



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UNB
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS – IH
DEPARTAMENTO DE SERVIÇO SOCIAL – SER
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ORIENTADOR PROF. DR. NEWTON NARCISO GOMES JÚNIOR

MARIANA PORTO FERNANDES LIMA

COMIDA, TRANSFORMAÇÕES E ALIMENTAÇÃO:
UMA ANÁLISE DOS HÁBITOS ALIMENTARES

BRASÍLIA – DF

2019

MARIANA PORTO FERNANDES LIMA

**COMIDA, TRANSFORMAÇÕES E ALIMENTAÇÃO:
UMA ANÁLISE DOS HÁBITOS ALIMENTARES**

Monografia apresentada ao Departamento de Serviço Social na Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Serviço Social.

Orientador: Prof. Dr. Newton Narciso Gomes Júnior

BRASÍLIA – DF

2019

MARIANA PORTO FERNANDES LIMA

COMIDA, TRANSFORMAÇÕES E ALIMENTAÇÃO:

UMA ANÁLISE DOS HÁBITOS ALIMENTARES

Monografia apresentada ao Departamento de Serviço Social na Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Serviço Social.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Newton Narciso Gomes Júnior

Universidade de Brasília

Professor Orientador – Presidente da Banca Examinadora

Prof.^a Dr.^a Michelly Ferreira Monteiro Elias

Universidade de Brasília

Olívio José da Silva Filho

Gastrônomo – Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural da Universidade de Brasília

Brasília – DF, 14 de março de 2019

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, que me ajudou nesse processo e que sempre me deu apoio, conjuntamente com meu avô, que sempre acreditou em mim, e meus filhos, Magali e Manoel, pelo carinho.

Aos meus amigos, por me darem suporte.

Ao meu orientador, Newton, por não desistir de mim.

RESUMO

Seres humanos são onívoros, essa afirmação decorre durante todo o trabalho de conclusão de curso, o qual tem como objetivo uma análise dos hábitos alimentares. A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica, a fim de fazer considerações sobre a comida, a cozinha, a agricultura e as transformações societárias. Para a realização do trabalho foi necessária a discussão de diversos tópicos, como: a contextualização sobre a comensalidade e os hábitos alimentares; a importância da alimentação na constituição do ser humano como um ser social; as utopias e distopias alimentares e o papel que elas desempenham tanto na ciência quanto no imaginário social de determinada época; a globalização da sociedade atual e a americanização dos costumes; o Direito Humano à Alimentação Adequada e a diferença de mínimos sociais e necessidades humanas básicas; e uma análise do que significa ser aquilo que se come. O trabalho conclui que os hábitos alimentares sempre passaram, e continuam passando, por constantes transformações, porém que a sociedade atual e a intensificação da globalização e do uso das redes sociais, aceleram essas mudanças e provocam alterações constantes no imaginário social.

Palavras-chave: Comida. Transformações. Alimentação. Hábitos alimentares. Imaginário social.

ABSTRACT

“Human beings are omnivorous”, this information will be exposed throughout this final paper, with the purpose of eating habits analysis. The methodology used was bibliographic review, in order to outline considerations about food, cuisine, agriculture and social changes. In pursuit of the present study it was necessary to discuss several topics such as: commensality contextualisation and the eating habits; the food importance in the constitution of humans beings as social individuals; the dietary utopias and dystopias, and the pattern they play both in Science and in the social consciousness of a particular age; current society globalisation and the “Americanization” of manners; the basic Human Right to food and the differences between minimum social standards and basic human needs; finally, an analysis of what it means to be what you eat. The work concludes that the eating habits always have gone through and keep on experiencing continuous modifications. Nevertheless, present society, intensified globalisation and social network use accelerated this developments and lead to constantly changing in the social consciousness.

Keywords: Meal. Transformations. Diet. Eating habits. Social consciousness.

SUMÁRIO

1 A COMIDA	10
1.1 COZINHA E COMIDA	11
2 TRANSFORMAÇÕES	18
2.1 UTOPIAS E DISTOPIAS: PENSANDO A ALIMENTAÇÃO	18
2.2 TRANSFORMAÇÕES SOCIETÁRIAS E ALIMENTAÇÃO	23
2.3 A FUNCIONALIDADE E O PRAZER	30
3 ALIMENTAÇÃO	32
3.1 O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA.....	32
3.2 SOMOS O QUE COMEMOS?.....	35
CONSIDERAÇÕES FINAIS	41
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42

INTRODUÇÃO

Seres humanos são onívoros¹. A partir dessa afirmação o presente trabalho de conclusão de curso tem como objetivo, assim como o seu título ilustra, uma análise dos hábitos alimentares. A comida é entendida como um elemento que não apenas sustenta o corpo humano no sentido biológico da vida como, também, constitui o ser humano como um ser social. Essa constituição ocorre por meio da comensalidade e dos hábitos alimentares, ou seja, a construção da sociabilidade, das identidades culturais e dos ritos, mitos, costumes, crenças que existem nas cozinhas.

O trabalho utilizou como metodologia a revisão bibliográfica² para fazer considerações sobre a comida, a cozinha, a agricultura e as transformações societárias. No momento atual, podemos dizer que a Revolução Verde³, o neoliberalismo, a compressão do espaço-tempo, o aumento do consumo de alimentos artificiais e das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), a globalização, entre outros, afetam e transformam os hábitos alimentares.

A hipótese da pesquisa é de que a comida e os hábitos alimentares passam por constantes transformações, porém que, na sociedade atual, estas ocorrem de forma mais dinâmica e perdem parte de seus costumes, ritos e mitos para uma internacionalização e americanização dos costumes, isto é, a predominância do gosto-sabor sobre o gosto-saber. Apesar do gosto-sabor e do prazer alimentar estarem presentes em todas as sociedades, a nossa sociedade atual conjuntamente com a indústria agroalimentar prioriza a individualização da comida e a continuidade do gosto-sabor como elemento principal⁴.

O trabalho foi dividido em três capítulos. O primeiro capítulo, “A Comida”, traz uma contextualização sobre a comensalidade e os hábitos alimentares. Neste capítulo, ocorre uma negação e crítica ao ponto de vista da alimentação apenas como meio de sobrevivência, isto é,

¹ Onívoro é todo ser que não possui uma alimentação especializada, sendo aquele que come de tudo.

² No caso de Pollan (2006) e Steel (2008), por se encontrarem em formato de *e-book Kindle*, utilizou-se a posição das referências bibliográficas, uma vez que o número da página não se encontra disponível.

³ A Revolução Verde foi o nome dado às inovações tecnológicas e agrícolas, nos anos 1950, que possibilitaram uma nova etapa tecnológica na indústria agroalimentar, sendo que as empresas passaram a ter o controle sobre a patente de sementes e propagaram o uso de defensivos agrícolas nas produções. Foi o período de industrialização da agricultura.

⁴ Isto começou como uma característica da alimentação dos Estados Unidos e que, atualmente, está se propagando em escala global, por isso o processo é denominado de americanização dos costumes, o que seria uma homogeneização do gosto-sabor dos alimentos americanos em detrimento das tradições alimentares do resto do mundo. Essa discussão ocorre no capítulo 2.

se discorre no capítulo sobre a importância da alimentação na constituição do ser humano como um ser social.

Todo o capítulo traz casos da importância da comensalidade e dos hábitos alimentares ao longo da história e como cada cultura possui suas próprias tradições na cozinha, o que é denominado gosto-saber, além do início do gosto-sabor como algo individual e diferente dos hábitos alimentares. Esse capítulo, também, começa a esboçar as transformações societárias e, conseqüentemente, as transformações alimentares e as mudanças que ambas provocaram e provocam nas sociedades.

O capítulo 2, “Transformações”, discorre sobre as transformações societárias e as alimentares. Nesse capítulo, falo do Jardim do Éden como exemplo de utopia alimentar, ou seja, do paraíso da abundância de alimentos. Além das diferenças sobre utopias e distopias alimentares, há também o papel que elas desempenham tanto na ciência quanto no imaginário social de determinada época.

A utopia do alimento para todos é concretizada com a Revolução Verde, porém discuto o que essa revolução realmente significou para a mudança nos hábitos alimentares. O aumento do consumo de alimentos artificiais, usualmente provenientes do milho e da soja, de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), da sociedade em si a partir do neoliberalismo. Todas essas transformações da sociedade, no caso específico da sociedade americana, são exemplificadas pela marca McDonald’s, isto é, as transformações societárias foram vistas primeiro nos Estados Unidos, porém, ao utilizar o McDonald’s como exemplo dessas mudanças, podemos ver como a marca muda e se transforma para se adequar à nossa realidade social, muitas vezes incorporando e fazendo parte do imaginário social norte-americano.

O capítulo 3, “Alimentação”, trata sobre as formas de alimentação na sociedade atual. Enquanto a primeira parte do capítulo, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), envolve noções como necessidades humanas básicas e plena realização do ser humano como ser social, a segunda realiza uma síntese das discussões realizadas nos capítulos anteriores para analisar a frase de que somos aquilo que comemos. Afinal, o que essa frase significa numa sociedade onde o imaginário social se transforma e se corrompe com as constantes transformações da indústria agroalimentar e dos hábitos alimentares?

1 A COMIDA

Comemos. Todos os dias nós, seres humanos, precisamos nos alimentar para sobreviver, porém nossa sobrevivência ocorre de duas formas. A primeira seria a sobrevivência em si, manutenção do corpo humano, com todos os nutrientes, vitaminas e outras substâncias necessárias para o sistema biológico da vida. Já a segunda é aquela que nos molda como seres sociais, uma vez que nos organizamos em volta de uma cozinha, construímos uma sociabilidade e identidade culturais a partir da comida.

O papel da comensalidade presente no ato de comer está se modificando no mundo atual. Essas modificações acabam influenciando a nossa relação com a comida, sendo que ocorre, também, a transformação dos hábitos alimentares. Quando consideramos as transformações alimentares, devemos nos questionar sobre a nossa cultura e o papel que o mundo globalizado tem sobre nós. Podemos sempre nos lembrar que somos aquilo que comemos, porém o que essa afirmação significa no mundo atual?

Seres humanos são onívoros, isto é, vivemos com a constante presença da neofilia e neofobia⁵. Segundo Fischler (1995), possuímos adaptabilidade, buscamos novos alimentos e sabores, exploramos mudanças, novidades e variedades (neofilia), porém, ao mesmo tempo, possuímos uma resistência a essas mesmas mudanças, temores do desconhecido (neofobia). Podemos comer tudo, mas não comemos tudo, possuímos o poder da escolha.

Ser onívoro tem uma profunda relação com a identidade cultural e a cozinha, foi assim que há milhões de anos os seres humanos dominaram a natureza. É muito mais fácil viver em comunidades e adquirir os conhecimentos já estabelecidos por elas do que estar sozinho na natureza e sempre com medo do desconhecido, por exemplo, comer uma planta venenosa e passar mal ou, até mesmo, morrer.

Atualmente, o paradoxo do onívoro, ou seja, a relação entre a neofilia e a neofobia, evoluiu para o desconhecimento daquilo que comemos. A sociedade atual come diversas substâncias alimentícias sem ter ideia do que come, segundo Pollan (2006, posição 316) comemos uma comida industrial, ou seja, “toda comida cuja proveniência é tão complexa e obscura que exige a ajuda de um especialista para determinar de onde ela veio”. Vivemos num

⁵ Seres humanos são onívoros e, a partir dessa afirmação, podemos explicar o paradoxo do onívoro, isto é, a relação entre a neofilia e a neofobia. Fischler (1995) pontua que a neofilia se encontra na mudança, isto é, na liberdade e adaptabilidade que os onívoros possuem em relação à sua alimentação, enquanto a neofobia é a conservação, a prudência e a desconfiança do alimento desconhecido.

mundo onde muitos dos alimentos artificiais possuem apenas duas proveniências: o milho ou a soja.

1.1 COZINHA E COMIDA

A cozinha funda a civilização. A transformação de carne crua em carne tostada, a partir do fogo, possibilitou novos arranjos societários aos seres humanos. A comida é o “elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (MONTANARI, 2013, 16). A cozinha se apresenta como uma linguagem composta de regras, normas, símbolos, tabus e práticas que superam o paradoxo do onívoro.

A comunicação, por meio dos hábitos alimentares, é tão profunda que perpassa toda a nossa vida. Essa comunicação pode ser comparada a uma linguagem alimentar, que “representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica” (CARNEIRO *apud* MONTANARI, 2013, 12). A linguagem alimentar também está presente na comensalidade, na sazonalidade e na escolha dos alimentos, nos hábitos a mesa, em quem cozinha (espaço público/homem *versus* privado/mulher).

O ato de cozinhar nos lembra a todo momento o que custa para manter a vida. Quando cozinhamos, aprendemos, por exemplo, que a carne vem de um animal, que precisou nascer, crescer, alimentar-se e morrer para acabar como “proteína” nos nossos pratos. Ou seja, a comida envolve um ciclo que passa tanto pela vida quanto pela morte. E, mesmo quando algum animal morre ou um vegetal é retirado do solo, isto ocorre para que nós, seres humanos, possamos continuar com as nossas vidas.

A agricultura foi a primeira tecnologia que possibilitou uma domesticação e submissão da natureza. A agricultura modificou as relações entre os seres humanos e possibilitou o surgimento das primeiras comunidades e, conseqüentemente, das primeiras cidades. Nossos ancestrais deixaram de ser nômades caçadores-coletores para produzirem grãos, que possibilitavam ao homem estocar alimentos e se agruparem.

