que se moldam identidades. Apesar de hoje ser inegável a existência de uma cultura mundializada no padrão alimentar, é possível encontrarmos, mais ou menos, resistência, dependendo da cultura alimentar e da consolidação de suas práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas (GARCIA, 2003).

O primeiro prato considerado efetivamente brasileiro em geral é a feijoada “completa”. Mas tal prato de excelência nacional, fruto de fusão racial, já governava o cardápio de todo o país desde o século XVII, com o popular binômio feijão-farinha (CARNEIRO, 2005, p.78-79). Não é a toa que o Brasil é o 2º maior produtor de feijão no mundo, perdendo apenas para os EUA. Contudo, cada lugar apropria-se desse alimento, por meio de suas particularidades. É principalmente na forma de preparo dos “caldos fortes” onde se encontra sua marca de individualidade. Como afirma o dito popular: o segredo costuma estar no tempero.

O mito da baianidade coloca Salvador, em especial, em posição de destaque no imaginário brasileiro quando a referência é culinária regional. Na “terra da felicidade” a expressão alimentar ganha exploração turística além da forte presença festiva, quer esteja relacionada aos encontros sociais ou cerimônias religiosas. De qualquer maneira, o feijão é íntimo do baiano, acompanha-o desde a infância, marcando a importância da comida como um patrimônio histórico-cultural. Mesmo o acarajé, grande símbolo cultural da Bahia é fruto do feijão, é filho do luxurioso encontro entre feijão e azeite de dendê, dado o peso da tradição africana. Contudo, o tipo mais popular que sintetiza seu comer cotidiano é a feijoada feita do mulatinho.

Salvador come feijão em cada mesa de bar e ruela, no intervalo do trabalho, na sofisticação de restaurantes ou na organicidade de uma praça de alimentação. Fora as grandes cadeias de mercados, Salvador também vende feijão no aconchego das suas feiras

populares, no desconforto de suas esquinas, reafirmando práticas ancestrais relacionadas à circulação de alimentos. Engana-se quem pensa que feijão é só coisa de almoço. Há quem não consiga aguentar o peso do trabalho sem receber a energia proporcionada por esse alimento tão nutritivo. No critério do típico soteropolitano, é “bom a qualquer hora” – o que lhe consolida como prática cotidiana, dada sua periodicidade nos gestos de escolha do consumidor.

2. OBJETIVO

Como objetivo geral, o ensaio “Sirva-se” pretendeu utilizar a linguagem fotográfica para construir a representação do feijão no cotidiano das pessoas, levando em conta diferentes lugares da cidade de Salvador. Esperou-se fotografar como o feijão era apresentado nesses diversos espaços, bem como, através do registro, perceber como o soteropolitano se comporta diante do alimento.

O ensaio em questão teve também como objetivo secundário promover um projeto que efetivamente considerasse o tripé formador da universidade: ensino, pesquisa e extensão (pilares também estruturantes do Programa de Educação Tutorial). Além disso, a produção do ensaio “Sirva-se” pretendeu concretizar a parceria com o PetNut, sabendo que os grupos PETs da UFBA costumam trabalhar de forma isolada em seus projetos. O ensaio vislumbrou agregar conhecimentos de ambas as áreas (comunicação e saúde) e compor um trabalho que fosse produto final de estudos dos dois grupos, levando em conta a distância física entre os cursos, que estão alocados em *campi* diferentes da UFBA, além da diferença clara entre as áreas que compreendem, unindo em um único projeto, de forma dialógica, conhecimentos acerca de comensalidade, fotografia e antropologia visual.

Em última instância, pretendeu-se confirmar a possibilidade de realizar um ensaio fotográfico utilizando apenas câmeras compactas. Observou-se que as estudantes de nutrição puderam aumentar o domínio sobre a câmera e a linguagem fotográfica e os estudantes de comunicação exercitaram seus conhecimentos em fotografia e comensalidade por meio do uso de câmeras compactas.

3. JUSTIFICATIVA

O feijão é uma leguminosa de participação tradicional na dieta da população brasileira (VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, 2012, p. 3367). Observa-se também que a leguminosa é muito comum na cidade de Salvador e está presente em diversos estabelecimentos que vendem alimentos. Com base nessa ideia e nas experiências pessoais dos estudantes envolvidos, pensou-se então no feijão como objeto essencial do ensaio. Contudo, não se trata de isolar o alimento de seu contexto social, daí a importância no presente ensaio de uma perspectiva que o compreendesse desde um olhar voltado para a comensalidade. O corpo apresenta-se então como elemento indispensável nesta trama. Nos últimos séculos, converteu-se em objeto relevante para muitos estudos científicos, relacionando-se a diversas temáticas, mas quando relativo às práticas alimentares tomadas desde um ponto de vista cultural e não da área de saúde, os estudos de corpo são ainda incipientes (SANTOS, 2008, p. 23).

