

Escritos sobre o cuscuz: a comida culturalmente referenciada entre riscos e incertezas

Writings on couscous: culturally referenced food between risks and uncertainties

Rubia Carla Giordani Formighieri¹

PPGS/UFPR: <https://orcid.org/0000-0001-5698-7981>

Islandia Bezerra²

Dnut/UFPR: <https://orcid.org/0000-0002-0513-3545>

Soraia Martins de Carvalho³

FTC: <https://orcid.org/0000-0002-6505-1074>

DOI: <https://doi.org/10.21680/1982-1662.2019v2n25ID17358>

Resumo

O texto propõe dialogar sobre a preparação do cuscuz como alimento identitário marcador de tradições alimentares regionais agora ameaçado diante dos avanços da transgenia na agricultura e do estabelecimento de modelos de consumo pela difusão massiva de produto da indústria alimentícia que se propõe substituir esta comida/preparação de raiz. Procura-se situar o debate no campo político da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na medida em que toma-se como horizonte teórico a crítica ao sistema agroalimentar hegemônico com suas contradições e riscos intrínsecos à sua reprodução. Por meio de um ensaio teórico procurou-se pensar, a partir destas questões, nas imbricações entre modernidade alimentar e cultura alimentar local com seus efeitos simbólicos e ideológicos na conformação da alimentação na sociedade contemporânea. Este artigo desvenda questões importantes que afetam a todos os brasileiros e brasileiras diante do cenário atual de poder, influência e controle dos grandes conglomerados de empresas transnacionais do ramo de alimentos que possuem - na transgenia - seu potencial de lucro sobre as famílias agricultoras, consumidores e consumidoras e o poder público. Para além do risco à

¹ E-mail: rubiagiordani@gmail.com

² E-mail: islandiabc@gmail.com

³ E-mail: soraiamartins@hotmail.com

saúde e do meio ambiente, muitas outras questões estão em jogo. A insegurança política, social e econômica coloca em risco também a soberania e a segurança alimentar e nutricional do país.

Palavras-chave: Cultura alimentar. Transgênicos. Soberania Alimentar. Segurança Alimentar e Nutricional.

Abstract

This text proposes a dialog on the preparation of couscous as a food that identifies and marks regional food traditions which are now threatened by transgenic advances in agriculture and by the establishment of consumption models through massive distribution of industrialized products that are supposed to replace this traditional food/preparation. The objective is to place the debate within the political field of Sovereignty and Food and Nutrition Security (SFNS), considering as theoretical horizon the criticism to a hegemonic agriculture and food system, its contradictions and the intrinsic risks to its reproduction. By means of a theoretical essay and starting from the abovementioned issues, we tried to analyze the imbrications between modern food habits and local food culture with its symbolic and ideological effects on food conformation in the contemporary society. This article unveils important issues that affect all Brazilians in the current scenario of power, influence and control of large conglomerates of transnational food companies that have their profit potential on farmers' families, consumers and public authorities based on transgenics. In addition to health and environmental risks, many other issues are at stake. Political, social and economic insecurity also jeopardizes sovereignty and food and nutritional security in Brazil.

Keywords: Food culture. Transgenic. Food Sovereignty. Food security.

Introdução

A minha infância no interior da Bahia, acordar cedo era sempre um ritual digno das mais singelas lembranças... Ver meu avô ordenhando as vacas e esperar para beber o primeiro gole de leite fresco, sentir o cheiro do cuscuz da minha avó, já quase pronto suando no cuscuzeiro, são uma das lindas lembranças que

eu tenho dessa fase da vida. Em casa, o cuscuz ia à mesa todos os dias, no café da manhã e à noite, às vezes era servido também no almoço para comer com feijão, como uma farofa misturada a outros ingredientes. Sentíamos o cheiro do cuscuz cozido de longe e quando este chegava à mesa era partilhado com alegria. O preparo e a forma de servir fora passado de geração em geração e hoje, ainda, comemos como ontem, mas não tem aquele mesmo sabor e cheiro... gostaria de um dia voltar a senti-lo novamente.

CARVALHO S. M.

Iniciamos o texto com um trecho da memória gustativa de uma das autoras desta reflexão, quando realizava sua autobiografia alimentar como exercício crítico-reflexivo alimentado pelas discussões da Disciplina de Políticas Públicas e Segurança Alimentar e Nutricional, do Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Paraná. As linhas que intencionalmente serviram como preâmbulo para o ensaio teórico que segue, expressam de maneira genuína alguns aspectos da gastro-anomia alimentar que pode caracterizar nossa experiência na modernidade e que serão examinados em seus sentidos de mudança das tradições face à industrialização dos alimentos. Um ponto central desta modernidade alimentar reside no enfraquecimento da força reguladora que organiza a experiência com o alimento em sua plena espontaneidade, e que, em parte se manifesta contemporaneamente em um tipo de desestruturação da gramática alimentar, com angústia e desconfiança em torno daquilo que se come (FISCHLER, 1979).

Esta autorreflexão surge no momento em que se vê diante de um pacote de farinha de milho na gôndola de supermercado. Após relembrar o significado e as relações que o cuscuz representava desde sua infância, ela percebe que o produto em suas mãos não preparava *aquela* comida afetivamente (e simbolicamente) autêntica de sua avó. Ao constatar que não se tratava de cuscuz e questionar-se sobre *o que seria então aquilo que comera 'ingenuamente' até aquele dia*, entende que um hábito alimentar familiar, marca constitutiva de sua identidade e que fora passado de geração para geração poderia ser perdido, esquecido ou substituído. Como bem nos adverte Contreras (2005), o nome de um alimento pode esconder produtos consideravelmente diferenciados. E, definitivamente, o produto fabricado em um lugar distante qualquer por algum/a desconhecido/a, agora disponível para venda em pacotes identificado pelo T no triângulo amarelo (T de Transgênico), que quase instantaneamente se transforma em algo comestível, argumentar-se-á aqui não é o familiar cuscuz.

O cuscuz é uma preparação culinária à base de farinha de milho e antes da

chegada do que se tem disponível hoje nas prateleiras dos mercados (grandes, médios e pequenos), uma massa pré-cozida em distintas versões de flocos de milho fino e/ou flocos de milho grande (flocão), o milho passava por um ritual de entrega às mãos e ao tempo.

O milho em grão seco era pilado e moído até virar farinha e, posteriormente, com as mãos delicadas, porém fortes, de quem já estivesse na lida do fazer, a massa era misturada com água e sal. Após a dança circular da massa amarela entre dedos, água e sal, se deixava descansar. Esse, na verdade, hoje - particularmente - se traduz como sendo o sutil segredo de um bom e cheiroso cuscuz. Após o descanso necessário, era hora da valiosa massa ser levada para ser cozida no vapor do cuscuzeiro. O vapor da água, juntamente com o suor da massa recém-hidratada, harmonizava cheiros e sabores que causavam sensações particulares, enraizadas no tempo e no espaço, responsáveis por uma distinta tradição gustativa.

Há muitos anos - 1960 em diante - as indústrias (grandes e médias) se apropriaram da técnica do produzir as farinhas e assim, com o argumento da praticidade, as versões pré-cozidas ganharam as mesas, os pratos e os paladares dos brasileiros e brasileiras. Contudo, esse cuscuz como uma preparação autêntica, legado de um passado, espaço de uma tradicionalidade - do pilar, do farinhar, do fazer dançar entre dedos água e sal e do descansar no tempo - pouco a pouco perde vez para os pacotes de farinha de um milho transgênico processado industrialmente. Produto final de uma cadeia agroalimentar hiperespecializada e economicamente concentrada com redes de difusão massiva e comercialização capilarizada e que resulta, predominantemente, do escoamento produtivo dos grandes latifúndios tecnificados e da biotecnologia a serviço do grande capital.