A agricultura possibilitou o rompimento do homem com a natureza, isto é, com a sua identidade de pertencimento com o meio ambiente natural que lhe provia sua subsistência. Desse modo, esta foi uma revolução que possibilitou a transformação de sementes em alimentos, a partir da estocagem e da moagem dos grãos. Com o sedentarismo e o advento das cidades, os homens sentiam que haviam desenvolvido um modo de produção que lhes oferecia uma certa garantia no ciclo da vida.

Montanari (2013, 26-27) pontua que

o que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque construída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades.

A cultura não existiu somente depois da agricultura, a tradição de povos caçadores-coletores também é cultura, porém a agricultura criou um novo tipo de cultura, uma que tinha como pressuposto a transformação da natureza.

Essa nova cultura se baseava no processamento de grãos em alimentos produzidos pelo homem (papas, farinhas, cerveja etc.). Esta tecnologia mudou os hábitos alimentares dos povos e criou novas comunidades, nas quais a agricultura possuía um papel determinante na escala de produção de alimentos. Tudo isso teve início, segundo Steel (2008), no Crescente Fértil⁶ e depois se espalhou para outros lugares, como a Grécia e a Roma Antigas. Nesses lugares a civilização, logo a não-barbárie, era indicada pela agricultura de um povo, aqueles que viviam ao norte da Europa eram considerados bárbaros por continuarem sendo povos nômades caçadores-coletores.

Em torno das plantas mais produtivas e nutritivas, especialmente os cereais (plantas da civilização), organizou-se toda a vida das sociedades: relações econômicas, formas de poder político, imaginário cultural, rituais religiosos. A própria invenção da cidade, percebida pelos antigos como lugar por excelência da evolução civil, não seria possível sem o desenvolvimento da agricultura, seja sobre o plano material, seja sobre o plano mental (MONTANARI, 2013, 24-25).

O mundo civilizado (clássico) era o mundo dos povos que possuíam a agricultura, mas, também, era o mundo em que o regime alimentar era determinante, com “três valores decisivos: a) a comensalidade; b) os tipos de alimentos consumidos; c) a cozinha e a dietética” (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 108). A comensalidade estava presente nas refeições, que se apresentavam mais como um momento de sociabilidade do que de apaziguamento da fome em si. Os tipos de alimentos consumidos eram definidos pelos grãos, uma vez que o pão simbolizava o mundo civilizado, enquanto a caça, o mundo selvagem e natural, sendo que a carne consumida deveria ser proveniente do sacrifício. E a cozinha e a dietética, gosto e saúde, compunham um mesmo universo semântico, uma vez que “a determinação das qualidades nutricionais de um alimento dá-se a partir de suas características sensoriais” (*Idem*, 117).

Consequentemente, o mundo clássico criou a “ideia de um homem civil que constrói artificialmente a própria comida: uma comida não existente na natureza, que, justamente, serve para assinalar a diferença entre natureza e cultura” (MONTANARI, 2013, 25). Porém, a comida

⁶ Crescente Fértil é uma região localizada no Oriente Médio, propícia à agricultura. Essa região abrange áreas de países como Palestina, Israel, Jordânia, Líbano, Síria e Chipre.

é sempre cultura, nunca apenas natureza, seja em uma sociedade civilizada ou na barbárie idealizadas pelo mundo clássico.

Os hábitos alimentares de um povo se baseavam na sua cultura, porém não podemos afirmar que existiam cozinhas regionais, “comer geográfico” (MONTANARI, 2013). Estas, como entendemos hoje em dia, surgiram como resposta à uniformização dos gostos e internacionalização da cozinha, começando no século XIX, com a industrialização. Porém, apesar de não podermos definir os hábitos alimentares como cozinhas regionais, podemos afirmar que existiam técnicas e escolhas que dependiam do gosto que determinada cultura possuía (especialidades locais), além de sua localização geográfica.

O gosto faz parte do imaginário social de uma comunidade determinada; ele é “um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica” (CARNEIRO *apud* MONTANARI, 2013, 11). Ou seja, o gosto, como saber, provém de uma memória coletiva, que se preserva a partir da cozinha, ele pode se transformar a partir do tempo e do espaço, porém ele se preserva dentro da cultura. Além do gosto-saber, existe também o gosto-sabor, este sendo particular.

O gosto, também, é relacionado com a saúde, ou era antes das sociedades modernas. Segundo Montanari (2013, 83), a dietética nasceu com a cozinha, uma vez que o “gesto simples [*de acender o fogo*] teve seguramente, desde o início, o objetivo de tornar a comida mais higiênica, além de mais saborosa”, podemos observar essa relação prazer-saúde nas sociedades gregas e medievais.

A queda do Império Romano provocou um impacto nos hábitos alimentares dos povos que se encontravam em seu território. A Idade Média começou com a combinação dos dois modos de vida idealizados pelos romanos: o civilizado e o bárbaro;

dessa forma, assiste-se à emergência de um novo sistema de produção e de consumo, baseado na combinação e no apoio recíproco entre economia agrária e economia silvo-pastoril. A alimentação caracteriza-se então, principalmente pela variedade dos recursos e dos produtos consumidos: é a essa diversidade que a maior parte da população deve, sem dúvida, a relativa segurança e o equilíbrio fundamental de sua alimentação cotidiana (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 281).

A população começou a conviver com uma alimentação mais balanceada, tanto de grãos quanto de carne. A última ocorreu, principalmente, a partir da ascensão do Cristianismo, que difamava a necessidade de um ritual para comer a carne. Para o mundo cristão, a eucaristia era o ritual que representava o sacrifício final, sendo o pão o corpo de Cristo e o vinho seu sangue.

Neste último caso, percebemos como o consumo de um alimento, a carne, estava relacionado com o imaginário social do Império Romano, o sacrifício. Todo hábito alimentar se relaciona com uma cultura, isto é, com o imaginário social compartilhado por determinada comunidade. Durante o início da Idade Média, os europeus passaram a ter uma maior diversidade em sua alimentação, tanto de cereais quanto de carne, isto é, provenientes da combinação entre economia agrária e economia silvo-pastoril, porém o período feudal também foi marcado por guerras, fome e doenças⁷.

A paisagem da Europa se transforma totalmente com a consolidação da economia agrária, florestas acabaram ou foram privatizadas. Ocorre o fim da caça para os camponeses, uma vez que essa se relaciona à um símbolo de *status* social da aristocracia. Consequentemente, os camponeses “tornam-se simples consumidores de cereais, de legumes secos ou verdes e seu regime alimentar se diferencia progressivamente do das classes privilegiadas” (*Ibidem*, 384). A ordem social criada é mantida principalmente pela alimentação, isto é, pela diferença dos hábitos alimentares entre a aristocracia e o campesinato e/ou a cidade e o campo.

A troca comercial, que continuava escassa desde o fim do Império Romano, foi fortalecida pela busca das especiarias. Os europeus cruzavam mares e continentes em busca de especiarias, muitas eram usadas com fins medicinais, uma vez que ainda existia a concepção de que a cozinha e a dietética agiam conjuntamente⁸. O mercado comercial europeu foi inundado com especiarias, ainda que muitas delas, como açúcar, café, cacau, tabaco, dentre outras, só se converteriam em bens de consumo de massa a partir do advento da Revolução Industrial.

A movimentação proporcionada pelo comércio internacional e a necessidade de novas rotas comerciais se concretizaram com a descoberta do Novo Mundo. Dussel (2000) pontua que “*la Modernidad, como nuevo "paradigma" de vida cotidiana, de comprensión de la historia, de la ciencia, de la religión, surge al final del siglo XV y con el dominio del Atlántico*”⁹. O

⁷ “A partir de meados do século XIII, muitas famílias camponesas começam a ter sérios problemas de subsistência e precisam pedir a seu senhor uma diminuição do foro. A partir de 1300, as colheitas ruins se sucedem com uma rapidez e uma intensidade nunca vistas. As duas fomes mais terríveis são a de 1315-1317, que afeta as costas atlânticas, e a de 1346-1347, que atinge todo o continente. O aparecimento da Peste Negra, em 1348, dizima uma população que acaba de atravessar profunda penúria. Começam, então, os anos difíceis” (RIERA-MELIS, 2015, 408).

⁸ “No que diz respeito aos temperos, o que chama a atenção em primeiro lugar são as especiarias: em nenhuma época da história europeia elas tiveram um papel tão importante quanto nos séculos XIV, XV e XVI. Elas nunca foram tão importantes na cozinha, pelo seu número, pela frequência de seu emprego e pelas quantidades utilizadas – e isso em todas as cozinhas aristocráticas da Europa, embora estas se tenham revelado muito diferentes umas das outras. E nunca, também, as especiarias tiveram tanto peso no comércio internacional – basta considerar o valor das mercadorias transportadas e os esforços das grandes potências marítimas para monopolizar seu comércio. Foi a busca das especiarias – assim como do ouro e da prata – que lançou os europeus à conquista dos oceanos e dos outros continentes, revolucionando, com isso, a história do mundo” (FLANDRIN, 2015, 478).

⁹ “A Modernidade, como um novo “paradigma” de vida cotidiana, de compreensão da história, da ciência, da religião, surge no final do século XV e com o domínio do Atlântico” (DUSSEL, 2000). *Tradução própria*.

início da modernidade ocorre, para Dussel, com a descoberta das Américas, sendo essencial a ideia de conquista e de diferenciação do Outro (não-europeu), ocorrendo a concretização e perpetuação de um ciclo de violências, especialmente simbólicas.

Durante esse período, o de construção de novos paradigmas e símbolos, isto é, a modernidade, ocorreu a separação da ideia de cozinha e saúde, sendo que um acontecimento marcante foi “a multiplicação das artes ligadas à alimentação e das obras técnicas que tratam delas foi acompanhada, sob formas diversas, de escritos que fazem a apologia do prazer de comer e até da glotonaria e da embriaguez” (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 551). A cultura do excesso romana retornou à vida europeia.

O prazer proporcionado pela comida se separa da ideia do pecado, sendo que, para o Cristianismo, “tanto a gula quanto a luxúria são pecados do corpo e do excesso” (TUCHERMAN, 2010, 317), diferentemente dos outros cinco pecados capitais, que são pecados da alma¹⁰. A gastronomia surge na Europa e é relacionada às artes, ela é elevada ao padrão de pinturas, poemas, entre outros¹¹. As pessoas passam a comer pelo prazer, ocorre o início da individualização da alimentação. O distanciamento entre a gastronomia e a dietética foi alargado com a industrialização.

O fosso que se estabeleceu entre uma e outra nos séculos XVII e XVIII não cessou de se alargar no decorrer do século seguinte; além disso, a gula continuou a emancipar-se em relação às antigas restrições dietéticas. Mas no século XX uma nova dietética, mais convincente, acentuou consideravelmente sua influência sobre as condutas alimentares: não só sobre a escolha dos alimentos, mas também sobre a maneira de prepara-los e consumi-los (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 704).

Os comensais vivem diversas mudanças alimentícias. Entre os séculos XIX e XX, a mais marcante foi a ascensão da lipofobia, sendo que Fischler (1995, 297) afirma que “*las sociedades modernas se han vuelto ‘lipófobas’: odian la grasa*”¹². As sociedades sempre procuraram o corpo ideal, sendo que este variava de cultura para cultura. As sociedades ocidentais entendiam o corpo com curvas, gordo, como o de alguém que tinha uma boa saúde e condições financeiras favoráveis para o excesso de comida, logo, era uma situação positiva. Porém, a idealização do corpo mudou com a ascensão do capitalismo, sendo que a medicina, a

¹⁰ “Apetite e sexo são os grandes motores da história, preservam e propagam a espécie, provocam guerras e canções, influenciam religiões, leis e arte. Toda criação é um processo ininterrupto de digestão e fertilidade” (ALLENDE, 2007 *apud* TUCHERMAN, 2010, 320).

¹¹ “O gosto, esse sentido de que a natureza dotou o homem e os animais para discernirem o comestível do não comestível, sofreu, aliás, em meados do século XVII, uma estranha valorização: fala-se dele a partir daí em sentido figurado a propósito da literatura, escultura, pintura, música, mobiliário, vestuário, etc. Em todos esses domínios, é ele que permite distinguir o bom do ruim, o belo do feio; é o órgão característico do “homem de gosto”, um dos avatares do homem perfeito” (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 549).

¹² “As sociedades modernas se tornaram lipofobas: elas odeiam a gordura”. *Tradução própria*.

moda, a cozinha e a alimentação contemporânea tiveram papéis importantes dentro dessa construção.

Alguns hábitos alimentares são tão fortes que permanecem por centenas de anos, como a interdição do consumo de carne de porco para judeus e árabes; já outros podem ser construídos em poucos anos, mas com o poder de mudar comunidades inteiras, como a combinação do macarrão com o molho de tomate dos italianos. Esses exemplos mostram que a comida pode ser reassignificada a partir do imaginário social, porém, na sociedade atual, estamos passando por um controle do imaginário social¹³, que se dá, principalmente, pelo *marketing*¹⁴.

O *marketing* surgiu nos Estados Unidos, mas sua propagação em escala mundial se deu, segundo Steel (2008), a partir de Thomas Lipton. Este criou o primeiro império global de alimentos, quando voltou para o Reino Unido, depois de um período nos Estados Unidos, seu sucesso ocorreu por causa do seu jeito pioneiro de vendas, o qual incluía produtos de marca própria, promoções muito baratas e suas campanhas de *marketing*. Estas campanhas ajudaram com a mercadorização da comida, uma vez que separaram a comida de seu universo cultural e a reassignificaram a partir de um padrão de consumo e do preço do produto.