Em todas as sociedades há uma forte relação do corpo com o alimento, desde a criação e plantação, em caso de alimentos naturais, até a preparação e consumo. Ainda faz parte dessa relação, a busca e compra em mercados e feiras. A importância do corpo no processo não é apenas o de receber nutrição, como fazem outros seres vivos; vale lembrar que o corpo que se alimenta produz força de trabalho, desenvolve relações sociais e, assim, constrói uma sociedade, o que justifica a escolha do tema.

Outro fato importante de ser constatado e que torna o tema pertinente é perceber que existe comunicação na relação entre corpo e alimento. Essa relação é característica para determinadas regiões, já que cada sociedade se comporta de maneira diferente diante da comida. Mesmo dentro de uma mesma cidade é facilmente observável o comportamento variado que as pessoas apresentam diante do alimento nos mais diversos ambientes possíveis.

4. MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS

Para a realização das fotografias foram utilizadas apenas câmeras fotográficas compactas do tipo *Cybershot*. A escolha por compactas se explica por conta da falta de acesso a câmeras profissionais por parte dos estudantes envolvidos nas oficinas, além da tentativa de realizar um ensaio com aparelhos mais simples, com intenção principal de

exercitar o olhar fotográfico. As câmeras compactas foram escolhidas também devido à evolução desse suporte, que garante fotografias de qualidade, em alta resolução, além de permitirem algumas outras funções como variação de ISO, variação da exposição e profundidade de campo.

Ainda em relação ao uso das câmeras, optou-se por não utilizar flash ou qualquer tipo de luz artificial, sendo as fotos realizadas com luz ambiente. A escolha se explica pelo fato das câmeras compactas não oferecerem regulação para o flash, nem vislumbrarem a possibilidade de modificar a direção da luz disparada, o que poderia comprometer a quantidade de luz na imagem final.

O ensaio fotográfico “Sirva-se” foi resultado final de um conjunto de seis oficinas. Para realizá-las os estudantes de ambas as áreas (Comunicação Social e Nutrição) fizeram estudos prévios sobre seus temas e expuseram para o grupo participante do projeto. Os alunos de Nutrição ministraram duas oficinas sobre comensalidade, a fim de aproximar os estudantes de Comunicação de um dos objetivos do ensaio, que era representar o alimento (feijão) no cotidiano soteropolitano. Os alunos de Comunicação foram responsáveis por ministrar duas oficinas de técnica fotográfica e duas oficinas sobre a linguagem fotográfica. A escolha deste procedimento se deu pela crença de que seria a maneira mais eficiente de trocar conhecimentos entre os estudantes.

Para as oficinas de técnicas fotográficas foram realizadas aulas expositivas, nas quais foram abordados temas técnicos como luz, tempo de exposição, distância focal, uso do flash, além de composição de imagem. Após as aulas iniciais, os estudantes saíram para exercitar a percepção e fotografar. Para as oficinas de comensalidade, a metodologia foi de discussão com base em exemplos reais tomados a partir dos relatos dos participantes, com exposição de dados trazidos por duas mestrandas da Escola de Nutrição, convidadas pelos estudantes do PetNut. Para as oficinas sobre linguagem fotográfica, foram utilizadas aulas expositivas e discussão em grupo, a partir da exposição de diferentes ensaios fotográficos, em relação aos conceitos oriundos da antropologia visual.

A partir daí foram agendadas saídas. De início foram realizadas duas saídas a fim de fazer cobertura dos diversos lugares onde se comercializa feijão na cidade. O grupo se revezou entre o Mercado do Peixe, famoso espaço com bares e restaurantes populares no bairro do Rio Vermelho; Shopping Iguatemi, o mais conhecido e frequentado shopping da cidade, que possui duas praças de alimentação com restaurantes que vendem comida a quilo; além da Feira de São Joaquim, maior e mais importante feira-livre da cidade.

Sendo assim, foi realizado, após a primeira saída, um encontro para avaliação das fotografias feitas e discussão com todo o grupo sobre os resultados. À luz do que havia sido tratado nas oficinas, os grupos voltaram a sair e fotografar em lugares diferentes dos que haviam fotografado na primeira saída, como os bairros do Comércio e Campo Grande.