São inegáveis as transformações na alimentação historicamente impulsionadas pelos impactos da revolução industrial no processamento dos alimentos, e que evoluíram gradativamente para a adoção de modelos culturais conformados por hábitos alimentares característicos do ocidente moderno, sobretudo nos centros urbanos. Disponibilidade e abundância em contraposição à escassez, *hiperespecialização* e complexidade produtiva, mercantilização do alimento e busca de aumento nos lucros no ramo alimentício e na agricultura, são efeitos econômicos e culturais que aliados à toda sorte de interferências e regulações na alimentação, coloca as pessoas cada vez mais distantes do ciclo natural da produção e da origem

real do alimento (CONTRERAS, 2005)

Esse processo que fala de uma modernidade avançando no campo alimentar, engendrou mudanças drásticas nos hábitos alimentares e nos hábitos de comer do comensal urbano. Em consonância às modificações mais estruturais nas formas de se viver, funcionalmente adequadas ao sistema econômico mundial, alimentar-se deixou de ser algo espontâneo e simples para tornar-se um empreendimento extremamente complexo. Para Fischler (2011), o indivíduo moderno precisa de uma competência social para lidar com a alimentação porque nossa experiência alimentar estaria repleta de sobrecarga cognitiva, com excesso de informações, marketing e apelos simbólicos. Soma-se a isso, o conjunto de determinantes sociais exercidos pela base material imediata (representada pelo acesso físico e monetário ao alimento).

Estão implicadas neste ordenamento global várias áreas da vida humana que progressivamente são ajustadas e normatizadas (GUATTARI, 1986; VALENCIA, 2006). Nele, a regulação da vida passa pela premência da sua homogeneização, do controle da alimentação, da criação de necessidades e de desejos que fazem o sistema global (alimentar) se reproduzir (GIORDANI, BEZERRA, ANJOS, 2017). Assim, o que e como se come, onde e com quem se come, o tempo destinado para preparar e consumir, são encargos assumidos pela indústria alimentícia que responde astutamente com “produtos processados e ultraprocessados elaborados a partir de processos tecnológicos e componentes industriais” (GIORDANI, BEZERRA, ANJOS, 2017: 438). São matérias comestíveis à venda, fórmulas fabricadas a partir de ingredientes industriais removidos de alimentos ou formulados sinteticamente e que barateiam artificialmente o produto final (MONTEIRO e colaboradores, 2013; (MACHADO, OLIVEIRA, MENDES, 2016).

Esse canal produtivo, que liga a agricultura empresarial à indústria alimentícia, se articula ainda à consolidação de mecanismos eficientes de distribuição de produtos alimentícios processados e ultraprocessados por meio das redes de supermercados pertencentes às cadeias multinacionais (POPKIN, ADAIR, NG, 2012). No final deste imenso e complexo sistema hegemônico está o comensal diante da representação construída de um (*pseudo*)alimento prático, de preparo rápido e simples, e de “baixo custo”.

O presente texto traz uma reflexão sobre o cuscuz como um alimento identitário marcador de tradições alimentares regionais agora ameaçado diante dos

avanços da transgenia na agricultura, e do estabelecimento de modelos de consumo pela difusão massiva de produto da indústria alimentícia que se propõe substituir a comida de raiz. Procura-se situar o debate no campo político da soberania e segurança alimentar e nutricional, na medida em que toma-se como horizonte teórico a crítica ao sistema agroalimentar hegemônico com suas contradições e riscos intrínsecos à sua reprodução.

Por meio de um ensaio teórico procurou-se pensar nas imbricações entre modernidade alimentar e cultura alimentar local com seus efeitos simbólicos e ideológicos na conformação da alimentação na sociedade contemporânea. O texto está dividido em quatro partes: Cuscuz: legado histórico e identidade gustativa; O que é isto que estou comendo? As aparências e os sentidos; Entre riscos, incertezas e avanços dos alimentos transgênicos: o que há por trás de um cuscuz geneticamente modificado; e Soberania e segurança alimentar e nutricional: caminhos para preservação de direitos culturais e do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Cuscuz: legado histórico e identidade gustativa

Servido à mesa de muitos brasileiros, sobretudo no nordeste, o cuscuz foi trazido pelos portugueses e africanos no período da colonização. No livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado em 1967, Câmara Cascudo conta a história da chegada do cuscuz em nossas terras (CASCUDO, 2011). Josué de Castro (1984) nos escritos do livro *Geografia da Fome* de 1956, obra clássica da situação alimentar do brasileiro do século XX, descreve o cuscuz como um prato típico da cozinha do sertão nordestino, alimento básico que salvou muitos sertanejos da fome nos períodos da seca.

Uma comida de raiz, preparação que compreende fazeres e saberes historicamente construídos, aprendizados acumulados desde um passado colonial transmitidos através de gerações (CAVIGNAC, DANTAS, SILVA; 2015); o cuscuz em sua essência revela traços da organização social e das atividades econômicas que foram se transformando ao longo do tempo e do espaço, de situações sociais digeridas no interior de nossas cozinhas. No Brasil, o cuscuz é uma comida de raiz que fala de preferências gustativas transmitidas e rememoradas ao longo dos últimos séculos, transformadas em tradições no paladar e que acabaram por dar contornos à uma

identidade alimentar própria. Usar o termo identidade alimentar nos remete, portanto, aos estilos alimentares historicamente conformados, e estes, por sua vez, aludem aos conjuntos de representações simbólicas e práticas materiais frutos de uma identidade social que agrega modos de ser e de se reconhecer (CONTRERAS, 2005; CAVIGNAC, DANTAS, SILVA; 2015; CASTRO, MACIEL, MACIEL; 2016).

Originário da África Setentrional, do Egito a Marrocos, o *kus-kus* é uma preparação de tradição milenar entre mouros e árabes, e originalmente feito de arroz, farinha de trigo, sorgo ou de cevada podendo conter ainda carnes ou crustáceos e legumes, ou frutas secas. Bérberes, povos autóctones do norte africano, difundiram o *kus-kus* na parte mais ocidental do continente e pelo seu contato histórico com os portugueses, além das invasões árabes na península ibérica medieval contribuíram para que o *kus-kus*, pudim ou bolo feito no vapor fosse popularizado em Portugal (CASCUDO, 2011; CAVALCANTI, 2010; ALBALA, 2011). Como disse Cascudo (2011) “...certo é que portugueses e africanos vieram para o Brasil conhecendo o cuscuz... aqui é que ele se fez de milho e molhou-se no leite de coco” (p. 190).

Chegando ao Brasil, o cuscuz tomou formas próprias da nossa cultura, conservando da receita original o modo de cocção por meio de vapor. A cuscuzeira, como é conhecido no Nordeste o vasilhame para cozer o cuscuz, tem formato de chapéu, borda alta e funda com base mais estreita que a boca, e sendo usualmente fabricada do barro. A partir de um substrato originário comum à África, no Brasil, a partir do século XVII o prato foi reinterpretado com diferentes expedientes e matérias culturais.

Com uma base simples de preparo, milho e mandioca além do leite de coco, no Brasil colonial, o cuscuz foi um componente essencial na alimentação e na sobrevivência das famílias pobres, principalmente entre os povos historicamente escravizados. Já a partir do século XVIII, era preparado pelas mulheres negras e trazido aos centros urbanos onde era comercializado em tabuleiros (CASCUDO, 2011). Atualmente, este tipo de comércio ainda forma uma rede dinâmica de circulação e consumo de comida de rua em muitas cidades brasileiras, mas sobretudo relevante no comércio alimentar local do Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco e Alagoas (QUINTAS, 2010).

De forma predominante no nordeste, a feitura do cuscuz envolve uma massa de farinha de milho pilada, umedecida com leite de coco, podendo conter sal e açúcar.

No entanto, identificam-se grandes variações dependendo da localização de seu preparo e consumo no território brasileiro. Acrescentando-se ao milho outros ingredientes como macaxeira, arroz ou mandioca, pode ainda ser dissolvido no leite de vaca, acompanhar sopa, ser umedecido com leite de coco e adicionado canela, conter manteiga, ser comido no desjejum, fazer parte do almoço ou ser servido no final da tarde.