He imported 'the World's Largest Cheese' for Christmas, hauling it through the streets to the cheers of the crowd, and issued customers with the 'Lipton £1', for which they could buy £1 worth of goods in his shop for only 15 shillings. The later wheeze landed Lipton in court, but it was worth it. The additional custom it brought boosted his turnover to such an extent that he was able to undercut his rivals (STEEL, 2008, posição 2337 e 2343)¹⁵.

O *marketing* de Lipton ganhou o mundo quando Clarence Sanders inventou o supermercado nos Estados Unidos. Isto é, Sanders percebeu, no início do século XX, que “*if he could cut out the sociability of food shopping, he could reduce his prices to unbeatable levels*”¹⁶ (*Idem*, posição 2353). O aparecimento do supermercado e sua propagação, com a criação de redes de supermercado, conjuntamente com o *marketing*, possibilitou o fim da sociabilidade

¹³ “Até os anos 1960, eram sobretudo os usos sociais que condicionavam a maneira de comer. Desde então, o marketing, a publicidade e os meios de comunicação de massa têm papel decisivo nesse terreno” (FRANCO, 2006, 269).

¹⁴ O *marketing*, a partir dos anos 60, “torna-se “menos a arte de vender o que você faz do que a arte de saber *o que* fazer! Uma organização consegue conquistar a liderança de um mercado quando compreende as necessidades do consumidor e encontra soluções que satisfaçam tais necessidades por meio da inovação e da qualidade dos produtos e dos serviços de atendimento ao consumidor. Nenhum volume de propaganda ou técnica de vendas pode compensar a ausência desses fatores” (KOTLER, ARMSTRONG, 1993 *apud* FONTENELLE, 2002, 161-162, *grifos da autora*).

¹⁵ “Ele importou ‘O Maior Queijo do Mundo’ para o Natal, transportando-o pelas ruas para as saudações da plateia, e distribuindo para os clientes o ‘Lipton £1’, o qual eles poderiam comprar coisas avaliadas em £1 na sua loja por apenas 15 shillings [*moeda da época*]. O murmurinho final colocou Lipton em julgamento, mas tinha valido a pena. O custo adicional que trouxe implodiu seus lucros ao ponto de eliminar os seus rivais”. *Tradução própria*.

¹⁶ “Se ele pudesse cortar a sociabilidade das compras alimentares, ele poderia reduzir os preços para níveis imbatíveis”. *Tradução própria*.

durante as compras de alimentos, conseqüentemente, os equipamentos tradicionais de varejo (mercados públicos, feiras, armazéns, açougues etc.) tiveram dificuldades para competir com os preços encontrados nos supermercados.

Uma questão essencial é que os equipamentos tradicionais possibilitam uma representação da vida, isto é, os locais são lugares de debate da vida política, da comunidade, da tragédia e da comicidade que estão presentes na manutenção da vida social do ser humano. Onde a sociabilidade essencial para a vida humana ocorre.

2 TRANSFORMAÇÕES

O processamento de alimentos acompanha a própria agricultura, percebemos isso com a moagem de trigo para fazer o pão ou com a fabricação de cervejas. Porém, podemos considerar que esse tipo de processamento é mínimo, uma vez que, atualmente, existem alimentos artificiais¹⁷ produzidos por indústrias alimentares. É importante ressaltar que nós, seres humanos, nos alimentamos de uma variedade de alimentos processados, tais como: arroz, feijão, farinha, macarrão, pão etc.

O alimento processado surgiu como uma forma de facilitar a digestão de alguns alimentos, como o trigo, e, também, para a estocagem de alimentos. Porém, mesmo com esse avanço tecnológico, as pessoas ainda sofriam com condições, com as quais não tinham controle, como o tempo, o solo, as pragas, e, quando colheitas eram perdidas, muitos sofriam seus efeitos¹⁸.

A necessidade de estocar alimentos cresceu conjuntamente com a criação de cidades, segundo Steel (2008), quanto maior é uma cidade mais dependente de comida ela é. O desejo de prevenir a fome e de viver na abundância de alimentos criou diversas teorias utópicas e distópicas sobre o futuro da alimentação. Podemos definir utopia como o paraíso, isto é, “encorajando nossas aspirações, as utopias esperam ser autorrealizáveis”, já a distopia seria o paraíso perdido, “encorajando-nos a tomar medidas preventivas, as distopias esperam ser autodestrutivas” (BELASCO, 2009, 170).

2.1 UTOPIAS E DISTOPIAS: PENSANDO A ALIMENTAÇÃO

O mundo judaico-cristão possui uma das utopias mais conhecidas pelos seres humanos: a história do Paraíso de Adão e Eva, o Jardim do Éden. A história se passa num jardim idílico, com abundância de árvores, animais e frutas, onde tudo remete à fartura e a única preocupação dos seus moradores, Adão e Eva, é o desejo de comer a fruta proibida, representada pela maçã. A felicidade de seus moradores é interrompida quando Eva se rende ao desejo de experimentar a maçã, chamando Adão para comê-la também. Quando Deus descobre que ambos provaram do fruto proibido e que pecaram, os expulsa do Jardim do Éden e Adão e Eva passam a viver

¹⁷ Alimentos artificiais se referem ao que Pollan (2006) chama de comida industrial. Os alimentos artificiais são produzidos, usualmente, a partir do milho e da soja.

¹⁸ “Como observa Massimo Montanari, a comida fresca, local ou sazonal que hoje valorizamos foi, ao longo da maior parte do tempo na história da humanidade, “uma forma de escravidão”, já que nos deixava totalmente à mercê das vicissitudes locais da natureza” (POLLAN, 2006, posição 1728).

num mundo de incertezas, medos e desconfianças. O mundo que existe fora do Jardim é um mundo distópico.

A história de Adão e Eva é uma das muitas utopias e distopias que existem na história humana. Warren Belasco (2009, 11) escreveu sobre as utopias e distopias do mundo anglo-saxão, onde “tudo o que é de comer se encaixa numa expectativa de futuro que, ou acena com a fome, ou com a abundância”. O futuro da alimentação é um tema que provoca muita especulação, alguns dos pensadores que Belasco estudou foram Malthus¹⁹, Condorcet²⁰ e Godwin²¹, o autor ressalta que grande parte da “discussão anglo-americana sobre as perspectivas do nosso futuro realmente diz respeito ao nosso direito e à nossa possibilidade de comer carne, especialmente carne bovina” (*Idem*, 29).

O consumo de carne aumentou gradativamente desde o fim do Império Romano, sendo que, como já vimos, Steel (2008) afirma que as cidades modernas só foram possíveis a partir da viabilização de carne a preços acessíveis. Porém, no século XVII, a população europeia estava crescendo e, junto com ela, crescia o consumo de carne, que deixava de ser um alimento exclusivo dos mais ricos. Esses dois fatores possibilitaram o debate sobre o consumo de carne e seus “custos ecológicos e políticos” (BELASCO, 2009, 31), no século XVIII.

Enquanto Godwin e seus seguidores “queriam reduzir ou até mesmo desistir de carne bovina para alimentar um número maior de pessoas, pois, de acordo com eles, uma população maior aumentaria ‘a felicidade humana como um todo’”; Malthus e seus respectivos seguidores argumentavam que sim, a carne alimenta menos pessoas do que os vegetais, porém que viver sendo vegetariano “certamente esfriaria o ‘espírito de benevolência [...], que cultivado e revigorado pela abundância, é reprimido pela carência’”, conseqüentemente deveria existir sustentabilidade na produção de carne bovina e não uma interrupção do consumo. Além desses dois pensadores, havia também o marquês de Condorcet “que insistia no fato de que não

¹⁹ Thomas Robert Malthus (1766-1834) foi um pastor inglês, o qual, a partir de seus estudos, afirmava que enquanto a população humana crescia como PG (progressão geométrica), a produção de alimentos crescia como PA (progressão aritmética). Conseqüentemente, ele considerava que com o aumento da população humana, decorrente do aumento da natalidade e da diminuição da mortalidade, o mundo iria passar fome, já que a produção de alimentos não conseguiria acompanhar o crescimento demográfico.

²⁰ Marie Jean Antoine Nicolas de Caricat, mais conhecido como o marquês de Condorcet (1743-1794), foi um matemático francês que previu que o progresso humano conseguiria alimentar a todos. “Não enxergando limites para a engenhosidade e a criatividade humanas, Condorcet previu que a ciência e a indústria poderiam sempre fazer tortas maiores e melhores para todos” (BELASCO, 2009, 21). Condorcet e seus seguidores são considerados abundantistas.

²¹ William Godwin (1756-1836) foi um filósofo político radical inglês, que “defendia que, em uma sociedade igualitária, com valores altruístas, as pessoas descobririam maneiras de compartilhar a generosidade da natureza” (BELASCO, 2009, 21). Godwin e seus seguidores são considerados igualitaristas.

devemos desistir de nada, [prevedo] que a pesquisa científica aumentaria indefinitivamente a produção agrícola” (*Ibidem*, 32-33).

O debate entre os três pensadores, e seus respectivos seguidores, continuou:

questionando a ciência e a razão, os malthusianos previram ainda mais fome; desafiando Malthus, os abundantistas tomavam medidas para produzir mais alimentos; apontando para os excedentes que se acumulavam, os igualitaristas criticavam um sistema econômico e político que engordava os ricos com carne barata enquanto privava os pobres dos grãos básicos e esgotava o solo (*Ibidem*, 91).

O consumo de carne foi guiado por um padrão cultural e pela expansão capitalista. Os povos que consumiam mais carne se consideravam mais desenvolvidos do que aqueles que consumiam menos, ou, até mesmo, por aqueles que optavam por ser vegetarianos. Sendo que “os historiadores econômicos modernos reforçam o caráter da carne relacionado à evolução e ao progresso dizendo que os homens, à medida que prosperam, comem mais alimentos de origem animal” (*Ibidem*, 40).

Os países que consumiam menos carne, como a China e a Índia, eram considerados atrasados pelos países ocidentais, sendo importante ressaltar que “em termos raciais, econômicos ou nutricionais, essas histórias evolutivas geralmente situam a utopia no Ocidente consumidor de carne e a distopia no Oriente, que baseia sua alimentação nos grãos” (*Ibidem*, 41)²². A distopia no Oriente é marcada pela fome generalizada, pela superpopulação e pelas práticas camponesas conservadoras, já que são dependentes das condições da natureza.

Belasco (2009) estudou os pensadores anglo-saxões, porém a maioria das histórias e/ou romances sobre utopias e distopias alimentares provêm dos Estados Unidos. Os americanos “consideram-se com orgulho o ‘povo da abundância’, isto é, essencialmente, da riqueza nutricional” (LEVENSTEIN, 2015, 825). No século XVIII, os americanos já se consideravam “mais bem alimentados do que os europeus” (*Idem*, 826), sendo grandes consumidores de carne, tanto de porco quanto de boi²³. Além disso, os americanos consideravam que seus alimentos possuíam uma melhor qualidade nutritiva e que “bastava consumir os bons alimentos para obter todas as substâncias nutrientes indispensáveis à saúde” (*Idem*, 835).

²² “As médias *per capita* de consumo de carne permaneceram baixas durante toda a era pré-industrial, não ultrapassando em média mais de 10kg por ano. Em meados do século XIX, a parcela menos favorecida das sociedades francesa e britânica consumiu menos de 20kg de carne por ano, e só depois da Segunda Guerra Mundial os países mais ricos da Europa atingiram os níveis de consumo de carne dos quais os norte-americanos desfrutavam cem anos antes. Os países menos ricos ficaram bem atrás. Por exemplo, em 1995, o filipino médio comia 20kg de carne por ano em comparação aos 80kg *per capita* dos países ocidentais” (BELASCO, 2009, 35).

²³ A carne de boi passou a ser mais consumida a partir do século XIX, devido ao “desenvolvimento das estradas de ferro e da criação de gado, no oeste dos Estados Unidos, [favorecendo] o consumo de carne de boi, permitindo a realização de um bom número de sonhos anglo-saxões. ‘Somos, antes de tudo, um povo fanático por carne de boi, para quem comer é viver’, proclamava orgulhosamente um jornal de meados do século” (LEVENSTEIN, 2015, 828).

Embora os pensadores problematizem e criem saídas para a produção de alimentos e o crescimento demográfico, seus estudos ganham mais visibilidade quando são contados em histórias/romances utópicos ou/e distópicos, uma vez que “a manipulação de mitos, símbolos e histórias é um meio essencial pelo qual os homens estruturam alternativas e focalizam aspirações” (BELASCO, 2009, 169), além disso, a ficção possibilita mais liberdade e imaginação para os cenários futuros. Uma vez que tanto a utopia quanto a distopia “esperam desencadear uma cadeia de eventos que moldem o futuro” (*Idem*, 170)²⁴.

As histórias utópicas vislumbram um futuro melhor, tratando dos

grandes problemas da vida – guerra, fome, desigualdade, fanatismo, paixão, criação de filhos, doenças, infelicidade, vazio existencial – e propõem soluções abrangentes. [...] As utopias valorizam a conveniência, a utilidade e a eficiência – mas como sistemas globais, não apenas como bens de consumo. No nível arquetípico, as utopias nos levam de volta ao útero materno, onde a vida é estável, simples, calma, pacífica, organizada, equilibrada e totalmente protegida (*Idem*, 173).