Para o tratamento das fotos foi utilizado o programa Windows Microsoft Office Picture Manager. Trata-se de uma ferramenta de edição que permite tratamento simples das imagens. Entre os processos de edição das fotografias do ensaio foram realizados cortes para redimensioná-las numa proporção 2x3 e aumento ou diminuição da saturação e/ou do contraste.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Para a construção do ensaio foram levadas em conta as experiências sensoriais – gestos, sensações visuais, olfativas, tato, temperaturas, cores, formas e texturas – dos fotógrafos envolvidos, além das pessoas presentes nas fotografias. As experiências pessoais com o objeto de nosso ensaio (o feijão), desde a infância, foram tomados como ponto de partida para os registros. Desejou-se mostrar com o olhar fotográfico, um olhar mais íntimo dos fotógrafos. As experiências sensoriais ajudaram a perceber os melhores ângulos e cenas. Esse foi um dos motivos que fez o grupo descartar o registro apenas pelo registro. A intenção foi provocar nas pessoas que vissem as fotografias as mesmas sensações que os presentes nas fotos estavam sentindo, ou pelo menos ativar o desejo por passar por essas experiências.

Para que essa provocação fosse eficaz, observa-se que as fotografias tentam se aproximar o máximo de um trabalho final artístico, com certa plasticidade. Por isso cada fotografia escolhida para o ensaio levou em consideração à luz, a composição das imagens, as cores, a presença ou não do elemento humano. A luz ajuda a colocar em evidência determinados elementos presente nas fotografias, destacando-os. Deixar informações que fazem parte da imagem com menos iluminação, na penumbra, total escuridão ou ainda em superexposição, as coloca em posição secundária na cena e, por sua vez, também dá destaque à informação principal, que está iluminada em um grau suficiente para que ela seja percebida.



Fig. 01 – Quinta foto do ensaio “Sirva-se”.

Prestou-se atenção, durante a composição das imagens, na perspectiva e na profundidade de campo, características exploradas em diferentes fotos. Um bom exemplo de camadas de profundidade está na quinta foto do ensaio (Fig.01), onde o feijão está sendo comercializado. Nela, há três planos em diálogo: no primeiro plano, o personagem principal, o feijão; na região central, a relação comercial estabelecida com a leguminosa e, no fundo da imagem, o contexto cultural do mercadinho, cuja forma criada pelo encontro das diagonais dos expositores força a perspectiva para o fundo da cena, além de colaborar para o reforço visual da centralização da perpendicular constituída pelo corpo do vendedor. A técnica utilizada para representar a tridimensionalidade da imagem por meio de um formato bidimensional foi de importante valia na construção do ensaio, haja vista que trabalhávamos com câmeras compactas, que possuem recursos limitados no que tange às mudanças de foco e variação de profundidade de campo. No caso da quinta foto, a tridimensionalidade da imagem também é construída no diálogo estabelecido entre os limites do plano e *espaço off* por meio da mão com o dinheiro que aparece no lado esquerdo da fotografia. Trata-se de um índice que conecta o espaço do visível com o espaço sugerido,



Fig.02 – Oitava foto do ensaio “Sirva-se”.

havendo, com isso, o prolongamento da imagem para o imaginário.

Outro aspecto importante na composição é a exploração de múltiplos olhares, a fim de causar novidade ao expectador ao ver as fotos. Os múltiplos olhares são alcançados com a variação dos ângulos pelos quais as fotografias são realizadas. Modificar as perspectivas das cenas é essencial

para dar novidade a quem ver as fotos e também gerar sensações. A posição da câmera em determinadas imagens podem corresponder às ideias que se quer passar. Por exemplo, quando uma imagem é feita de baixo para cima pode expressar superioridade e imponência do elemento fotografado, já que esse é visto pelo espectador por um ângulo inferior. Quando feita de um nível superior, a sugestão para o espectador é de comandar a cena, de estar acima e fora dela, participando apenas como observador. Como ocorre, por exemplo, com a oitava foto (Fig.02) ao abordar um casal sentado em uma mesa servindo-se. Quando a fotografia mostra os elementos no mesmo nível do fotógrafo, sugere-se uma relação mais próxima entre a cena e o espectador, como se esse último fosse convidado a participar da situação fotografada.

O ensaio apresenta em algumas fotos uma predominância de cores primárias, tipicamente o verde, azul e vermelho, contrastando com a figura do negro, personagem mais recorrente nas fotos e do próprio feijão (tonalidade neutra - marrom). As cores primárias anteriormente citadas e muito presentes no ensaio referem-se ao que chamamos de cores psicológicas, puras, oponentes e provocam determinados estímulos. A foto de abertura (Fig.03), por exemplo, de alto contraste, puxa para o verde e o jogo de planos tem como elemento de mediação a comida. A composição, assim como a forma e predominância das cores primárias remetem à bandeira do Brasil. A forte representação do feijão no país inclusive faz da leguminosa um elemento apropriado para tal analogia e simbolismo.