Assim, diversifica-se pelo preparo que pode levar azeite, alho, tomate, pimentões, pimenta, palmito, pedaços de frango e ovo como no cuscuz da Amazônia; na culinária sertaneja piauiense entram os miúdos; na maranhense, o cuscuz leva flocos arroz e goma de tapioca sendo servido com bife de carne seca e ovo de capoeira. Já o cuscuz paulista que herdou a farinha indígena e tem sua origem ligada ao farnel bandeirante, dispensa o cuscuzeiro sendo preparado em panela ou forma redonda. É cozido em banho maria no forno e leva carne, camarão, sardinha, ovos, tomate, azeitonas, pimentões e ervilhas além do azeite e alho (FARIAS e colaboradores, 2014).

O cuscuz ao longo dos séculos incorporou nas regiões brasileiras, estes conjuntos de práticas distintas de consumo (refeição doméstica e comida de rua), nuances do ato culinário em si particularizadas pelas regionalidades (combinação de ingredientes, modos de preparo e de técnicas de cozer), constituindo-se em componente específico de diferentes refeições (horário de consumo e posição na estrutura da refeição).

A base da receita, que costumeiramente utiliza como matéria prima as farinhas de milho e mandioca, assegura ao prato um baixo custo. A fabricação das farinhas no período colonial se dava por pequenos moinhos (CASCUDO, 2011). Hoje a produção, de um lado, é mantida por agroindústrias de pequeno porte, que utilizam a moagem a seco (mais simples e uso de menos máquinas) e destinam sua produção para o consumo local. Ainda de maneira expressiva, sobretudo na área rural do nordeste, há uma produção artesanal da farinha de milho em que as espigas secas são selecionadas e guardadas para depois serem debulhadas e transformadas pela moagem em pedra ou pilão (EMBRAPA, 2013). De outro lado, tem-se os moinhos modernos com equipamentos mais complexos e uso de tecnologia que amplia sua capacidade de produção e escoamento do produto. Processo esse que anuncia novos tempos, tempos modernos, e que acompanha a expansão do ciclo de produção agrícola do milho

transgênico e o processamento em escala industrial de um produto que carrega o emblema da novidade no preparo da comida.

Para Maciel (2001) a cozinha é uma complexificação do ato alimentar ao “marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados.” (p. 151). A cozinha é universal, mas as cozinhas são expressões particulares. São práticas que, para além do lugar físico ou do espaço geográfico/territorial, estão fortemente ligadas ao pertencimento e atuam como marcas de identidade social, uma identidade coletiva com a qual grupos humanos se reconhecem e partilham coletivamente seus significados (ORTIZ, 1985).

Assim, contar a história do cuscuz enquanto um componente importante da cozinha local, portanto da cultura alimentar local (e regional) é contar a própria história do povo de todos os estados da região Nordeste do Brasil (e mesmo de outros lugares do país). Uma comida que atravessou o atlântico por mãos portuguesas e africanas, chegou e se combinou às diversas culturas originárias locais, às características do clima e do solo, à agricultura e aos modos de (re)produção da vida social. Tomou formas próprias brasileiras, foi (re)elaborado, cozido na região Nordeste, apreciado por diferentes gostos e paladares de distintas classes sociais e levado à mesa de outras regiões do país.

As sensações gustativas que reportam ao paladar socialmente construído, às emoções cativas que desperta a comida, às representações simbólicas, aos conjuntos de conhecimentos e práticas que envolvem sua feitura e seu consumo são heranças compartilhadas coletivamente e pelas quais emanam processos de identificação que compõem em sua amplitude aquilo que se define por cultura alimentar. Desta forma, a preservação de uma cultura alimentar surge como uma ação estratégica de defesa da identidade e das tradições, ameaçadas por modelos alimentares impostos pelos processos globais de industrialização, assim como pelos padrões de produção agrícola predominantes no Brasil.

Este reconhecimento de valor cultural, político, social e econômico das particularidades locais constitui o processo da patrimonialização: identificando-se e destacando-se uma tradição, representada como algo fundamental para a manutenção da reprodução social e cultural das formas da vida coletiva; identificando-se e reconhecendo-se bens materiais e imateriais que foram legados pelo passado que se quer preservar (GIMENES-MINASSE, 2013). Assim, produzir um patrimônio permite

perpetuar uma particularidade do que é próprio de um grupo e se constitui atualmente, sobretudo em países de economia periférica, não só uma tarefa de afirmação de valor cultural frente ao sistema mundo, como também um desafio para as políticas públicas que trazem uma perspectiva de ação em prol da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) com vistas à garantia do Direito Humano à uma Alimentação Adequada (DHAA) para todos e todas.

O que é isto que estamos comendo? As aparências e os sentidos

Mais do que nunca vivemos na era das suspeitas e descrenças. É cada vez mais comum as pessoas questionarem, se os produtos ofertados pela indústria agroalimentar são, de fato, seguros ou se estes possuem, realmente, as qualidades nutricionais que anunciam. A artificialidade dos produtos e/ou preparações já não é invisível aos olhos, nem imperceptível ao paladar. Mesmo com as massivas estratégias de *marketing* utilizadas pelo setor, cujas mensagens explícitas e/ou implícitas exercem significativa influência no cotidiano alimentar, ainda assim é possível perceber uma relativa insegurança por parte deste comedor. Sobre esta assertiva, Fischler (1990) analisa que este cenário de incertezas culmina em situações recorrentes de ansiedade e, cada vez mais, o descrédito neste sistema agro-industrial-alimentar é presente no cotidiano alimentar das pessoas.

Contreras (2005) reforça esta constatação quando menciona que, já nos anos de 1960, nos complexos e hiperespecializados processos de produção industrial de alimentos, em geral, as pessoas conhecem a etapa final, ou seja, os lugares de sua distribuição, sendo as etapas anteriores verdadeiras “*caixas-pretas*”. Para este autor, os modos de fabricação, as matérias-primas, bem como as substâncias utilizadas sintéticas (aditivos e conservantes) e artificiais (sabor *de*, aroma *de*) são desconhecidas, gerando assim desconfianças e incertezas.

De forma crescente, esta inquietação tem se transformado em indagações acerca da possibilidade desta comida - o cuscuz -, que tem na produção, no preparo e no consumo a sua manifestação da cultura material e imaterial, estar ameaçada. Tais preocupações têm mobilizado comedores em resgatar o alimento artesanal, tradicional e regional com a valorização de modos de se alimentar, ofícios e produções ligados à cozinha com os pratos que desapareceram; um retorno às origens de uma

cultura alimentar que para se manter, também precisou se transformar e se reorganizar ao longo dos anos.

Esta valorização não constitui uma espécie de nostalgia do passado senão evoca um sentido de preocupação com o futuro e a manutenção de elementos em torno dos quais gravitam sentidos da vida comum e das identidades sociais (MONTANARI, 2010). Em certa medida, o processo de reconhecimento e atribuição de valor a determinados aspectos e elementos da vida social, representados como legado de um passado histórico, caracterizados como uma tradição a ser perpetuada, surgem no bojo da própria modernidade e da globalização econômica como uma resistência à homogeneização e perda da diversidade (CONTRERAS, 2005; MONTANARI, 2010).

Roberto Da Matta (1986) nos traz uma diferenciação fundamental entre a comida e o alimento que fornece alguns pontos para a análise acerca da comensalidade moderna. Quando o antropólogo afirma que "comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (p. 56), depreende-se daí que a indústria não só capturou estas significações como também as transmutou para seus produtos.

Por meio de métodos que analisam e criam desejos e necessidades, exploram estratégias de difusão e disseminação do comportamento orientado para "*o consumo de*", a indústria coloca à venda, não apenas um suposto alimento e/ou produto, com uma duvidosa função nutricional, mas investe em seu valor signo: intenciona transformar um item à base de milho geneticamente modificado e processado com tecnologia industrial, em algo que o comensal se reconhece e se identifica: o cuscuz. Nota-se que a assimilação do produto industrializado no cotidiano alimentar não prescinde da apropriação de linguagem com vistas a oferecer "segurança e familiaridade, que camufla[va]m as mudanças profundas na dieta e nas práticas de consumo" (WILKINSON, 2002, p.151).