Já as histórias distópicas possuem arquétipos como “fanatismo (arrogância trágica), Babilônia (o império decadente), o Jeremias (as advertências da vingança apocalíptica pelo retrocesso através das pessoas escolhidas), o dia do juízo final, o Armagedon” (*Idem*, 174), essas histórias provocam reflexões sobre a nossa realidade. Belasco (2009, 175) afirma que ambas as histórias são extremamente moralistas e contraculturais, já que nos fazem refletir sobre a nossa realidade e sobre como nossas ações possuem consequências no futuro, moldando o imaginário social.

Os mitos, símbolos e histórias utópicas e distópicas sofreram uma reviravolta com a Revolução Verde, assim como Condorcet previu, a ciência “finalmente” tinha a “resposta” para a produção de alimentos, porém o que foi e o que significou essa revolução?

A Revolução Verde se consolidou após a Segunda Guerra Mundial, isto é, o processo de modernização agrícola, que já vinham ocorrendo desde o final do século XIX, se concretizou após a guerra, uma vez que parte dos avanços científicos e tecnológicos criados para a guerra foram incorporados na agricultura. A revolução concretizou a agricultura à indústria, uma vez

²⁴ Por exemplo, “o ultrasséio *An Essay on the Principle of Population* de Malthus foi uma resposta às especulações decididamente mais divertidas, e às vezes fictícias, dos utópicos do século XVIII, que, por sua vez, extrapolaram a dinâmica da “realidade” de exploração e colonização do Novo Mundo. De maneira similar, os escritores distopianos escreveram suas histórias em resposta às “sérias” análises econômicas, científicas e sociológicas, começando por aquela do próprio Malthus, cujos temas (superpopulação, esgotamento do solo, arrogância e retrocesso social) encontraram ressonância em diversas histórias apocalípticas. [...] O sucesso de novelas utópicas e apocalípticas no fim do século XIX animou os esforços dos progressistas e do *New Deal* no sentido de minorar os piores efeitos sociais e políticos do capitalismo do *laissez-faire*. [...] Em movimento similar, a enorme quantidade de previsões sombrias tanto por parte dos *think thanks* quanto da ficção especulativa nas décadas de 1960 e 1970 contribuiu para a precipitação de regulamentações ambientais que, se não evitavam o “fim”, provavelmente ajudaram a prorrogá-lo um pouco” (BELASCO, 2009, 171).

que combinava o uso de sementes de alta produtividade, agroquímicos e aumento da mecanização.

A Revolução Verde foi vista como uma forma de apaziguar a fome, a partir do aumento da produção de alimentos, uma vez que a fome era considerada uma consequência da demanda mundial de alimentos, sendo que “no cenário mundial, a FAO (órgão das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura) e o Banco Mundial foram os maiores promotores do pacote tecnológico da Revolução Verde” (LONDRES, 2011, 17-18)²⁵. Esta provocou abundância de alimentos no Primeiro Mundo, porém não acabou com a fome²⁶ nos países do Terceiro Mundo²⁷, como previa, já que a fome não podia ser resumida à um problema de oferta. À crença de que a fome no mundo era resultado da assimetria entre oferta de alimentos e a demanda agregada por comida se contrapunha a realidade da assincronia entre a renda disponível nas mãos das pessoas para comprarem alimentos e os preços desses alimentos no mercado. Concomitante com a expansão da oferta de alimentos a partir da Revolução Industrial, o mundo conheceu a mercadorização da vida, a precificação de todas as coisas e as assimetrias de renda que o modo de produção capitalista gera para sua própria existência.

Os fatores associados à condição de insegurança alimentar seriam: a insuficiência na produção e nos demais mecanismos de ingresso de forma que compromettesse a garantia de uma oferta de alimentos compatível com a demanda agregada da sociedade por esses produtos; os problemas relacionados a restrições de acesso aos alimentos, gerando fortes assimetrias – tanto em decorrência da insuficiência de renda quanto pelo estrangulamento nos canais de circulação, que, refletindo sobre os preços e a oferta, reforçaria as desigualdades; o comprometimento das características nutricionais dos alimentos associado à insalubridade derivada do uso indevido de venenos e de outros agentes químicos, representando sérios danos à saúde das pessoas; e, por fim, o comprometimento ou impedimento de acesso sobre a base genética do sistema agroalimentar (GOMES JÚNIOR, 2015, 114-115).

²⁵ “Aspirando alimentar, por meio da genética avançada, a população mundial que explodia, a revolução verde reduziu os problemas da alimentação a déficits de calorias diárias, e então ofereceu aos países do Terceiro Mundo plantas de pequeno porte que produzissem mais grãos – mais calorias – sem a necessidade de aglomerá-las. No entanto, essas plantas especiais requeriam mais água, fertilizantes, pesticidas e tratores – em suma, o mesmo trabalho árduo e monótono que estava expulsando os pequenos agricultores de suas terras enquanto produzia essa abundância no Primeiro Mundo” (BELASCO, 2009, 286).

²⁶ A concepção de fome remete à insegurança alimentar, porém “o sentido estratégico que a assistência alimentar encerra, ao ser dirigida para o combate à fome em regiões depauperadas, leva a ideia de segurança alimentar ao patamar do uso do alimento como instrumento de subordinação e controle de pressões sociais. *[Além disso]* a noção de vida defendida para os povos pobres e com fome resume-se a mantê-los biologicamente vivos nesse arranjo dos primeiros momentos da segurança alimentar” (GOMES JÚNIOR, 2015, 102).

²⁷ “Susan George (1997) destaca que os alimentos passaram a ser uma fonte de lucros e uma poderosa arma de controle político e econômico de umas poucas nações sobre o restante do mundo e, particularmente, sobre a banda mais pobre composta pelos países do capitalismo periférico. A autora alerta, em tom indignado, que a agricultura praticada pelo bloco dos ricos, principalmente pelos EUA, é uma combinação potencialmente danosa, pois combina tecnologias sofisticadas com desperdícios e comprometimento ambiental, tudo com o intuito de transformar o produto dessas inversões em mercadorias que, por acaso, são comestíveis” (GOMES JÚNIOR, 2015, 113-114).

A Revolução Verde não atingiu somente a produção de alimentos, como também o consumo. Por exemplo, depois dos anos turbulentos provocados pela Segunda Guerra Mundial, os Estados Unidos passaram por uma época de explosão demográfica, conhecida como *baby boom*. Consequentemente, a nova realidade fez com que, “no plano alimentar, as questões de saúde ou gastronomia cederam lugar à ‘comodidade’” (LEVESTEIN, 835).

A “comodidade”, que Levestein (2015) se refere, provém daquilo que conhecemos atualmente como alimentos pronto-a-servir²⁸. Esses tipos de alimentos acompanham o desenvolvimento das cozinhas nos lares, isto é, ao aumento do número de eletrodomésticos em casa, como a geladeira, o fogão e, principalmente, o micro-ondas, além das transformações da indústria de alimentos. Esse “gosto dos americanos pela comodidade, que de preferência não tem nada uma vez que trata-se de um comportamento construído a partir das manipulações do imaginário social com vistas a assegurar o consumo de bens que movimentem o lucro de quem os produz, provocou, desde o início do século XX, uma mudança nos padrões alimentares, sendo que “as considerações gastronômicas tinham se tornado secundárias em relação ao aspecto prático das coisas, ao preço e, inclusive, à saúde”²⁹ (*Idem*, 836).

Apesar dos avanços tecnológicos possibilitados pela Revolução Verde, “a era pós-2000 prometida – ou, dependendo da opinião, ameaçava ser guiada pela globalização, pela engenharia genética e pelo efeito estufa. Como antes, a ideologia determinava a interpretação desses orientadores” (BELASCO, 2009, 104). As transformações societárias e as consequências da vida no modo capitalista de produção provocavam reflexões e críticas tanto dos malthusianos como dos abundantistas e dos igualitaristas. O mundo e o imaginário social haviam mudado e, consequentemente, a alimentação também.

2.2 TRANSFORMAÇÕES SOCIETÁRIAS E ALIMENTAÇÃO

A Revolução Verde determinou que certas plantas eram mais interessantes para o mercado do que outras, um exemplo disso é o milho. Pollan (2006) começa a contar a história

²⁸ Na década de 1980 surgiu uma nova tendência dos alimentos pronto-a-servir, chamada de *speed scratch*, “nascia assim o conceito de consumir alimentos prontos ou semiprontos, adicionando alguns ingredientes frescos e desenvolvendo um item do cardápio, com a aparência e o sabor de algo preparado desde o início” (BELASCO, 2007, 358).

²⁹ “De fato, contrariamente ao que se passava no resto do mundo, os sabores alimentares tinham deixado de ser um verdadeiro sinal de distinção social. A população inteira parecia unida em sua inclinação irresistível ao bife-batata frita, frango assado, hambúrgueres na grelha, sopas já prontas, confeccionados com peixe ou carne em conserva e caldo enlatado, além dos famosos *Jell-O*, esses flãs gelatinosos de cores vivas. O governo, os educadores, a mídia e, evidentemente, os produtores e industriais da alimentação – que regularmente garantiam aos americanos serem eles “o povo mais bem alimentado do mundo” –, quase todo o mundo não tem dúvidas a esse respeito” (LEVESTEIN, 2015, 836).

do milho afirmando que ele conquistou³⁰ os novos habitantes da América do Norte, os colonos, devido à sua versatilidade. O milho “já abastecia os pioneiros com um vegetal pronto para ser consumido e com um grão passível de ser estocado, uma fonte de fibras e ração animal, um combustível para o aquecimento e uma bebida alcoólica” (*Ibidem*, posições 467 e 475). Além de ser um meio de subsistência, o milho também passou a ser uma mercadoria³¹.

No século XX, os norte-americanos criaram o milho híbrido, o qual “oferecia agora aos que o cultivavam o que nenhuma outra planta na época poderia oferecer: o equivalente biológico a uma patente”³² (*Ibidem*, posição 583). Ao se transformar numa patente, o milho híbrido passou a ganhar visibilidade na indústria agroalimentar, conseqüentemente houve um aumento nas pesquisas sobre o milho e grande publicidade para a sua produção e consumo.

Juntamente com a soja, seu parceiro de rodízio nas lavouras, o milho contribuiu mais do que qualquer outra espécie para ajudar a indústria alimentícia a realizar o sonho de libertar a comida das limitações impostas pela natureza e de seduzir o onívoro de modo a fazer com que ele comesse mais de uma única planta do que alguém jamais imaginou ser possível (*Ibidem*, posição 1739).

O sucesso do milho, e, também, da soja, começa com o sonho humano de estocar alimentos, ou seja, com a utopia do paraíso, com a abundância de alimentos. Porém, o sucesso dessas plantas não provém somente dessa utopia, com o advento do capitalismo e a possibilidade da criação de patentes, a indústria agroalimentar possibilitou a expansão da produção e do consumo dessas mesmas plantas. É importante ressaltar que ambas as plantas produzem diversas mercadorias que nós, seres humanos, consumimos todos os dias: os alimentos artificiais, as carnes, os combustíveis etc.

³⁰ “Os descendentes dos maias que vivem no México às vezes ainda se referem a si mesmos como “o povo do milho”. A frase não tem a intenção de ser uma metáfora. Ao contrário, procura reconhecer sua ancestral dependência em relação a essa erva milagrosa, a base de sua dieta por quase nove mil anos. Quarenta por cento das calorias que um mexicano absorve por dia vêm diretamente do milho, em sua maior parte na forma de tortilhas” (POLLAN, 2006, posição 358).

³¹ “Por mais precioso que o milho seja como meio de subsistência, as qualidades de suas sementes também fazem dele um excelente meio de acumulação. Depois que a safra já satisfaz as necessidades do agricultor, ele pode ir ao mercado com o excedente, já que o milho seco é a mercadoria perfeita por excelência: fácil de transportar e absolutamente indestrutível” (POLLAN, 2006, posição 484).

³² “De todos os ambientes humanos aos quais o milho desde então se adaptou, a adaptação ao nosso próprio ambiente – o mundo do capitalismo industrial de consumo, ou seja, o mundo do supermercado e das franquias de *fast-food* – certamente representa a mais extraordinária façanha em termos evolutivos já realizada pela planta até hoje. Pois, para fazer prosperar a cadeia alimentar industrial na extensão que conseguiu fazer, o milho adquiriu vários e improváveis dons. Ele precisou adaptar-se não apenas aos seres humanos, mas também às suas máquinas. Precisou multiplicar sua produtividade em termos de sementes. Teve de desenvolver um apetite por combustível fóssil (na forma de fertilizantes petroquímicos) e uma tolerância em relação a vários compostos químicos. Mas, mesmo antes de vir a dominar esses truques e encontrar um lugar ao sol do capitalismo, o milho teve primeiro de se transformar em algo nunca visto no mundo das plantas: uma forma de propriedade intelectual” (POLLAN, 2006, posições 558 e 567).

A ideia de progresso, que se fez presente na agricultura moderna e na Revolução Verde, vem perdendo sua força nas últimas décadas, uma vez que “apreciadores da boa comida, ecologistas, consumidores, obcecados pelo receio de absorverem alimentos tóxicos defendem uma posição contrária [*à comida artificial*]” (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 707). Além das críticas à qualidade dos alimentos que comemos, há também críticas ao modo de produção agroalimentar impulsionado pela Revolução Verde³³.