Fig.03 – Foto de abertura do ensaio “Sirva-se”.

A maioria das fotos do ensaio inclui a figura humana e algumas delas, através de recortes, chegam a explorar partes do corpo em evidência, no caso os braços ou a parte superior do corpo (sentado). De tal maneira, o corpo funciona como uma peça importante para a elaboração plástica da cena, seja atribuindo movimento nos atos de comercialização (partes superiores), como na sexta foto em que um senhor manipula sua mercadoria com as mãos encobertas de sacolas plásticas ou trazendo noção de deslocamento da comida do prato em direção à boca (predominância de braços). A última foto do ensaio serve de bom exemplo; o trabalhador segura em suspensão um montinho de comida que levará à boca.

Depois de selecionadas, as fotos foram agrupadas de maneira que sua união produzisse uma narrativa. A disposição das imagens forma tanto uma sequência linear quanto um ciclo. No caso da linearidade, a leitura é semelhante à lógica estabelecida pelo código verbal, na qual o significante desenvolve-se no tempo em cadeia. A presença do eixo diacrônico no ensaio manifesta-se através da ideia de sucessão criada entre as fotos. Primeiramente, tem-se um prato consolidado, que outrora foi matéria bruta, passando pela comercialização do grão, responsável por levá-lo às mãos de quem o vai preparar e servir no prato de quem come. A relação de causa e consequência é clara de uma foto para outra, no entanto, a relação de semelhança estilística entre a primeira e a última fotografia permite que a linearidade seja convertida num ciclo, prevalecendo, dessa maneira, o eixo sincrônico em relação ao diacrônico.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tecnologia digital proporcionada pelas câmeras compactas utilizadas para a realização do ensaio trouxe contribuições valiosas não só como instrumento de trabalho de campo, mas de montagem, produção, circulação-divulgação, e também como meio e modo de análise, exercitando a prática diferenciada de construção de discursos e narrativas visuais. O campo interdisciplinar propiciado pela atividade do ensaio consistiu em um desafio às instituições universitárias no âmbito das atuais mudanças do ensino superior. Levando em conta estratégias de abertura na formação, abrem-se oportunidades de criação de novos "atores da cultura"; onde profissionais de distintas áreas juntam-se para produzir conhecimentos que emergem da sociedade e para ela retornam.

Ao final da produção do ensaio, o resultado foi exposto na Semana de Arte, Cultura, Ciência e Tecnologia de 2012 (ACTA 12), evento que acontece anualmente e que reúne trabalhos científicos, culturais e artísticos produzidos por professores, estudantes e servidores técnico-administrativos da universidade. A exposição foi montada no saguão de entrada da Biblioteca Unificada de Saúde da UFBA e ficou em cartaz entre os dias 16 e 19 de outubro de 2012. Durante a vernissage planejou-se uma estrutura gastronômica que permitia aos convidados degustarem pratos de feijão. O propósito era colocar em questão o espaço da exposição como sendo também um espaço para "alimentação criativa".

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**: Revista do Programa de Pós-Graduação em História da UFPR, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana [online]. **Revista de Nutrição da PUC-Campinas**, Campinas, vol. 16, n. 4, 2003. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000400011>. Acesso em: 19 abril 2013.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Revista Ciência e Cultura da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência**, São Paulo, vol. 62, n. 4, 2010. Disponível em:<http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009>. Acesso em: 19 abril 2013.

RIBEIRO, José da Silva. Antropologia visual, práticas antigas e novas perspectivas de investigação. **Revista de Antropologia**, São Paulo, vol. 48, n. 2, 2005. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s003477012005000200007&script=sci_arttext>. Acesso em: 19 abril 2013.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

VEDANA, Viviane. **No mercado tem tudo que a boca come**: Estudo Antropológico da duração das práticas cotidianas de mercados de rua no mundo contemporâneo urbano. 2008, 255p. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — PEPG em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciências Humanas. Disponível em:<<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/13383/000642480.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 19 abril 2013.

VELASQUEZ-MELENDÉZ, Gustavo et al. Tendências da frequência do consumo de feijão por meio de inquérito telefônico nas capitais brasileiras. **Revista Ciênc. Saúde coletiva**, Rio de Janeiro, vol. 17, n. 12, Dec. 2012.