No seio deste debate, ganham proporções as críticas acerca da hiperhomogeneização dos repertórios alimentares por consequência da industrialização progressiva (CONTRERAS, 2011). Resultados de processos ultratecnificados, sendo a transgenia um aspecto a ser considerado, além da utilização de alternativas químicas aos insumos tradicionais por meio de ingredientes e aditivos, alteram-se em sabor, textura, cheiro e significado a comida tal qual a conhecíamos

(WILKINSON, 2002), e nesta análise que propomos, o cuscuz.

A experiência alimentar humana com suas regras implícitas e fixas em uma gramática alimentar, que antes dominávamos sem maiores problemas e que orientava nossas decisões no campo da alimentação, na sociedade contemporânea passa progressivamente por transformações estruturais (FISCHLER, 1979). No bojo do sistema econômico mundial, há uma reorganização e reinterpretação do comer, um reordenamento das relações do ser humano com a natureza, em que o alimento é “cooptado e subjetivado pelas relações do business [...] itens adaptados a uma realidade funcional, ofertados e vendidos como apropriados às estreitas relações tempo-espaço [...] que substituem gradativamente os alimentos preparados em casa com ingredientes frescos e saudáveis” (GIORDANI, BEZERRA, ANJOS, 2017, p.438).

Neste contexto da modernidade, Fischler (2011) chama a atenção para o fato de que nesta economia de mercado, em que, exige-se das pessoas desempenhar o papel de consumidores autônomos, o consumo de alimentos diferencia-se do conjunto social dos consumos como uma experiência *sui generis*. Os indivíduos seriam, portanto, comedores, ao invés de ‘genericamente’ consumidores. Consumir produtos alimentares ou alimentícios implica necessariamente e especialmente em ingerir substâncias imaginárias, incorporá-las ao próprio corpo. Por isso, quando comemos algo, não se trata apenas de consumo.

Este é um ponto importante do marketing da indústria de alimentos: a apropriação dos significados da comida de verdade e, conseqüentemente a expropriação dos modos historicamente culturalizados de comer. Estas estratégias apropriadoras, que envolvem linguagem, símbolos e imagens, investem na fetichização deste alimento-mercadoria (ou melhor, do produto alimentício) e se valem de sentidos essenciais do alimento para o comedor (o elo perdido com a natureza pela relação originária na experiência alimentar, laços sociais, valores e afetos). Servem finalmente à familiarização e assimilação das novidades no mercado de alimentos.

Os atributos deste produto alimentício final, vendido em pacotes, são maquiados pelas significações sociais e culturais historicamente produzidas sobre o alimento - neste caso sobre o cuscuz. Preparar e comer cuscuz diz respeito às matérias primas empregadas com seu modo específico de cultivo agrícola, o trabalho social da feitura da farinha, e todas as ações subsequentes para sua transformação, os saberes e fazeres na cozinha e ações culinárias com seus modos de consumo. O

cuscuZ, pelo conjunto de seus atributos sociais e simbólicos que o localizam em uma tradição alimentar, segue em processo de açambarcamento pelo *business*. Atributos estes com potência suficiente para que o produto alimentício final tenha entrada no hábito alimentar deste comedor urbano. Assim, diante do processo crescente da industrialização, esta estratégia de apropriação simbólica do alimento pelo produto-mercadoria atua no sentido de emplacar o consumo. A comida de verdade é assim expropriada pelo capital.

Entre riscos, incertezas e avanços dos alimentos transgênicos: o que há por trás de um cuscuZ oriundo de milho geneticamente modificado?

Trazer elementos reflexivos e problematizadores sobre o sistema agroalimentar abordando os riscos e incertezas explícitas (ou não) representa um difícil caminhar, exatamente porque, nesta caminhada, são várias as dimensões - que vão desde à produção até o consumo - imbricadas no ato de se alimentar (e alimentar aos demais). Como já observado nos itens anteriores, a comida - como é o caso do cuscuZ - transporta muito mais que nutrientes (macro e micronutrientes), são na verdade, carregados de simbolismos e significados que, ao final nos conecta a outras dimensões da vida em sociedade e com a natureza.

Ainda é preciso considerar que em torno do debate sobre os sistemas agroalimentares, a influência dos agentes econômicos e/ou das grandes corporações - que por sua vez representam a macroeconomia que possui interesses cada vez mais crescentes neste setor - incidem de forma decisiva ditando normas e regras, impondo suas lógicas de produção (comercialização e, por conseguinte lucro) e perpetuação no poder (DE PAULA, 2017).

De Paula (2017) faz referência ainda ao sistema agroalimentar global como sendo um tipo de arranjo que vem, ao longo dos anos, enraizando processos mercadológicos pautados, sobretudo, em componentes tecnológicos - como é o caso da transgenia - que por sua vez limita-se a “atender” ao que ditam as transações comerciais para “o bem do mercado” negligenciando assim, o bem-estar social (e da natureza) e afirma, “... além de representarem mudanças no consumo, esses eventos repercutem diretamente sobre os sistemas produtivos nacionais onde é possível priorizar a produção de soja e/ou milho transgênicos ou a criação animal, direcionada

aos mercados globais”. (p. 136 grifos nosso).

Este autor corrobora Wilkinson (2002) quando, no início dos anos 2000, fez referência ao perfil do sistema agroalimentar como sendo algo que vinha se consolidando “...em torno de uma série de alternativas industriais parciais aos processos agrícolas e produtos em consonância com o avanço do conhecimento científico e tecnológico” (p. 148). Neste cenário se insere o debate sobre o milho transgênico⁴ que no sistema agroalimentar hegemônico impera, juntamente com a soja (também transgênica), na maioria dos alimentos e/ou preparações, bem como nos produtos comestíveis disponíveis nas gôndolas dos pequenos, médios e grandes mercados.

A tecnologia da transgenia, também conhecida como OGM (Organismos Geneticamente Modificados), chegou ao Brasil no final da década de 90 (oriunda da Argentina) e introduzida clandestinamente (por isso foi batizada de “soja Maradona”) nas lavouras de soja no Rio Grande do Sul. A expansão do cultivo do transgênico, culminou em 2005, na sua legalização mediante a aprovação da Lei de Biossegurança, nº 11.105/2005 pelo Congresso Nacional *que autoriza e estabelece normas de segurança e fiscalização de atividade com OGMs no Brasil e cria o Conselho Técnico Nacional de Biossegurança (CTNBio)* (HASSIMOTTO, LAJOLO, 2011). Na época, as empresas do ramo defendiam os potenciais benefícios do melhoramento genético de plantas, que na maioria dos casos, se baseavam na eficiência da produção, redução do uso de agrotóxicos e maior produtividade. No discurso também se atribuíam benefícios na produção de alimentos com melhor sabor e melhor qualidade nutricional, sugerindo inclusive que o OGM poderia acabar com as inúmeras doenças carenciais e de forma mais contundente, acabaria com a fome garantindo assim a segurança alimentar no âmbito mundial.

O Brasil segue sendo o segundo país com maior área cultivada de lavouras de soja, milho e algodão transgênicos, ficando atrás apenas dos Estados Unidos. É também o primeiro em uso de agrotóxicos no *ranking mundial* por vários anos consecutivos (CARNEIRO e colaboradores, 2015). O legado para a sociedade e para a

⁴ O milho geneticamente modificado mais usado no Brasil, denominado Milho Bt (*Bacillus thuringiensis*) tecnologia da empresa Monsanto do Brasil, **hoje Bayer**. A tecnologia da Bt não aumenta o potencial produtivo do milho, por possuir apenas a característica defensiva, além do mais não garante o controle de todas as espécies de inseto, sendo necessário o uso de agrotóxicos inclusive nas sementes. A única referência que este documento técnico da Embrapa faz sobre as desvantagens que o milho Bt pode oferecer para o consumidor é: “*não ter a certeza se esse produto poderá lhe causar algum mal*” (CRUZ; MAGALHÃES; PEREIRA FILHO; MOREIRA, 2011 - grifo nosso).

natureza tem sido exatamente o oposto, aos benefícios anunciados e defendidos por quem domina o sistema agroalimentar atual e tem como estratégia o uso de processos ultratecnificados como é a transgenia, cita-se, por exemplo: 1) a fome e suas mazelas, tais como as doenças carenciais e déficits nutricionais, seguem em proporções alarmantes em vários países, sendo que o Brasil está na iminência de voltar ao Mapa da Fome Mundial⁵; 2) a redução do uso de agrotóxicos se consagrou como uma verdadeira falácia, especialmente se levarmos em conta o cenário produtivo brasileiro já que desde 2008 o Brasil passa a ser o maior consumidor de agrotóxicos no mundo, culminando na contaminação das águas, do solo e do ambiente com um todo.