Compreender a agricultura moderna e as transformações alimentares decorrentes dela é essencial para a crítica da alimentação atual e suas consequências para os seres humanos. Para essa compreensão, devemos voltar aos Estados Unidos, lugar onde a indústria agroalimentar se consolidou antes e que conduz a maioria das transformações alimentares³⁴.

Levenstein (2015) afirma que os norte-americanos são obcecados pela concepção de saúde e higiene envolvendo os alimentos, isso vem ocorrendo desde o século XIX. Os Estados Unidos passaram por diversas reformas alimentares, indo desde a abundância da dieta norte-americana à vitaminomania³⁵ e à sanidade/higiene, desde a produção até o consumo dos alimentos. Porém, Fischler (2015) aponta que existiam duas preocupações para os seres humanos do ano 2000: a saúde e a identidade cultural dos alimentos.

A primeira, saúde, provém do aumento da expectativa de vida dos humanos e das doenças que acompanham essa expectativa de vida e, muitas vezes, a alimentação: as doenças cardiovasculares, câncer, obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Magalhães (2016) pontua que essas DCNT são consequências das mudanças dos hábitos alimentares e do estilo de vida.

O aumento do consumo de alimentos artificiais e a compressão do espaço-tempo, ou seja, “a aceleração do tempo que destinamos ao ato de comer faz parte de um processo de aumento da velocidade na realização de todas as atividades cotidianas” (MAGALHÃES, 2016,

³³ “Para o consumidor, os benefícios do progresso agrícola não são menos controvertidos. Não só o ambiente se revela fortemente poluído pelos adubos modernos e métodos de criação intensiva de gado, mas a queda do preço das mercadorias é acompanhada pela queda de sua qualidade, mais ou menos sensível, segundo as espécies” (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 706).

³⁴ “A industrialização da alimentação e o surgimento, no nosso século, da distribuição em grande escala constituem fenômenos recentes deste lado do Atlântico. Datam sobretudo dos anos 1960. Em compensação, nos Estados Unidos alguns produtos alimentares industrializados – entre os quais a Coca-Cola – encontram-se no mercado há cem anos ou mais. Heinz, Nabisco, Kellogg, Campbell, figuram já entre as maiores empresas americanas na década de 1880 ou 1890, e a indústria agroalimentar revela-se, no final do século XIX, a primeira do país” (FISCHLER, 2015, 845).

³⁵ A vitaminomania foi uma corrente alimentar em meados dos anos 1920, que “embora tenha acabado por contribuir para a transformação dos regimes alimentares do mundo inteiro, essa doutrina, que insistia sobre o papel das vitaminas, desencadeou efeitos particularmente precoces nos Estados Unidos. Isso deve-se ao fato de que, em suas preferências alimentares, os americanos de classes média e alta já estavam dispostos a privilegiar os cuidados com a saúde em relação às preocupações gastronômicas” (LEVENSTEIN, 2015, 833).

1), são decorrentes das transformações do mundo do trabalho³⁶. Estas provocam mudanças no ato de comer, sendo que a “dimensão tempo está diretamente condicionada às relações sociais, econômicas e espaciais” (*Ibidem*, 12).

A aceleração do tempo provoca consequências na alimentação, uma vez que a vida passa a ser rápida, há uma aceleração no cotidiano. Ou seja, há um aumento no consumo de alimentos artificiais, *fast-food*, nas refeições feitas durante o trabalho e/ou na mesa de trabalho, na falta de tempo para as refeições que provocam a falta de sociabilidade no horário das refeições. O consumo de alimentos artificiais acaba suprimindo, também, a dimensão do espaço, já que o aumento do ritmo do tempo faz com que a locomoção seja um empecilho na hora de alimentar-se, e de outras atividades cotidianas, entrando nesse ponto, também, a dimensão da comodidade que reflete no acesso aos alimentos³⁷.

A compressão do tempo tem levado à aceleração das atividades cotidianas, entre elas a refeição diária do trabalhador. Novos hábitos alimentares surgem para atender à demanda de preparos e consumo rápidos. Estas mudanças de hábitos têm contribuído para o aumento do número de pessoas com sobrepeso e obesidade (*Ibidem*, 31).

Os novos hábitos alimentares demandam muitas reflexões, uma delas provém das transformações do mundo do trabalho. Porém, há também transformações no mercado, por exemplo, os produtos *light* que visam a saúde e as intermináveis dietas alimentares recomendadas para uma população sedentária, deprimida e reprimida pelo ritmo da vida no cotidiano urbano e que convive com o excesso de peso como mais um problema. Produtos *light*, *diet*, alimentos milagrosos para retardar o envelhecimento, perenizar a beleza da juventude, para manter o organismo saudável; alimentos seguros, ambientalmente corretos, enfim, todo o arsenal de sedução criado para atrair novos consumidores para o que a indústria da alimentação considera um novo filão de lucros, o do consumo consciente que, hoje convive com a ameaça real de ter suas convicções capturadas e manipuladas pelas necessidades do capital. Além da demanda dos consumidores, existem também demandas por parte da

³⁶ O neoliberalismo foi a resposta às crises de 1960 e 1970, “para David Harvey, as mudanças que ocorreram na intervenção dos Estados, abandonando as políticas keynesianas, aconteceram segundo diferentes condições para adotar os princípios neoliberais” (MAGALHÃES, 2016, 7, nota de rodapé 4). Sendo que o neoliberalismo (ou o processo de reestruturação produtiva), “em países da periferia do sistema, tal qual o Brasil, estas novas formas de intervenção do Estado na economia e de relações trabalhistas aconteçam em condições de convivência com arcaicas estruturas e relações sociais, fruto do seu desenvolvimento histórico, marcado pela desigualdade social” (*Idem*, 7).

³⁷ “Nos dias atuais, destacam-se duas modalidades de acesso aos alimentos: a aquisição de produtos nas redes de hiper e supermercados, que se destaca como principal referência para aquisição destes produtos; e a compra de refeições prontas, que está principalmente relacionada ao hábito de comer rápido e fora de casa” (MAGALHÃES, 2016, 33).

distribuição dos alimentos, assim “se desenvolvem e se generalizam mercadorias mais fáceis de estocar, transportar, exibir e conservar nas prateleiras” (FISCHLER, 2015, 847).

Já a segunda preocupação, a identidade cultural, provém do medo que certos países e culturas possuem de perder a sua identidade cultural para aquilo que está sendo denominado, por Fischler (2015), McDonaldização dos costumes.

Na França, na Itália, na Espanha, assim como em outras regiões de tradição católica, as pessoas passaram a temer também pela identidade cultural sempre que ameaças pesaram sobre a tradição culinária. Receiam que a relação privilegiada mantida com a alimentação cotidiana, como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação, acabe sendo lentamente corroída, invadida, desagregada por um inexorável processo que tem o nome de “americanização” e cujo vetor já não é a fantasmática pílula, mas o onipresente hambúrguer. [...] O temor do “melhor dos mundos” da alimentação deu lugar ao dos “invasores” e da perda da identidade. As pessoas se interrogam, angustiadas, sobre a progressão aparentemente implacável do “imperialismo alimentar” oriundo da América do Norte (FISCHLER, 2015, 844).

O termo utilizado por Fischler (2015), McDonaldização dos costumes, aparece em Fontanelle (2002) como Sistema McDonald's, isto é, “comida rápida para ser consumida em massa, como prolongamento de um modo de vida altamente urbanizado e de um tempo veloz” (*Idem*, 46). Ambos os termos se referem ao *McDonald's*, empresa criada pelos irmãos McDonald na Califórnia nos anos 1937, que começou como um *drive-in*³⁸ que vendia *hot-dogs*. Porém, o sucesso da empresa começou em 1948, quando os irmãos reabriram o negócio, de modo que

surgia um novo restaurante cuja operação envolvia um mínimo de atendimento personalizado ao cliente e um cardápio enxuto. Os alimentos eram preparados com base numa linha de montagem³⁹, e a simplicidade dos procedimentos permitia que os McDonald se concentrassem mais na qualidade de cada passo da operação (*Idem*, 55)⁴⁰.

Ray Kroc foi o primeiro franqueado (*franchising*) do *McDonald's*⁴¹, abrindo a sua primeira franquia em Chicago, sendo um homem empreendedor que “queria construir um

³⁸ “O *drive-in* resultou do avanço tecnológico e das imensas possibilidades abertas pela técnica e pelo seu produto mais fascinante – o automóvel. Ao mesmo tempo, surgiu das cinzas da Primeira Guerra Mundial, junto com a aurora das desilusões dessa época de ouro do progresso: a guerra e a grande depressão” (FONTANELLE, 2002, 50).

³⁹ A linha de montagem alimentar criada pelos irmãos *McDonald* é “a aplicação do taylorismo [*nas cadeias de fast-food*], ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurante” (FISCHLER, 2015, 851).

⁴⁰ Uma das mudanças feitas pelos irmãos *McDonald* foi a troca dos pratos e talheres por embalagens descartáveis, o que levou a outra crítica ao Sistema *McDonald's*, que é a da sociedade do descartável. Mais informações em Fontanelle (2002).

⁴¹ “O sucesso das novas redes de fast-food em franchising, nos anos 1960, explica-se em grande parte, segundo Levenstein, pela obsessão americana relativamente à higiene. Desde o final do século XIX e a partir das descobertas de Pasteur sobre a origem bacteriana das doenças infecciosas, os micróbios encontravam-se no centro das preocupações de todos os *restaurateurs* e da indústria alimentícia. As primeiras redes de hambúrgueres, nos anos 1920, chamavam-se White Tower e White Castle, utilizando quanto possível a cor branca em suas instalações” (FISCHLER, 2015, 853). A cor branca simbolizava a limpeza e a higiene.

sistema de restaurantes que pudesse ser reconhecido por uma comida de qualidade superior e consistente, e por métodos de preparação uniformes” (*Ibidem*, 66-67). Kroc acabou comprando o nome *McDonald's* dos irmãos, e intensificou a linha de montagem iniciada pelos McDonald, além de disseminar franquias pelos Estados Unidos e, depois, pelo mundo.

A gestão de Kroc possibilitou que o *McDonald's* se tornasse uma das franquias mais proeminentes do mundo⁴². Foi durante a gestão de Kroc que o *McDonald's* virou um *nome de marca*⁴³, isto é, o *McDonald's* virou um negócio padronizado com um sistema de *franchising*⁴⁴. Além disso, a gestão Kroc também impôs mudanças profundas nas operações de abastecimento alimentar da marca, sendo que Fontenelle (2002, 83) afirma que “ninguém teve mais impacto na modernização do processamento e distribuição de alimentos do que o *McDonald's* nas últimas três décadas”⁴⁵ (*Idem*, 83).

Desse modo, a gestão Kroc “investiu seus esforços na melhoria do sistema – os franqueados, os fornecedores e uma base gerencial central encarregada de implementar e supervisionar as outras duas pontas” criando assim o Sistema *McDonald's*, uma vez que isso só foi possível a partir da padronização da marca e das cadeias que dependem dela. Essa padronização da rede é essencial para a continuidade do *McDonald's* como uma marca, sendo que “Kroc também costumava dizer que se o *fast-food* quisesse se tornar-se uma indústria teria de esquecer o serviço personalizado, que impediria a uniformidade de processos e também triplicaria os custos de mão-de-obra” (*Idem*, 84).

A sociedade americana é apaixonada pelo hambúrguer, sendo um de seus grandes símbolos no século XX. O hambúrguer também é o símbolo do *fast-food*.

⁴² “Em 1963, as vendas atingem a marca de um bilhão de hambúrgueres e, no decorrer daquela década, o *McDonald's* começa a passar de “um insignificante grupo de lojas para um mercado dinâmico, igual em desenvolvimento e volume para o resto do país” (FONTANELLE, 2002, 73).

⁴³ *O Nome da Marca* é o título do livro de Fontenelle (2002), no qual ela trabalha com a marca publicitária, no caso o *McDonald's*, para estudar o que está sendo denominado como sociedade de imagens. A hipótese do livro é que “a implosão constante de todas as formas resulta em uma cultura descartável, na qual a marca aparece como “ilusão da forma”. Em outras palavras, ao imenso vazio que se abre em função dessa cultura descartável pautada, predominantemente, pelo “valor de troca” corresponde a produção incessante de imagens com as quais o capitalismo contemporâneo procura dar conta de tal vazio. [...] A análise da marca nos fornece uma visão primorosa de como ocorre esse funcionamento: não é a imagem, mas o nome da marca que importa, já que as imagens se deslocam o tempo todo em torno do nome, que é fixo” (FONTANELLE, 2002, 25).

⁴⁴ “É em meio a essas características históricas, sociais e políticas que o nome da marca ganha seus contornos próprios no século XX, fazendo com que a relação entre economia e marcas passe a ser “direta, visceral e indiscutível: o valor depende da identificação de um padrão. E quem consegue criar novos padrões, ou seja, novas marcas, pode criar novos mercados ou conquistar os já existentes”” (FONTANELLE, 2002, 78-79).

⁴⁵ “Em sua busca de melhorias, os especialistas em operações do *McDonald's* desceram até as bases da rede de abastecimento de alimentos e equipamentos. Eles mudaram a maneira de os agricultores cultivarem batatas e a maneira de as companhias processarem-nas. Eles introduziram novos métodos nas beneficiadoras de leite do país. Eles alteraram a maneira de os fazendeiros criarem gado e a maneira de a indústria da carne fabricar o produto final” (FONTANELLE, 2002, 83).

De um ponto de vista antropológico, o hambúrguer tem resolvido, de algum modo, um problema básico de espaço-tempo. Dado a nossa paisagem, nossa criação de gado e nosso estilo de vida, o hambúrguer é o que, frequentemente, todo mundo pode pagar para comer. Os hambúrgueres são baratos, fartos, saborosos, nutritivos e convenientes. Mas nós não estamos tratando apenas de uma coisa para ser engolida e, sim, de muitas lembranças de milhares de refeições, *picnics*, jogos de bola, férias. Comer um hambúrguer pode ser, e frequentemente é, ritualístico. Comê-lo com outros é uma forma de comunicação; nós não consumimos somente um hambúrguer, mas um símbolo. Não admira os artistas pop serem fascinados por hambúrgueres. Eles tornaram-se o centro da cultura popular contemporânea (*Ibidem*, 56-57).

Fischler (2015) aponta que, apesar do hambúrguer ser o símbolo da americanização dos costumes, deveríamos, também, prestar atenção na pizza. O autor pontua que o hambúrguer representa a sociedade americana e o *fast-food*, conseqüentemente, também representa o medo da americanização dos costumes – McDonaldização dos costumes, imperialismo alimentar americano. Já a pizza não, apesar da pizza ter se propagado como uma refeição italiana, na realidade, a pizza que consumimos provêm de uma americanização de uma comida tipicamente italiana⁴⁶. Assim como as cadeias de *fast-food* de pizzarias, há também cadeias de comidas étnicas⁴⁷.

A internacionalização da cozinha é consequência do sistema agroalimentar moderno, sendo que, o mesmo mercado “serve-se dos folclores culinários – cuja desintegração foi facilitada por esse mesmo mercado – para impulsionar, no mundo inteiro, em condições vantajosas, determinadas versões homogeneizadas ou edulcoradas de tais tradições alimentares” (*Idem*, 859). Ao mesmo tempo que uma cozinha internacional cresce, aparece, como contraponto, o fortalecimento de cozinhas regionais, que valorizam os pratos e os alimentos típicos de determinadas regiões.

Por fim, como podemos resumir as transformações alimentares do mundo atual? Podemos dizer que elas são consequência das modificações no mundo do trabalho, proporcionado pela reestruturação produtiva, mas elas também são consequência de processos graduais, como a ideia de higiene presente na preparação dos alimentos e da sanidade dos alimentos em si. Mas há uma profunda relação entre a compressão do espaço-tempo, a comodidade (LEVENSTEIN, 2015) e/ou funcionalidade (FISCHLER, 2015) e o prazer que as comidas proporcionam.

⁴⁶ “Ora, esta estende sobre o planeta um império que está se tornando mais importante do que do hambúrguer. Não são somente as grandes redes que a difundem, mas praticamente todos os estabelecimentos ligados de perto ou de longe à distribuição de alimentação. Na França e nos países da Europa ocidental, a pizza encontra-se nas padarias, mercearias e vendedores ambulantes” (FISCHLER, 2015, 856).

⁴⁷ Sobre a proliferação das praças de alimentação (*food courts*), a partir dos anos 1950, Fischler (2015, 851) retrata que “trata-se de verdadeiros centros comerciais de alimentação: num espaço único, é proposta toda espécie de fórmulas rápidas – pizzas e hambúrgueres, *tortillas* ou *tacos* mexicanos, *fast-food* chineses, japoneses, gregos, *pittas*, *falafels*, *croissants* e outros sanduíches variados”.

2.3 A FUNCIONALIDADE E O PRAZER

O prazer provém da discussão sobre o gosto dos alimentos. Podemos diferenciar o gosto em dois: o gosto-saber, isto é, aquele que compõe uma tradição alimentar, que passa de geração para geração, que supõe costumes, crenças, ritos; e o gosto-sabor, este sendo individual, que se entende como as preferências alimentares pessoais. O prazer está presente em ambos os gostos, porém, na sociedade atual, podemos dizer que o gosto-sabor se sobrepõe ao gosto-saber, sendo consequência das transformações societárias modernas e da internacionalização da cozinha.

Fischler (2015, 845) pontua que “nossa alimentação, situa-se, hoje, dentro de uma corrente tecnológica, industrial e funcional. Mas que reveste-se também de outras dimensões, sem as quais a primeira não poderia desenvolver-se plenamente”. Nesse aspecto, ele coloca que a alimentação moderna é uma combinação de funcionalidade, que é a comodidade para Levenstein (2015), e prazer.

Ao falar de funcionalidade e prazer estamos colocando que muitos alimentos artificiais têm o seu apelo pela combinação das duas vertentes. Afinal, não é porque não consideramos alimentos artificiais como comida de verdade, que devemos negar o prazer alimentar proporcionado por esses alimentos. O consumo em massa de alimentos artificiais provém tanto do prazer que esses alimentos proporcionam quanto do mercado por trás dessa alimentação, uma vez que a indústria agroalimentar possui uma cadeia global⁴⁸. A fim de facilitar a compreensão do tema usarei como exemplo o hambúrguer e o *McDonald's*.

Fischler (2015, 861-862) pontua que

sem dúvida, o sucesso planetário do McDonald's, do *fast-food* em geral e da pizza em particular deve-se a um certo número de “universais” alimentares. O *fast-food* não é puramente funcional, e o cliente não o consome unicamente por motivos de comodidade, preço e tempo. De fato, o repertório de sabores e texturas ao qual ele faz apelo reduz-se a uma espécie de menos denominador comum das preferências. Assim, na maciez dos pãezinhos do hambúrguer, na carne moída, nos molhos doces e *ketchups* agrídoces confluem sensações infantis, regressões e transgressões.

A imagem de marca que o McDonald's conseguiu projetar para si próprio só foi possível pelo público alvo da marca, isto é, ao manipular o imaginário social, por meio do *marketing*, que priorizava o prazer de uma ida ao *McDonald's*, a marca conseguiu criar uma identidade própria, com a “famosa fórmula “comida, família e diversão”, a qual retratavam as lojas com um “espaço para o lazer” (FONTANELLE, 2002, 185-186). Além da fórmula, o *McDonald's*

⁴⁸ “Concebidos e comercializados com o apoio das mais modernas técnicas do *marketing*, *packaging* e publicidade, são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder e complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada” (FISCHLER, 2015, 846).

também se apropriou da figura do palhaço, o Ronald McDonald, o qual representava o universo lúdico e fantasioso que poderia ser encontrado dentro de uma de suas lojas.

A imagem do *McDonald's* foi reforçada pelas propagandas televisivas, conseqüentemente, desde 1964⁴⁹, o marketing presente nessas propagandas ilustrava o prazer de uma ida ao *McDonald's*, criando “um “complexo imaginário”, cercado de mitos, fábulas, que dizem respeito às representações, às fantasias, aos sonhos de uma época”⁵⁰ (*Ibidem*, 195).

Além do aspecto da comodidade e do prazer, há também o das preferências. Se uma família, ou um grupo de amigos, faz uma refeição no McDonald's, ou qualquer outra rede de fast-food, por exemplo, eles podem realizar diferentes pedidos, desde que este exista no cardápio. Nesse aspecto, podemos perceber que a “variedade” que o cardápio proporciona, na realidade, não é tão variável assim, uma vez que o ingrediente predominantemente em todos os alimentos é, para Pollan (2006), o milho⁵¹. As preferências do pedido também passam pelo o que Pollan (2006, posição 2078) denomina de “contestar o contestador”, isto é, uma estratégia de marketing que coloca opções “mais saudáveis”⁵² dentro de um cardápio de fast-food.

⁴⁹ “Em princípio, até mesmo Kroc resistiu aos apelos sedutores da “telinha”. Para ele, a melhor publicidade que o McDonald's poderia ter seria aquela passada de pessoa para pessoa, em função da experiência positiva que cada cliente viveria em suas lojas. Mas, numa era de massas e do tempo veloz, esse era um processo lento demais e Kroc logo perceberia que a televisão, cujo traço comercial marcante é ser um “vendedor eletrônico” na nossa sala de estar – substituto daquele vendedor tradicional que ele mesmo havia sido – com suas cenas breves e cortes rápidos, era o veículo ideal para o “tempo do *fast-food*” (FONTANELLE, 2002, 181).

⁵⁰ “Segundo a literatura de *marketing*, a “imagem de marca” é construída e sedimentada por um conjunto de imagens, como embalagem, símbolos, *slogans*, *jingles*, veiculadas pelos mais diferentes meios de divulgação – televisão, rádio, cinema, jornais, revistas, *outdoors* – através de publicidade e propaganda. Nesse sentido, ela é um “símbolo complexo”, exigindo que todas essas diferentes imagens com as quais opera sejam coerentes entre si, cuidadosamente remetidas à imaginética principal com a qual a marca quer ser identificada” (FONTANELLE, 2002, 179).

⁵¹ “O que, aos olhos do onívoro, parece ser uma refeição de incrível variedade, acaba se revelando, quando vista pelos olhos do espectrômetro de massa, uma refeição de um tipo de comedor muito mais especializado. Mas então, é nisto que o comedor industrial se transformou: o coala do milho” (POLLAN, 2006, posição 2217).

⁵² “Esses itens mais saudáveis do cardápio fornecem à criança que deseja comer numa *fast-food* um instrumento eficaz para rechaçar as objeções dos pais. “Mas, mãe, você pode comer a salada...” (POLLAN, 2006, posição 2078).

3 ALIMENTAÇÃO

A alimentação é ilustrada nesse capítulo tanto pelo Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) quanto por contestações sobre a frase “somos aquilo que comemos”. Enquanto a primeira parte do capítulo, o DHAA, envolve noções como necessidades humanas básicas e plena realização do ser humano como ser social, a segunda realiza uma síntese das discussões realizadas nos capítulos anteriores para analisar a frase de que somos aquilo que comemos. Afinal, o que essa frase significa numa sociedade onde o imaginário social se transforma e se corrompe com as constantes transformações da indústria agroalimentar e dos hábitos alimentares?

3.1 O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

A alimentação é uma necessidade humana, porém não nos alimentamos somente para a manutenção do corpo humano, nos alimentamos como parte de um ritual de sociabilidade e de construção social. Ambos são encontrados em todas as sociedades humanas.

A alimentação como sobrevivência biológica encontra-se dentro do conceito de mínimos sociais, para Pereira (2007) estes podem ser considerados sinônimos de mínimos de sobrevivência. Uma definição poderia ser a “de provisão residual, arbitrária e elitista, que se constituía e processava à margem da ética, do conhecimento científico e dos direitos vinculados à justiça social distributiva” (*Idem*, 16-17), sendo relacionada com a pobreza absoluta e necessidades pessoais.

Os mínimos sociais, para Pereira (2007), existiram em todas as sociedades divididas em classes, porém o debate de mínimos é insuficiente quando se fala em assegurar a existência humana. Consequentemente, “só no século XX é que os mínimos de subsistência passaram a ser revistos à luz dos valores que, identificados com os princípios da liberdade, equidade e justiça social, conferiram-lhes um novo status” (*Idem*, 17).

As necessidades humanas básicas constituem “o pré-requisito ou as condições prévias suficientes para o exercício da cidadania em concepção mais larga” (*Idem*, 26), quando estas não são satisfeitas, não podemos considerar as pessoas como cidadãs, uma vez que “não são capazes de desfrutar uma vida prolongada e saudável, conhecimento, liberdade política,

segurança social, participação cumulativa, direitos humanos garantidos e respeito a si próprio” (*Ibidem*, 27)⁵³.

As necessidades humanas básicas são “um conjunto de requerimentos imprescindíveis cujo atendimento satisfatório é condição primordial para a consecução do pleno desenvolvimento da pessoa humana” (GOMES JR., 2015, 41). O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é um dos requerimentos⁵⁴ presentes no conjunto das necessidades humanas básicas, envolve toda a cadeia de abastecimento alimentar (produção, comercialização e consumo) e a relação e os significados que os seres humanos constituem com a comida (cultura).

A comida nunca é somente alimento necessário para a manutenção do corpo humano, ela sempre envolve a cultura de um povo, seus hábitos alimentares, memórias coletivas e tradições. As necessidades humanas básicas são constituídas pela saúde física e autonomia, sendo que

nenhuma das duas categorias constitui um fim em si mesmo; ambas são *condições prévias* ou *precondições*, cuja satisfação adequada poderá impedir a ocorrência de sérios e prolongados prejuízos à participação social e à libertação do ser humano de qualquer forma de opressão. O objetivo último, portanto, da satisfação concomitante dessas duas necessidades básicas é contribuir para a *participação* das pessoas tanto nas formas de vida e cultura das quais fazem parte (*autonomia de agência*) quanto nos processos de avaliação e crítica dessa cultura, com o propósito de melhorá-la ou modificá-la (*autonomia crítica*) (PEREIRA, 2007, 83, *grifos da autora*).

No contexto dos mínimos sociais, a questão alimentar passa a se remeter somente à sobrevivência do corpo humano, sendo que a individualização e a noção de cidadão-consumidor fortalecem esse tipo de pensamento. No processo de construção de um indivíduo ao invés de um membro da comunidade, ocorre a concepção de que o cidadão só pode ser aquele que consome, uma vez que a cidadania vira sinônimo de consumo.