No campo da saúde, importante reforçar, que o pacote tecnológico usado de forma a “potencializar” os OGMs vem combinado com o uso de agrotóxicos potencialmente tóxicos, como o herbicida 2,4 D e o glifosato, classificados pelo grupo de pesquisa da *International Agency for Research on Cancer* como “provavelmente carcinogênicos para os seres humanos” (OMS, 2015 e LOOMIS e colaboradores, 2015). Ainda sobre este tema, os estudos de Raquel Rigotto e colaboradores (2012) com uma dada população exposta à contaminação ambiental em área de uso de agrotóxicos revelaram inúmeros agravos à saúde das pessoas e do território. Os riscos desta exposição deveriam ser suficientes para disparar ações e políticas de proteção.

É bem verdade que na lógica do sistema agroalimentar atual, uma característica que impera é a busca incessante, especialmente por parte da indústria do setor, de valorizar os altos investimentos em tecnologias (como é o caso dos OGM e agrotóxicos). Sobre esta assertiva, Galindo e Portilho (2015) afirmam que apesar dos inúmeros temas relacionados à alimentação serem amplamente discutidos na esfera pública, a percepção que a sociedade tem sobre os tipos de riscos aos quais estão expostas (as pessoas e o ambiente), especialmente em relação ao uso de agrotóxicos e transgênicos, ainda são desconhecidos e não existe interesse de se estabelecer um debate ampliado em torno do tema.

Desse modo, pode-se dizer que a polêmica sobre os transgênicos persiste, sobretudo diante da ausência de certezas científicas quanto à segurança do uso para o consumo humano e também para o ambiente. A avaliação da segurança dos OGMs deve

⁵ Segundo o “Relatório Luz da Agenda 2030 de Desenvolvimento Sustentável” elaborado por cerca de 20 entidades da sociedade civil e apresentado em julho de 2017, sobre o desempenho do Brasil no cumprimento dos 17 objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU, alerta-se acerca do risco de o país voltar ao próximo Mapa da Fome (RELATÓRIO LUZ DA AGENDA 2030 DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, 2017).

ser baseada nos riscos potenciais à saúde humana, bem como os danos ambientais. No Brasil esse acompanhamento/monitoramento é realizado pela CTNBio, órgão encarregado das decisões sobre pesquisa e uso comercial de OGMs e seus derivados. Porém, a realização dos testes e análises de risco, tanto para a saúde humana quanto para o ambiente, são realizadas pelas próprias empresas que solicitam liberação comercial (COSTA e colaboradores, 2011). Recentemente, Ferment e colaboradores (2015) publicaram o livro “*Lavouras Transgênicas: riscos e incertezas*”, contendo mais de 750 estudos científicos publicados ao longo dos últimos 35 anos que alertam para os riscos associados ao consumo dos produtos contendo OGM, bem como os inúmeros danos ambientais. Segundo os autores, esses artigos fornecem evidências suficientes para um amplo debate no meio científico e com a sociedade, quanto à biossegurança e ao consumo das plantas transgênicas.

Outras dimensões - sociais, culturais e econômicas - podem também trazer elementos que caracterizam a exposição a outros riscos e incertezas igualmente importantes. Em 2013, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) promoveu um amplo debate em torno do tema mediante a *Mesa de Controvérsias Sobre os Transgênicos*. O resultado deste encontro foi a elaboração de um relatório técnico com o posicionamento do CONSEA. Dentre os diferentes eixos que direcionaram o debate, e que diz respeito às dimensões que se pretende enfatizar, é a questão do acesso às sementes não transgênicas. Segundo este relatório, a ampla liberação comercial de sementes transgênicas tem afetado às famílias agricultoras (populações originárias indígenas, comunidades quilombolas, povos e comunidades tradicionais, assentados e acampados de reforma agrária), especialmente àquelas famílias que optam por seguir na contramão do atual modelo hegemônico de produção de alimentos, como por exemplo, a produção orgânica e/ou agroecológica. Tal prática interfere na sua autonomia para acessar, produzir e circular sementes convencionais (não transgênicas), também conhecidas como sementes crioulas (CONSEA, 2014).

Outro fator de risco importante de ser mencionado é a crescente busca para deter o controle da produção das sementes transgênicas. Segundo Guazelli e Ribeiro (2015), as tecnologias extremas para controlar as sementes são chamadas tecnologias genéticas de restrição de uso (*GURTs*, por sua sigla em inglês), mais conhecidas como *Tecnologia Terminator*. Seu maior risco - que viola todas as dimensões das sementes como patrimônio da humanidade - é de gerar sementes estéreis.

Para a Organização Não Governamental (ONG) Terra de Direitos (2010) esta tecnologia materializa o chamado “*controle biológico da propriedade intelectual sobre as sementes*” e que vem sofrendo várias críticas por pesquisadores do mundo inteiro, por apresentar riscos para a biodiversidade e para a soberania alimentar. Reitera-se ainda que esta tecnologia impediria as “sementes da colheita” que os agricultores e, sobretudo às mulheres agricultoras (que historicamente são consideradas guardiãs), e culminaria na total dependência em relação às indústrias que detém a tecnologia a cada ciclo agrícola. Segundo o Atlas do Agronegócio, 61% dos cultivados com sementes transgênicas são de propriedade de apenas seis (06) empresas privadas estrangeiras (SANTOS, GLASS, 2018).

Ainda sobre esta colocação Mabel Arnáiz (2004) traz uma reflexão sobre as dimensões e significados que dizem respeito às incertezas em relação ao consumo dos produtos que contém transgênicos. Em que pese a temporalidade desta ponderação analítica, ela segue sendo atual e necessária, especialmente pelas complexidades nelas imbricadas. O esforço da autora é problematizar como as denominadas sociedades de risco que, em um primeiro momento, vislumbraram de forma muito positiva as “vantagens” trazidas pelas indústrias do setor agroalimentar, passaram em um segundo momento, a questionar modelos, métodos e técnicas relacionadas aos processamentos de alimentos, especialmente pelo adoecimento da população e também pela destruição causada ao ambiente, sendo um dos exemplos mais concretos e preocupantes a destruição da biodiversidade, especialmente das sementes.

Já Lacey (2016, 2014) traz o “*princípio de precaução*” como argumento para, minimamente, garantir uma relativa proteção (à sociedade e à natureza). Nas suas análises o autor faz uso da definição no campo da ciência e tecnologia para justificar os processos decisórios. Porém, o autor lembra que existem várias versões de texto que definem o “princípio da precaução”. O Protocolo de Cartagena (2002) se caracteriza como aquela definição que mais se aproxima do que se está discutindo nesta sessão.

A falta de certeza científica devido à insuficiência de informação e conhecimentos científicos relevantes relativos à extensão dos efeitos potenciais adversos de um organismo vivo modificado (Transgênicos) sobre a conservação e uso sustentável da diversidade biológica, levando em consideração também os riscos para a saúde humana, não deve impedir aquela Parte de tomar uma decisão, (...) com a intenção de uso direto como alimento ou ração, ou para processamento, de

modo a evitar ou minimizar tais efeitos adversos potenciais (*Protocolo de Cartagena sobre biodiversidade* CARTAGENA, 2002 *apud* LACEY, p. 374 2006 - grifos nossos).

Do ponto de vista histórico, convém mencionar o registro que a socióloga Esther Vivas Esteve (2017) faz no seu livro *O negócio da comida: Quem controla nossa alimentação?* de que “[...] os povos da pré-história se alimentavam com mais de 1.500 espécies de plantas. Há 150 anos a humanidade se alimentava com pelo menos 3000 espécies vegetais, sendo 90% delas produzidas e consumidas em seus países de origem” (p. 16).

De fato, o crescente cultivo dos transgênicos provocou uma rápida conversão na produção (e, por conseguinte no comer) de derivados de milho para as versões transgênicas dos seus subprodutos como: fubá, amido, farinha, flocos, entre outros. E aqui, inferimos uma certeza: uma real e concreta imposição do consumo, deixando a população sem opções para escolher produtos livres de transgênicos. Esta constatação apenas reforça a necessidade de ampliar o debate sobre estes produtos, para além do risco à saúde e do ambiente, mas também para outras questões que dizem respeito aos riscos de violações dos direitos (humanos e da natureza) que possivelmente, levarão à perdas imensuráveis da Soberania e da Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN).

Ao negligenciar tais violações o modo de produção capitalista na agricultura - que é hegemônico no sistema agroalimentar atual apoiado tanto pelos Estados, quantos pelos agentes econômicos -, produz e reproduz a ideia do alimento como uma mera mercadoria. Para Esteve (p. 24, 2017) “... os alimentos se converteram em mercadorias e sua função principal que é nos alimentar, ficou em segundo plano”. Desse modo, para o sistema que o desloca da sua função de alimentar e nutrir, o alimento não mais se caracteriza como uma necessidade vital, mas sim como “algo” que é disponível apenas para quem possa pagar por ele. Sobre esta afirmação De Paula, (2017. p. 135) cita que “... a transformação da comida em mercadoria, na centralidade do capital comercial e na própria expansão do mercado de trabalho moldaram o sistema alimentar emergente”. Um exemplo bem demarcado é a redução da base alimentar de vários povos. Para Esteve (2017) “... entre 1970 e 2008 houve redução em 30% da biodiversidade (...) em 2003, apenas 15 espécies respondiam por 90% dos alimentos vegetais e apenas quatro (04) cultivos respondiam por 70% do consumo...” (p. 16).

Nestes termos, McMichael (2016) analisa que o desenvolvimento do capitalismo na agricultura - mediante a centralidade da comida - vem ao longo dos anos, promovendo um “controle político” das sociedades ao redor do mundo. O autor coloca a comida - nas mais distintas dimensões que ela ocupa como produção, processamento, distribuição, comercialização, acesso e consumo - no centro da questão agrária e, neste cenário, as sementes assumem um papel imprescindível (grifo nosso). Para o autor, os alimentos ultraprocessados, em sua maioria contendo OGM, exigem cada vez mais estratégias persuasivas como propagandas (na grande mídia), por parte das indústrias. Tais exigências são para garantir que a população consuma esses produtos, desvirtuando ou mesmo invisibilizando os debates que politizem a procedência e ou os procedimentos adotados no processamento.

Para os povos que possuem o milho como o componente básico da sua cultura alimentar, a tecnologia dos transgênicos representa um risco real. As versões transgênicas dos subprodutos do milho não são mais saborosas ou mais nutritivas e nem mais baratas. Ainda em relação ao “preço” é fundamental considerar que existem questões ambientais, sociais, econômicas, culturais (e alimentares) que estão em jogo. Ao problematizar nesta direção, se constata que esta “ideologia do progresso” que mercantiliza a sociedade, a natureza e a comida cumpre com o que o sistema capitalista sabe fazer de melhor, que é empobrecer, destruir, explorar e expropriar em função do lucro.

De fato, tais questões “disparam” inquietações e despertam a sociedade para iniciativas de transformações, como é o exemplo das inúmeras “festas das sementes” que possibilitam a troca de sementes crioulas, além das iniciativas de pequenas cooperativas e/ou associações de famílias agricultoras que promove o resgate da produção do cuscuz artesanal (farinha de milho grossa e/ou fina) mediante o plantio de sementes crioulas.

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional: caminhos para preservação de direitos culturais e do direito humano à alimentação adequada

A Soberania Alimentar surge no final dos anos 1980 (e avança nos anos de 1990) quando movimentos sociais do campo que compõem a Via Campesina Internacional (VCI), em diversos países da América Latina e Europa, se articulam para discutir as

questões do desenvolvimento rural. Sevilla-Guzmán (2006) cita que inicialmente a soberania alimentar trazia a concepção de ser “o direito dos povos de definir sua própria política agrícola e alimentar sem depender de outros países”. Peter Rosset (2003), cita que esta é uma definição que exige uma permanente construção já que faz parte de um processo de diálogo de saberes que agrega as diversas lutas de movimentos sociais do campo e urbanos dos mais distintos países. Para o autor, a soberania alimentar precisa fazer sentido (e ser bandeira de luta comum) tanto para quem produz quanto para quem consome (comedores) já que ambos são afetados pelo não acesso aos alimentos nutritivos, produzidos localmente e culturalmente referenciados.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), por sua vez, é entendida como a realização do direito de todos e todas ao acesso a alimentos de qualidade, tendo como base, práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006, grifos nossos). É importante destacar que são dois os princípios que orientam as políticas públicas de SAN no Brasil: 1) Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e 2) Soberania Alimentar. Nesta lógica, Maluf (2015, p. 259) defende que “...ambos os *princípios* fundados em direitos, é que devem orientar os programas e as ações públicas voltadas para promover a SAN (...) e pretende demarcar um campo social e político” (grifo nosso). Assim sendo, temos em curso no Brasil a construção de uma definição ampliada que contempla a noção de SSAN (BEZERRA, ISAGUIRRE, 2014).

Ao revisitar a definição da VCI, McMichael (2016) afirma que ao pautar a Soberania Alimentar como uma das suas bandeiras de luta, a VCI assume uma posição política estratégica perante o sistema capitalista que degrada e destrói (natureza e sociedade) e assim, este autor compreende que a soberania alimentar na concepção da VCI “... defende a reterritorialização de Estados por meio da revitalização das ecologias alimentares locais e do reconhecimento dos direitos das pessoas à terra. (p. 86).

O avanço territorial do capital, com a apropriação da natureza pela lógica econômica e a imposição do agronegócio no campo, ao transformar modos de produção econômica e social e as formas de relação com a natureza, altera

consequentemente modos de vida, culturas agrárias locais - como redes de sentidos entre terra, trabalho e relações humanas - além da própria cultura alimentar, fragilizando, portanto o DHAA (CARNEIRO e colaboradores, 2016; GIORDANI e colaboradores, 2015; VALENTE, 2002; MALUF, 2007).

Desta forma, “falar de direito humano à alimentação adequada implica estender o direito de acesso aos recursos e mecanismos de adquirir e produzir os alimentos seguros do ponto de vista ambiental e sanitário” (CARNEIRO e colaboradores, 2016, p. 37), respeitando as ecologias locais sobre as quais estão baseadas as comidas culturalmente referenciadas (GIORDANI, FIDELIS, BERGAMASCO, 2016). Consequentemente, a dificuldade de acesso a alimentos livre de transgênicos deve ser entendida como uma violação ao DHAA, e que coloca em risco a SSAN da população.

Nesta seara, há desafios que o Brasil precisa enfrentar na defesa dos direitos humanos constituídos em relação à SSAN e assim, barrar as distintas formas de violações (BEZERRA, ISAGUIRRE, 2014). Do ponto de vista da cultura alimentar, fazer este enfrentamento significa destacar e valorizar direitos de identidades culturais sujeitadas pela mundialização do poder capitalista (WALLERSTEIN, 1991; QUIJANO, 2009). São relações intersubjetivas de poder que classificam os produtos culturais e ordenam a própria experiência da alimentação. Sobre este aspecto, Giordani, Fidelis, Bergamasco (2016) refletem que:

“El avance de este sistema inflige un modelo de juzgamiento de valor o matriz de apreciación cultural que en el campo de la alimentación, además de homogeneizar el gusto y el paladar, naturaliza las elecciones alimentares impuestas por un proceso de colonización del gusto.” (p.20).