Na sociedade de indivíduos ou no estado de natureza, como prefere se referir Castel (2015) a esse novo arranjo alimentado pela condição de desfiliação daqueles que a compõem, todos estão expostos a uma concorrência brutal e desregulada – o reino da insegurança social e civil. Esse cenário dominado pelo estiolamento do tecido social e seus nexos reforça, além das desigualdades, que são marcas fortes da sociedade contemporânea, um novo modo de pensar e agir ante as vicissitudes (GOMES JR., 2015, 48).

⁵³ “O básico é direito indisponível (isto é, inegociável) e incondicional de todos, e quem não o tem por falhas do sistema socioeconômico terá que ser ressarcido desse déficit pelo próprio sistema” (PEREIRA, 2007, 35).

⁵⁴ Os requerimentos, satisfadores universais ou necessidades intermediárias “são essenciais à proteção da saúde física e da autonomia e à capacitação dos seres humanos para participar o máximo possível das suas formas de vida e culturas”, além da alimentação nutritiva e água potável, a autora coloca outros dez requerimentos: “habitação adequada; ambiente de trabalho desprovido de riscos; ambiente físico saudável; cuidados de saúde apropriados; proteção à infância; relações primárias significativas; segurança física; segurança econômica; educação apropriada; segurança no planejamento familiar, na gestação e no parto” (PEREIRA, 2007, 75-76).

No Brasil, a gestão do prefeito da cidade de São Paulo, João Dória, escancarou com suas ideias deformadas sobre a alimentação dos mais pobres, quando lançou um suplemento alimentar – farinata – como solução para a fome, argumentando que pobres não têm direito de terem hábitos alimentares. Exemplificando as diferenças entre mínimos sociais e necessidades humanas básicas ao discutir o papel de um suplemento alimentar, a farinata⁵⁵, na prefeitura de São Paulo. Necessitamos explicitar a diferença entre mínimo e básico, conseqüentemente mínimos sociais e necessidades humanas básicas, para a discussão.

Mínimo e básico são, na verdade, conceitos distintos, pois, enquanto o primeiro tem a conotação de *menor*, de *menos*, em sua acepção mais ínfima, identificada com patamares de satisfação das necessidades que beiram a desproteção social, o segundo não. O *básico* expressa algo *fundamental, principal, primordial*, que serve de base de sustentação indispensável e fecunda ao que a ela se acrescenta (PEREIRA, 2007, 26, *grifos da autora*).

A gestão da prefeitura de São Paulo promoveu um suplemento alimentar denominado de farinata, juntamente com órgãos da sociedade civil e da Igreja Católica. A farinata é fabricada a partir de alimentos próximos ao vencimento, doados pela sociedade civil e processados pela empresa Sinergia; a distribuição da “ração alimentar”, como está sendo chamada pela mídia e pelo público, faria parte da Política Municipal de Erradicação da Fome. A empresa Sinergia, produtora das rações, não tem fábrica própria e nem condições de produzir em escala. Além disso, para a distribuição da “ração” é necessário um estudo sobre a população desnutrida de São Paulo.

A farinata seria distribuída como suplemento alimentar para a população em situação de risco⁵⁶ em São Paulo. A ideia prevalecente nessa ação do governo de São Paulo, e em outras ações que visam a erradicação da fome, é a da necessidade de manutenção do corpo humano, de mínimos sociais, biologização da vida, “a ideia que ganha força é a de preservação da espécie, de construção de vias que possam recuperar as condições de reprodução da vida” (GOMES JR., 2015, 42).

A prefeitura, ao considerar a farinata como suplemento alimentar dentro do Programa de Erradicação da Fome, não visualiza o DHAA como um dos requerimentos necessários para a realização das necessidades humanas básicas da população de São Paulo. O programa aborda

⁵⁵ As informações sobre a farinata são discutidas nas notícias de jornais presentes nas referências bibliográficas.

⁵⁶ “Para d. Odilo, “a farinata não é a pílula da fome”, mas uma “possibilidade alimentar” que pode ajudar no combate à desnutrição, ao desperdício de comida e a reduzir os danos ambientais causados pelo descarte de alimentos, três bandeiras históricas da Igreja Católica. “A farinata é uma possibilidade alimentar, não o todo alimentar. Os pobres, evidentemente, têm de que continuar comendo carnes, verduras, frutas e outros alimentos. O que se faz com a farinata não pode ser apresentada como solução para a fome de maneira cabal”, disse o cardeal” (O Estado de S. Paulo, 2017).

a noção de mínimos sociais, uma vez que a distribuição de um suplemento por organizações sem fins lucrativos é mais interessante para a gestão do que a criação de programas com políticas que valorizem as tradições alimentares e a comida de verdade, sendo que ambas constituem planos de ação do governo federal e do Consea (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional).

A sociedade está em constante transformação e, conseqüentemente, os hábitos alimentares também. Porém, a transformação de hábitos alimentares não se mostra benéfica para a sociedade, uma vez que a comida difere do alimento. Quando consideramos a comida como aquilo que une pessoas e comunidades, que possui tradição e cultura, que nos remete a uma vida com sentido, sendo essencial para a manutenção biológica do corpo e a construção social do ser humano, podemos encontrá-la dentro do DHAA e das necessidades humanas básicas.

3.2 SOMOS O QUE COMEMOS?

Atualmente, o ritmo de mudanças no mercado de alimentos, com milhares e milhares de novos itens lançados para a venda no varejo anualmente, responde pelo estiolamento da identidade entre o comensal e aquilo que ele consome, ou seja, vem se instalando um estranhamento entre o indivíduo e aquilo que come, logo, não podemos ser aquilo que comemos. Estamos nos acostumando a uma alimentação sem identidade, a-cultural, atemporal, a-histórica, internacional, mas esse tipo de comida vem com um preço. O preço da comida artificial é a perda da cultura e das relações que envolvem a comida, perdemos a noção do quanto custa a comida em si, não sabemos mais a proveniência da nossa comida, nem ao certo o que estamos comendo.

Steel (2008, posição 2783) afirma que “*the less we cook, the less we care about how our food is produced*”⁵⁷, isto é, não nos importamos que nossa comida venha de monoculturas de milho ou soja, que necessitam de litros e mais litros de fertilizantes e venenos para a sua produção, que destroem a fertilidade do solo, que precisam de transporte por vários quilômetros, que acabam em fábricas de comida que nos servem substâncias alimentícias artificiais. Afinal, qual a diferença entre uma lasanha pronta e uma lasanha feita em casa? Nenhuma, não?

Os alimentos prontos possuem diferentes formas, os encontramos tanto em alimentos artificiais quanto nas comidas prontas, nestas desde a prateleira do supermercado ao *fast food*

⁵⁷ “Quanto menos nós cozinhamos, menos nos importamos com a forma com que a nossa comida é produzida”.
Tradução própria.

e/ou aos restaurantes. Mas, como isso aconteceu? Como deixamos o nosso consumo alimentar ser definido pela cadeia de produção de alimentos, por oligopólios?

Tudo começou com a necessidade básica de se alimentar, sendo mais do que satisfazer a fome e, sim, preveni-la. Para isso era necessário que o mundo e a produção de alimentos vivessem na utopia da eterna primavera, Montanari (2013, 36) pontua que

a ciência e a técnica (primeiramente no âmbito da economia agrícola, depois por meio da Revolução Industrial) sempre estiveram a serviço desse projeto, em duas linhas de ação principais: prolongar o tempo; pará-lo. As estratégias para alcançar esses objetivos foram, respectivamente, a diversificação das espécies e as técnicas de conservação dos alimentos.

A diversificação das espécies se encontrava dentro da sazonalidade e da manutenção da fertilidade do solo, que fazem parte da economia agrícola. Já as técnicas de conservação apresentaram uma inovação, mesmo com algumas sendo milenares, como a salga, a defumação, a fermentação; novas técnicas começaram a se difundir com o advento de descobertas científicas, por exemplo, as latas de metal foram essenciais, na Revolução Industrial, para a estocagem de alimentos durante maiores períodos de tempo.

Outro exemplo sobre novas técnicas de conservação de alimentos nos é dado por Steel (2008), a autora pondera que se os grãos foram os responsáveis pelo aparecimento das primeiras cidades, a carne assume o seu papel em cidades industriais, sendo que *“meat-packing made cheap meat widely available for the first time, so setting the scene for modern urban consumption, and the ruthless efficiencies and economies of scale necessary to satisfy it”*⁵⁸ (Idem, posição 680).

O mundo da eterna primavera teve o reforço da cozinha e do comércio internacional. A primeira teve início com o Império Romano, que procurava assimilar seus territórios dominados e integrá-los ao Império, conseqüentemente, havia alimentos de todo o mundo em Roma, desde que as pessoas tivessem condições financeiras para comprá-los. Porém, a cozinha internacional, como a conhecemos hoje, surge com a industrialização, ela provém da massificação, segundo Montanari (2013, 147), “no decorrer do último século, a tendência à uniformidade dos consumos se tornou pouco a pouco mais forte e visível, seja pela multiplicação das trocas, seja pela afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais”.

⁵⁸“A embalagem de carne a tornou barata e amplamente disponível pela primeira vez, preparando o cenário para o consumo urbano moderno, e a crueldade da eficiência e da economia de escala necessárias para satisfazê-la”. Tradução própria.

O mercado mundial de alimentos obteve novas configurações com a descoberta do Novo Mundo, esse encontro de duas (ou mais) culturas acabou com a dominação europeia sobre os nativos das Américas, além da proliferação de outras colônias do Velho Continente. A troca de alimentos e de hábitos alimentares entre os povos foi substancial. Alguns alimentos passaram a ser assimilados prontamente pelos europeus, como o consumo de café, açúcar, cacau e chá, porém outros, como o milho, o tomate e a batata, demoraram anos ou, até mesmo, séculos para fazerem parte da alimentação europeia. Apesar disso, estes alimentos mudaram os hábitos alimentares de diversos povos ao longo na Europa, tendo uma importância significativa em diversas cozinhas.

Outro ponto interessante da descoberta do Novo Mundo foi a consolidação das colônias. Enquanto grupos de ingleses⁵⁹ buscavam a possibilidade de construir, literalmente, um “novo mundo”, uma nova pátria, a partir de utopias que estavam em voga na Europa, os reinos português e espanhol escolheram a dominação das novas colônias, com a submissão do Outro (os nativos). A relação de dominação-submissão possibilitou a colonialidade do poder⁶⁰, primeiro entre a Europa e as Américas e, depois, entre a Europa-América do Norte e o resto do mundo.

A crescente urbanização, durante a Revolução Industrial, e os novos meios de transporte possibilitaram a continuação da eterna primavera, com a transformação dos preços dos alimentos pela indústria de alimentos moderna, “*by supplying us with cheap and plentiful food at little apparent cost, it has satisfied our most basic needs, while making those needs appear inconsequential*”⁶¹ (STEEL, 2008, posição 197 e 203). No decorrer dos anos, o preço passou a ser a variável mais importante quando compramos um alimento, não mais o gosto, a qualidade

⁵⁹ Esses grupos de ingleses fugiam da situação política, econômica e religiosa da Inglaterra no fim da dinastia Tudor (1485-1603). Os Estados Unidos são o caso mais conhecido de colônia de povoamento nas Américas, porém, na realidade, havia dois tipos de exploração nas Treze Colônias. O Norte era onde existiam as colônias de povoamento, com trabalho livre, pequenas propriedades de terra, mercado interno, autonomia política em relação à metrópole. Enquanto na parte Sul das Treze Colônias existiam colônias de exploração, com trabalho escravo, uso intensivo da terra, grandes plantações e comércio internacional.

⁶⁰ “A colonialidade é um dos elementos constitutivos e específicos do padrão mundial do poder capitalista. Sustenta-se na imposição de uma classificação racial/étnica da população do mundo como pedra angular do referido padrão de poder e opera em cada um dos planos, meios e dimensões, materiais e subjetivos, da existência social cotidiana e da escala societal. Origina-se e mundializa-se a partir da América” (QUIJANO, 2009, 73). Colonialismo e colonialidade são conceitos diferentes, sendo que o primeiro está inserido no segundo. Enquanto o colonialismo se refere à relação de dominação-submissão, a colonialidade se remete à uma noção racial/étnica de inferioridade do Outro (não-europeu, não-branco, não-homem). É importante ressaltar que “a colonialidade do poder é mais profunda e duradoura que o colonialismo, por ser raiz, permanência, ideologia e prática que se sustentam na imposição da ideia de raça/etnia como instrumento de dominação” (COSTA, 2016, 6).

⁶¹ “Ao nos abastecer com comida barata e abundante a um custo aparentemente barato, [a indústria] satisfaz a nossa necessidade mais básica, enquanto fazia essa necessidade parecer sem consequências”. *Tradução própria.*

ou a saúde. Essas transformações ajudaram a diminuir a distância entre campo e cidade, ao mesmo tempo em que separavam as pessoas da esfera da produção.

Quando associamos a comida somente com seu preço passamos a mercadorizá-la. Isto ajuda a distanciá-la de seu universo cultural e simbólico original, sendo que os seres humanos passam a ser somente consumidores. Logo, coletividades e comunidades são separadas e passamos a ser considerados indivíduos, cidadãos consumidores; podemos colocar que o gosto-sabor se sobrepõe ao gosto-saber. Ocorre uma individualização do ser humano, comemos apenas para manter o corpo em funcionamento.