Isto se evidencia pelo já mencionado rápido incremento nas dietas cotidianas dos/as brasileiros/as dos produtos processados e ultraprocessados.

Considerar que práticas alimentares devem ser tratadas na sua interdependência entre os sistemas ecológicos, econômicos e simbólicos que estruturam as bases dos modelos alimentares reposiciona de maneira crítica o papel da comida na formação do tecido social e coloca o acento sobre o reconhecimento dos direitos culturais pela alimentação (GIORDANI e colaboradores, 2015, p. 159). A

alimentação nutricionalmente saudável deve ser considerada plenamente adequada na medida em que responde também aos direitos culturais (BEZERRA, ISAGUIRRE, 2014).

Assim, pode-se inferir que os olhares devem mesmo serem direcionados ao modelo de produção de alimentos saudáveis e ecologicamente sustentáveis, priorizando assim o segmento da agricultura familiar e camponesa, dos povos originários, das comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais. Em que pese o argumento, de que a produção familiar não tem capacidade produtiva para dar conta do abastecimento alimentar do país, é necessário considerar que esta afirmativa pode (e deve ser refutada), caso o Estado brasileiro assumisse a postura ética e política de promover transformações estruturais sobretudo, no que diz respeito aos meios de produção (BEZERRA, ISAGUIRRE, 2014).

Bezerra (2010) reforça, que apesar de anos à margem do sistema, esse segmento social - da agricultura familiar e camponesa - vem se consolidando, mediante as diferentes estratégias da esfera pública (programas e políticas), bem como das organizações da sociedade civil organizada, por possuir um importante papel na promoção da SSAN, que vai além do processo de produção de alimentos, mas também pela sua capacidade de manutenção da diversidade alimentar. Nesta direção, o modelo de produção de alimentos da agricultura familiar de base ecológica, se constitui um contra movimento ao agronegócio, que tem como premissas, para além da luta contra o uso dos agrotóxicos e de culturas transgênicas, a criação de um sistema agroalimentar que reaproxime produção e consumo.

As transformações que a alimentação vem sofrendo ao longo das últimas décadas se localizam nas mais distintas arenas de disputas que vão desde as concepções ideológicas e éticas da produção no campo (*do que produzir, como produzir, quem produz*), passando pelos ultraprocessamentos que reconfiguram (ou desfiguram) o alimento - a comida de verdade, seguindo para as dimensões do consumo que envolvem escolhas e decisões do comedor moderno. Estas transformações se inserem também na arena da saúde, essencialmente biológica, mas também simbólica do ato de alimentar-se e alimentar aos demais.

Tornar político o ato alimentar “implica[m] em problematizar os pressupostos e mecanismos pelos quais o alimento é produzido colocando a discussão científica da formação das práticas alimentares em um cenário de decisões políticas.”(GIORDANI e

colaboradores, 2015, p.160). Diminuir as distâncias entre a produção e o consumo, a partir da concepção de sistemas agroalimentares saudáveis que prezam, essencialmente, pela manutenção da cultura alimentar é investir social, econômica e politicamente no caminho para a promoção da SSAN, sob a ótica do DHAA.

Considerações finais

Dentre os efeitos sociais e simbólicos da modernidade industrial, a alimentação deixou de ser uma experiência simples, dada por regras sociais claras, e assumiu novos contornos ideológicos, simbólicos e subjetivos, imprimindo maior complexidade para o comedor. Se, nos vemos hoje diante de uma aparente diversidade alimentar, por meio de um olhar mais atento, esta amplitude de repertórios alimentares, mostrará ao contrário, a alimentação moderna como resultado de um processo progressivo de homogeneização do gosto e do paladar. À disposição do comensal moderno, limitam-se produtos oriundos de uma base agroindustrial especializada em que a transgenia desempenha papel basilar. A grande maioria dos produtos são fabricados a partir de mesmas matérias primas à base de soja ou milho transgênico, ou partes de outro alimento igualmente produzido em larga escala.

O cultivo (*do que e como* produzir) e o consumo de alimentos (e ou produtos) transgênicos, caracterizam uma imposição que perdura há tempos e têm provocado a perda da autonomia alimentar dos povos. Mas, para além das violações dos direitos (da cultura e do acesso ao alimento não transgênico), os efeitos não se encerram na decisão compulsória de aderir ao modelo. Outros aspectos, não menos importantes, dizem respeito à saúde (das pessoas e do ambiente), bem como à perda da sociobiodiversidade - que é fato -, tanto no campo das sementes, como a perda, por exemplo, de várias espécies naturalmente polinizadoras, como é o caso da extinção de abelhas.

Nestes novos ordenamentos do mundo, cumpre a indústria alimentícia seu papel conformador de hábitos; oferece produtos alimentícios que representam serviços: são “práticos”, rápidos e simples. São as engrenagens do próprio sistema econômico mundial avançando sobre todas as dimensões da vida social, civilizando formas de vida, alterando o tecido social. Mudanças na alimentação falam de processos de transformações estruturais na cultura alimentar, porque a realização de uma

modernidade alimentar com a intensa e progressiva industrialização rompe, ou pelo modifica, laços sociais.

O hábito de comer cuscuz historicamente (re)produzido, congrega repositórios de conhecimentos coletivos. É portanto, uma comida de verdade porque, dentre outras razões, é um alimento que coloca o comedor em relação com um mundo de significados. O reconhecimento deste *corpus* de saberes como legado significa apreciar uma história, decifrar o território no tempo e compreender as histórias, as práticas (de plantar, colher e comer) dos povos que pelo cuscuz se fizeram sociais e culturais.

Referências

- ALBALA, K. **Food culture of the world**. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2011.
- ARNAIZ, M. G. Pensando sobre el riesgo alimentario y su aceptabilidad: el caso de los alimentos transgénicos. **Rev. Nutr.** [online], Campinas, v.17, n.2, p.125-149, 2004.
- BEZERRA, I. **“Nesta terra, em se plantando dá?” Política de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no meio rural paranaense, o caso do PAA**. Tese Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Norte/UFRN. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2010.
- BEZERRA, I; ISAGUIRRE, K. R. Direito humano à alimentação adequada (DHAA): a sua proteção jurídica no Brasil. **Pensar**, Fortaleza, v. 19, n. 3, p. 675 - 692, 2014.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e da outra providencias. **Diário Oficial da União** 2006; 18 set.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.
- CARNEIRO, D.F. SANTOS, M.; DONASOLO, A. GIORDANI, R.C.F. Transformações no espaço rural e a insegurança alimentar no Vale do Ribeira: descrevendo as práticas alimentares de agricultores caboclos. In: ROSANELI, C.F. (Org.) **Contextos, conflitos e escolhas em alimentação e Bioética**. Curitiba: Editora Champagnat, 2016. p. 35-58.
- CARNEIRO, F.F; PIGNATI, W. RIGOTTO, R. M.; AUGUSTO, L. G. S.; RIZZOLO, A.; FARIA, N. M. X.; ALEXANDRE, V. P. FRIEDRICH, K.; MELLO, M. S. C. Parte I. Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde. In: CARNEIRO, F.F; PIGNATI, W. RIGOTTO, R. M.; AUGUSTO, L. G. S.; RIZZOLO, A.; FARIA, N. M. X.; ALEXANDRE, V. P. FRIEDRICH, K.; MELLO, M. S. C.. (Org). **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular; 2015.
- CASTRO J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro pão ou aço**. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984.
- CASTRO, E. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07, p. 18-27, 2016.
- CAVALCANTI, M. L. M. **História dos sabores pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.
- CAVIGNAC, J. A.; DANTAS, M. I.; SILVA, D. P. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, 2015.
- CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Relatório Final Mesa de Controvérsias sobre Transgênicos**. Brasília; 2014.
- CONTRERAS J. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In:

CANESQUI A.M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-147.

_____. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 19-45, 2011.

COSTA, T. E. M. M.; DIAS, A. P. M.; SCHEIDEGGER, E. M. D.; MARIN, V.A. Avaliação de risco dos organismos geneticamente modificados. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n.1, p. 327-336, 2011.

CRUZ, J.C; MAGALHÃES, P.C; PEREIRA FILHO, I.A; MOREIRA, J.A.A. editores técnicos. **Milho: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica 2011. Disponível em: <http://mais500p500r.sct.embrapa.br/view/pdfs/90000022-ebook-pdf.pdf>.

DA MATTA, R. **O que faz do Brasil, o Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE PAULA, N. M. **Evolução do Sistema Agroalimentar Mundial: contradições e desafios**. Curitiba: CRV, 2017.

EMBRAPA. **Processamento do Milho**. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em:

<<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/milho/arvore/CONT000fdyq37cx02wx5a900e1ge5b1sjh62.html>>. Acesso 15 mar. 2019.

ESTEVE, E. V. **O Negócio da Comida: Quem controla nossa alimentação?** São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FARIAS, P. O. L; SHINOHARA, N. K. S.; PADILHA, M. R. F.; OLIVEIRA, K. K. G.; MATSUMOTO, M. O cuscuz na alimentação brasileira. **Contextos da Alimentação - Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 35-49, 2014.

FERMENT, G.; MELGAREJO, L.; FERNANDES, G.B.; FERRAZ, J.M. Lavouras transgênicas - riscos e incertezas: mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs. **Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA)**. Brasília, 2015.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. **Communications**, Paris, 31, p.189 - 210, 1979.

_____. **L'Homnivore**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

_____. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horiz. antropol.** Porto Alegre, v.17, n.36, p. 235-256, 2011.

GALINDO, F.; PORTILHO, F. "O Peixe Morre pela Boca": Como os Consumidores Entendem os Riscos dos Agrotóxicos e dos Transgênicos na Alimentação. **Sustentabilidade em Debate**, Brasília, v. 6, p. 73-87, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Gestión Turística**, Valdivia, n. 19, 41 - 56, Enero-junio 2013.

GIORDANI, R. C. F.; BEZERRA, I.; ANJOS, M. C. R. Semeando agroecologia e colhendo nutrição: rumo ao bem e bom comer. In: SAMBUICHI, R. H. R. et al. (Orgs.). **A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável**. Brasília/DF: IPEA, 2017.

GIORDANI, R.C.F.; CARNEIRO D.F.; SANTOS M.; DONASOLO A. Modelos alimentares e arranjos produtivos no vale do ribeira paranaense: um estudo sobre os princípios da soberania alimentar. **INTERThesis**, Florianópolis, v.12, n. 2, p. 157-179, 2015.

GIORDANI, R.C.F.; FIDELIS L.; BERGAMASCO, S.M.P.P. Comunidades tradicionais brasileiras y Seguridad Alimentaria y Nutricional: articulaciones necesarias entre cultura y territorio. **Espacio Regional Revista de Estudios Sociales**. v.1, n. 13, p. 13-22, 2016.

GUATTARI, F. **Revoluções moleculares: pulsações políticas do desejo**. 3 ed. SP:

Brasiliense, 1986.

GUZZELLI, M. J.; RIBEIRO, S. Novas tecnologias, corporações e seus impactos sobre a soberania alimentar. In BEZERRA, I.; PEREZ-CASSARINO, J. **Soberania Alimentar (SOBAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na América Latina e Caribe**. Curitiba: UFPR, 2015. p 157.

HASSIMOTTO N. M. A.; LAJOLO, F.M. Alimentos Transgênicos. In: Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA, editores. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio; 2011. p. 507-15.

LACEY, H. O princípio de precaução e a autonomia da ciência. **Scientiae Studia**. São Paulo, v.4, n.3 jul/set. 2006.

_____.Tecnociência comercialmente orientada ou investigação multiestratégica? **Scientiae Studia**, São Paulo, v. 12, n. 4, p. 669-95, 2014.

LOOMIS, D.; GUYON, K.; GROSSE, Y, E.L.; GHISSASI, F.; BOUVARD, V.; BENBRAHIM-TALLAA, L.; GUHA, N.; MATTOCK, H; STRAIF, K. Carcinogenicity of lindane, DDT, and 2,4-dichlorophenoxyacetic acid. **The Lancet Oncology** v. 16, n. 8, p. 891-892. 2015.

MACHADO, P. P.; OLIVEIRA, N. R. F.; MENDES, A. N. O indigesto sistema do alimento mercadoria. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 25, n. 02, p. 505-515, 2016.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Svarin. **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, n.16, p. 146-156, dez., 2001.

MALUF, R. Soberania Alimentar no Continente das Desigualdades. In: BEZERRA, I.; PEREZ-CASSARINO, J. **Soberania Alimentar (SOBAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na América Latina e Caribe**. Curitiba: UFPR, 2015, p. 247-253.

_____. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes; 2007.

MCMICHAEL, P. **Regimes Alimentares e Questões Agrárias**. São Paulo; Porto Alegre: Editora Unesp. 2016.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

MONTEIRO, C. A.; MOUBARAC, J. C.; CANNON, G.; POPKIN, B.M; NG, S.W. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Review**, London, v. 14, Supp 2, p. 21-28, 2013.

OMS - Organização Mundial de Saúde. International Agency for Research on Cancer; World Health Organization. **IARC Monographs Volume 112: evaluation of five organophosphate insecticides and herbicides**. França; 2015. Disponível em: <<http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/MonographVolume112.pdf>>

Acesso em: 15 mar. 2019.

ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

POPKIN, B. M.; ADAIR, L. S.; NG, S. W. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. **Nutrition Reviews**, Londres, v. 70, n. 1, p. 3-21, 2012.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder e classificação social. In: SOUSA SANTOS, B.; MENESES, M. P. **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Edições Almedina, 2009.

QUINTAS, F. **A saga do açúcar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

RELATÓRIO LUZ DA AGENDA 2030 DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL. **Grupo de Trabalho da Sociedade Civil Para Agenda 2030**. 2017. Disponível em: <http://actionaid.org.br/wp-content/files_mf/1499785232Relatorio_sintese_v2_23jun.pdf>.

Acesso em: 15 mar. 2019.

RIGOTTO, R.M.; CARNEIRO, F.F.; MARINHO, A.M.C.P. ROCHA, M.M.; FERREIRA, M.J.M.; PESSOA, V.M.; TEIXEIRA, A.C.A.; SILVA, M.L.V.; BRAGA, L.Q.V.; TEIXEIRA, M.M. O

verde da economia no campo: desafios à pesquisa e às políticas públicas para a promoção da saúde no avanço da modernização agrícola. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 6, p.1533-1542, 2012.

ROSSET P. Food Sovereignty: Global Rallying Cry of Farmer Movements. **Institute for Food and Development Backgrounder** v.9, n. 4, jan, 2003. Disponível em: <http://foodfirst.org/wp-content/uploads/2013/12/BK9_4-Fall-2003-Vol-9-4-Food-Sovereignty.pdf> Acesso em: 15 mar. 2019.

SANTOS, M.; GLASS, V. (Org). **Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos**. Fundação Heinrich Böll, Rio de Janeiro, 2018.

SEVILLA-GUZMÁN E. Agroecología y Agricultura Ecológica: hacia una “re” construcción de la soberanía alimentaria. **Revista de Agroecología**, v. 1, p. 8-18. 2006.

TERRA DE DIREITOS. **Direito dos agricultores, agrobiodiversidade e soberania alimentar: ameaças no congresso nacional**. Curitiba. abr. 2010.

VALENCIA, O. Q. Biopolítica, subjetividad y economía. Vida y regulación de la desregulación. In: VALENCIA, O. Q.; TOBAR, J. **Biopolítica y filosofías de vida**. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, 2006. p. 19-40. Disponível em: <http://www.unicauca.edu.co/porik_an/imagenes_5tienda/BIOPOLITICA.pdf>.

Acesso em: 15 mar. 2019.

VALENTE, F.L. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez; 2002.

WALLERSTEIN, I. (1991). **Unthinking social science: the limits of nineteenth-century paradigms**. Cambridge: Polity, 1991.

WILKINSON, J. Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos clusters a montante. **Estudos, Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 18, p. 147-174, abr. 2002.

Recebido: 12 abr 2019

Aceito: 10 jun 2019