As redes de supermercados controlam a cadeia de abastecimento alimentar mundial, sendo que “*control of food gives control over space and people*”⁶² (STEEL, 2008, posição 2493), a comida pode ser utilizada para construções de espaços de ideologia, de controle social. A comida e a cozinha formam um elo que representa a nossa condição de cidadão, sendo que

*in our industrialised, urbanised society, cooking is the one chance most of us have of taking some control over what we eat, and all that means. Cooking is not just about what goes on the kitchen; it is the pivotal point in the food chain: the one that, arguably, affects everything else in it*⁶³ (Idem, 2008, posição 3398).

Retornamos à condição do cidadão como consumidor, aquele que possui o gosto-sabor como principal motivador da sua alimentação. Essa individualização do ser humano é criada e fortalecida pelos oligopólios agroalimentares. Ao perdemos a dimensão cultural da comida passamos a ter diversas dificuldades na nossa compreensão do mundo e do significado do ser humano que, acima de tudo, é um ser social.

Fischler (1995, 376) pontua que “*si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos a la vez lo que comemos y lo que somos*”⁶⁴, ressaltando a importância do gosto-saber nos hábitos alimentares, ele nos possibilita reconhecer a sazonalidade dos alimentos, a procedência deles, o custo real etc.

Podemos considerar o preço como um fator determinante sobre o que comemos, por exemplo, Steel (2008) pontua que os ingleses gastam atualmente menos com comida do que nos séculos passados, ao mesmo tempo que suas rendas aumentaram. Ou seja, em escala mundial, principalmente nos países industrializados, a parte da renda destinada à alimentação

⁶² “O controle da comida proporciona o controle do espaço e das pessoas”. *Tradução própria.*

⁶³ “Na nossa sociedade industrializada, urbanizada, cozinhar é a única chance que a maioria de nós tem de tomar algum controle sobre o que comemos, e sobre tudo o que isso significa. Cozinhar não é apenas sobre o que entra na cozinha; é o ponto inicial da cadeia alimentar: o ponto que sem dúvida afeta tudo nela”. *Tradução própria.*

⁶⁴ “Se saborear é saber, resulta urgente então aumentar nossas competências nesse domínio. Assim descobriremos de uma vez o que comemos e o que somos”. *Tradução própria.*

diminuiu. O aumento do consumo de alimentos artificiais, aqueles provenientes do milho e da soja, possibilitou a diminuição de seus preços finais.

A indústria ao nos acostumar com diversas substâncias alimentícias baratas nas prateleiras dos supermercados, criou uma divisão entre o alimento final e a cadeia de abastecimento alimentar por trás dele. A comida artificial se torna barata na medida em que, a partir de uma base alimentar restrita, soja e milho na maior parte dos casos, a tecnologia é capaz de reproduzir imitações de infinitas comidas, sabores, cheiros e texturas. A tecnologia que dispensa fartamente esforço humano, se encarrega de produzir algo comestível, que lembra em tudo aquilo que conhecemos como comida a custos muito baixos. Assim, se barateiam os preços da comida que compramos no cotidiano nos supermercados.

Estamos acostumados com diversos produtos que, em tese, são iguais, mas que mudam de embalagem ou de composição minimamente, “os alimentos processados tornaram-se em grande medida um negócio ditado pela oferta – o negócio de se inventar maneiras inteligentes de embalar e vender a infinidade de mercadorias despejadas pelas fazendas e pelas unidades de moagem úmida” (POLLAN, 2006, posição 1781 e 1789). O *marketing* aparece como um fator determinante para a consolidação de marcas alimentícias e para a venda dos alimentos artificiais.

Este tipo de alimentação barata, baseada em comidas artificiais, tem um alto custo para o meio ambiente e, também, para os seres humanos. O aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) é uma realidade que, todos os anos, atinge milhões de pessoas, além dos custos para os sistemas de saúde de todo o mundo. Essa nova dinâmica mundial já é chamada de epidemia da obesidade, sendo que “segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2015a), no ano de 2014, o número de pessoas com excesso de peso (1,4 bilhão) ultrapassou o número de pessoas subnutridas (868 milhões)” (MAGALHÃES, 2016, 1).

A indústria alimentícia necessita de alimentos artificiais, substâncias alimentícias, conjuntamente com o *marketing*, porque isso possibilita a diferenciação de uma marca para a outra, sendo que quando falamos de alimentos frescos ou pouco processados, isso não ocorre. A maçã será sempre a maçã, enquanto o doce de chocolate e caramelo poderá ser o Twix (Mars), o Lion (Nestle), o Snickers (Mars) etc. Basicamente todos possuem a mesma composição, mas a embalagem, a marca, o *marketing* em si muda o alimento artificial. A indústria alimentícia permite que nós, os seres humanos,

desintegramos as plantas e animais em suas partes componentes e em seguida as remontamos em sistemas alimentares de alto valor agregado. A predileção do onívoro

por comer uma grande variedade de espécies é driblada por essa fábrica protéica, e até mesmo o limite biológico do seu apetite é superado (POLLAN, 2006, posição 1876 e 1885).

Pollan (2016, posição, 1936) também pontua que o excesso de peso, a epidemia de obesidade, pode ser explicado por diversos fatores, mas que o determinante é simples, “quando a comida é abundante e barata, as pessoas comerão mais dela e se tornarão obesas”. O autor pontua, que a indústria alimentícia possibilitou, ao menos nos Estados Unidos, a criação de pessoas-milho, porque os norte-americanos estão acostumados a comer alimentos artificiais que provêm de uma única planta, o milho. Este atualmente não pode ser considerado somente como uma planta ou um alimento, o milho é, acima de tudo, um alimento-*commodity*.

Apesar dos países do primeiro mundo e dos países em desenvolvimento estarem comendo mais (quantidade), não significa que esses alimentos tenham um valor nutritivo ou, até mesmo, cultural melhor (qualidade). Este é um dos motivos pelo qual as pessoas estão com sobrepeso, uma vez que comidas artificiais possuem altos teores de gordura e açúcar, ambos alimentos difíceis de se encontrar na natureza e que a seleção natural valorizou na adaptação humana.

A seleção natural nos predispôs ao gosto pelo sabor do açúcar e da gordura (tanto pela sua textura quanto pelo seu sabor) porque açúcares e gorduras oferecem o maior índice de energia (e a caloria se resume a isso) por mordida. Porém, na natureza – ou seja, nos alimentos não processados – raramente encontramos esses nutrientes nas mesmas concentrações que agora temos nos alimentos processados (*Idem*, posição 2026).

Montanari (2015, 124), pondera que existe uma “divergência entre o desenvolvimento econômico e a elaboração cultural: movemo-nos na era da abundância com um equipamento mental construído para o mundo da fome”. Esse equipamento mental foi construído pela evolução biológica do ser humano, sendo que a era da abundância provêm do que Pollan (2006) chama de terceira era do processamento de alimentos, depois da Segunda Guerra Mundial e com a ascensão da Revolução Verde.

Somos bombardeados todos os dias com propagandas alimentícias, informações nutricionais, dietas milagrosas, superalimentos, porém, isso ocorre porque perdemos a dimensão real da comida. Comemos como um ato de obrigação, de manutenção do corpo humano, muitas vezes comemos sozinhos, em frente à TV ou na mesa do trabalho. Ao mesmo tempo, nossa evolução biológica ainda não conseguiu perceber que comemos mais do que o necessário, porque nos acostumamos a comer substâncias com altos níveis calóricos, com energia barata. Precisamos recuperar nossos espaços de comensalidade e de construção do ser social a partir da comida, só assim podemos afirmar que somos o que comemos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho de conclusão de curso tinha como pressuposto a análise dos hábitos alimentares e de como estes passam por constantes transformações. Para isso, o trabalho foi dividido em três partes, que foram denominadas, “Comida”, “Transformações” e “Alimentação” e que juntas formam o título deste trabalho.

A partir da revisão bibliográfica realizada, podemos considerar que os hábitos alimentares sempre passaram, e continuam passando, por constantes transformações, porém que a aceleração do espaço-tempo e a nova realidade social, conjuntamente com as redes sociais, provocam mudanças constantes e abruptas no imaginário social. Além disso, percebemos como a indústria agroalimentar vem controlando a demanda e construindo novos hábitos alimentares.

Apesar do estudo ser uma revisão bibliográfica, podemos utilizá-lo como um compilado de autores com diferentes perspectivas que acabam confirmando que a nossa sociedade atual está em constante transformação quando colocamos do ponto de vista da comida e dos hábitos alimentares, sendo que todas essas mudanças são consequências e resultados das transformações sociais, políticas e econômicas do mundo globalizado e interligado em que vivemos.

Ao mesmo tempo, podemos ver como a comida e os hábitos alimentares são pouco estudados e analisados dentro do mundo acadêmico, apesar de ser uma parte essencial da constituição biológica e social dos seres humanos. Isto é, apesar da sociologia da alimentação ser um campo amplo, este não possui grande visibilidade dentro do mundo acadêmico e, muitas vezes, fica restrito a estudos de caso específicos de determinada população, etnia etc., o que acaba interferindo na possibilidade de construção de uma sociologia da alimentação que vislumbre outras áreas e seja mais multidisciplinar, englobando política, economia, relações sociais e relações de poder, por exemplo.

Espero que esse breve compilado possa servir de inspiração e futuro aprofundamento da pesquisa, levando em consideração outras áreas de conhecimento, a fim de possibilitar uma nova sociologia da alimentação, a qual possa ser multidisciplinar e reunir problemas que parecem específicos, como a fome, a desnutrição e a obesidade, por exemplo, mas que estão interligados pelas demandas e ofertas do mundo atual.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BELASCO, Warren. **O que iremos comer amanhã? Uma história do futuro da alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

COSTA, Everaldo. Utopismos patrimoniais pela América Latina, resistências à colonialidade do poder. **XIV Colóquio Internacional de Geocrítica**, Barcelona, 2016.

DUSSEL, Enrique. Europa, modernidad y eurocentrismo. *In: La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas.* Edgardo Lander (comp.) CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires, Argentina. Julio de 2000. p. 246.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Ed. Anagrama, Barcelona, 1995.

_____. A “McDonaldização” dos costumes. *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação.* 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação.* 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FONTENELLE, Isleide A. **O Nome da Marca: McDonald’s, fetichismo e cultura descartável.** 1ª ed. São Paulo: Boitempo Editorial, 2002.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet: uma história da gastronomia.** 4ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

GOMES JR., Newton Narciso. **Segurança Alimentar e Nutricional e necessidades humanas.** São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2015.

LEVENSTEIN, Harvey A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação.* 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

LONDRES, Flávia. **Agrotóxicos no Brasil: um guia para ação em defesa da vida.** Rio de Janeiro: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 2011.

MAGALHÃES, Élcio de Souza. **A Compressão do Tempo e a Formação de Novos Hábitos Alimentares: reveses e possibilidades.** Dissertação (Mestrado) – Universidade de Brasília, Instituto de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Política Social. Brasília, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Ed. Senac São Paulo, São Paulo, 2013.

PEREIRA, Potyara A. P. **Necessidades humanas: subsídios à crítica dos mínimos sociais.** 4. Ed. São Paulo: Cortez, 2007.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Ed. Intrínseca, Rio de Janeiro, 2006. *E-book Kindle*.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder e classificação social. *In: Epistemologias do Sul*. Org. Boaventura de Souza Santos, Maria Paula Menezes. Coimbra: Edições Almedina. Janeiro, 2009.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII). *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação*. 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

STEEL, Carolyn. **Hungry Cities: how food shapes our lives**. Chatto & Windus, Great Britain, 2008. *E-book Kindle*.

TUCHERMAN, Ieda. Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “você é o que você come”. *In: Revista FAMECOS*, Porto Alegre, v. 17, n. 3, p. 314-323, setembro/dezembro 2010.

PINHO, Márcio; OTTONI, Luis. Doria dará alimento granulado feito a partir de itens perto do vencimento a famílias carentes. *In: G1*, 12/10/2017. Disponível em: <https://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/prefeitura-de-sp-dara-alimento-granulado-a-familias-carentes.ghtml>.

Redação. Empresa da ração dos pobres de Doria não tem fábrica e nem é capaz de produzir em escala. *In: Revista Fórum*, 15/10/2017. Disponível em: <https://www.revistaforum.com.br/2017/10/15/empresa-da-racao-dos-pobres-de-doria-nao-tem-fabrica-e-nem-e-capaz-de-produzir-em-escala/>.

LEITE, Fábio. Igreja defende alimento granulado para pobres anunciado por Doria. *In: O Estado de S. Paulo*, 16/10/2017. Disponível em: <http://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,igreja-defende-alimento-granulado-anunciado-por-doria-para-populacao-carente,70002048563>.

MENGUE, Priscila. Composto alimentar será distribuído em escolas a partir deste mês, diz Doria. Prefeito afirmou que forma de distribuição ainda está em ‘estudo’; empresas vão pagar para Oscip produzir suplemento a partir de produtos próximo ao vencimento. *In: O Estado de S. Paulo*, 18/10/2017. Disponível em: <http://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,composto-alimentar-sera-distribuido-em-escolas-a-partir-deste-mes-diz-doria,70002051192>.

Redação. Conselho de Segurança Alimentar pede explicações a Doria sobre “ração humana”. *In: Pragmatismo Político*, 17/10/2017. Disponível em: <https://www.pragmatismopolitico.com.br/2017/10/conselho-de-seguranca-alimentar-pede-explicacoes-a-doria-racao-humana.html>.