

MODERNIZAÇÃO E REFORMA DOS REGIMES ALIMENTARES: PARA ONDE VAMOS?

Clécio Azevedo da Silva¹

Resumo

Os regimes alimentares acompanham as transformações histórica vividas pela sociedade em cada tempo. As reformas introduzidas pelo capitalismo ao longo do século XX levaram a atualizações progressivas na gastronomia – enquanto conjunto de práticas culinárias e de comensalidade – e na dietética – enquanto sistema de normas e regramentos nutricionais. A modernização dos regimes alimentares avançou sob o comando da indústria e das cadeias de *fast-food* norte-americanas, porém, no Brasil, este processo ocorre como uma transição de longo prazo, definida por uma grande variedade de condições encontradas no território, seja pelas características historicamente arraigadas ou pela inserção desigual das regiões na economia urbano-industrial. Acrescenta-se a estas particularidades a capacidade da gastronomia brasileira em adaptar-se à velocidade dos tempos atuais, com destaque para o *self-service* e para a comida de rua, e a grande experiência acumulada no país, desde a segunda metade do século XX, em construir políticas públicas para o combate à fome e à desnutrição. Apesar disso, no atual contexto, ainda é cedo para avaliarmos se podemos construir perspectivas distintas daquela apresentada pela indústria e pelo *fast-food*. Neste sentido, os caminhos da modernização e reforma dos regimes alimentares são dependentes das mudanças introduzidas no sistema alimentar.

Palavras-chave: regimes alimentares, modernização, sistema alimentar.

MODERNIZACIÓN Y REFORMA DE LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS: ¿HACIA DÓNDE VAMOS?

Resumen

Los regímenes alimentarios siguen las transformaciones históricas de la sociedad en cada momento. Las reformas introducidas por el capitalismo a lo largo del siglo XX han llevado a una progresiva actualización de la gastronomía – entendida como un conjunto de prácticas culinarias y de comensalía - y la dietética – evaluada como sistema de normas y reglamentos nutricionales. La modernización avanzó bajo la tutela de la industria alimentaria norteamericana y las cadenas de comida rápida, pero, en Brasil, este proceso ocurre como una transición de largo plazo, dictada por la amplia variedad de condiciones encontradas en el territorio, ya sea por características históricas o por la inserción desigual de las regiones en la economía urbano-industrial. Además, está la capacidad de la gastronomía brasileña para adaptarse a la velocidad de los tiempos actuales (con el énfasis en el autoservicio y la oferta de comida en la calle) y la gran experiencia acumulada en el país desde la segunda mitad del siglo XX en las políticas públicas de lucha contra el hambre y la desnutrición. Sin embargo, aún es demasiado pronto

¹ Professor Titular do Depto. de Geociências da Universidade Federal de Santa Catarina. Email: clecio.silva@ufsc.br

para saber si es posible avanzar sobre otra perspectiva que no el que nos presenta la industria y la comida rápida. Así, los caminos hacia la modernización y reforma de los regímenes alimentarios están determinados por los cambios que se introducen en el sistema alimentario.

Palabras-chave: regímenes alimentarios, modernización, sistema alimentario

MODERNIZATION AND REFORM OF FOOD REGIMES: WHERE DO WE GO?

Abstract

Diets follow the historical transformations in the society at each time. The reforms introduced by capitalism along to the 20th century have led to progressive updates in the gastronomy – as a set of culinary and commensality practices - and a dietetics - as a system of nutritional norms and regulations. The modernization advanced under the command of the North American food industry and the fast-food chains, but, in Brazil, this process has been a long-term transition, with a wide variety of conditions found in the territory, either by historically ingrained characteristics or by the unequal insertion of the regions in the urban-industrial economy. Further, there is the ability of Brazilian gastronomy to adapt to the speed of current times, with emphasis on self-service and street food, and the great experience accumulated in the country since the second half of the 20th century in building public policies to combat hunger and innutrition. However, in the current context, it's too early to assess if we can build other perspectives those presented by the industry and fast-food. That way, the paths to the modernization and reform of diets are dependent to the changes introduced in the food system.

Keywords: diets, modernization, food system.

INTRODUÇÃO

As escolhas dos comensais, as maneiras de cozinhar, de comer etc., socialmente compartilhadas, são definidas por práticas culinárias e de comensalidade, autorizadas por um sistema de normas que, assumidas por uma determinada população, irão servir como marcadores de sua identidade (e de seu sistema de representações sociais). É assim que as práticas se apresentam como pauta regular e se convertem em regimes alimentares.

Bases da formação dos regimes alimentares, a gastronomia e a dietética são construções temporais e multifatoriais, dependentes dos conhecimentos e da ciência de seu tempo, bem como das condições de acesso ao alimento dadas pela cultura, pela economia e pela política. Desta forma, compreendem soluções contextualizadas, frágeis e invariavelmente vencidas pelos processos que lhes dão movimento histórico.

A modernização como problema

Em primeiro lugar, é preciso situar o alcance da expressão “modernização” dentro do campo dos estudos alimentares. De forma genérica, podemos entendê-la como o resultado de rearranjos técnicos e organizacionais na geografia da produção, da distribuição e do consumo de alimentos provocadas pelo desenvolvimento do capitalismo. Adequando-se ao ritmo de expansão das forças produtivas, as mudanças ou transições nos regimes alimentares ocorreram lentamente até o momento em que as sociedades começaram a experimentar a passagem de uma alimentação pré-industrial para outra, atrelada à velocidade do mundo urbano-industrial.

Desde a primeira revolução industrial, as inovações na ciência e tecnologia provocaram uma liberação progressiva dos regimes alimentares da dependência da natureza, graças à substituição da fazenda pela fábrica. Tal processo foi denominado por Goodman et. al. (1990, p. 51-87) de “substitucionismo”, através do qual a origem rural de muitos alimentos passaria a ser “disfarçada” ou “apagada”, rebaixando-os a matérias primas de produtos finais provenientes da indústria.

Neste período, foram introduzidas inovações nas técnicas de separação e preservação dos alimentos, incluindo o enlatamento, a refrigeração e a desidratação. A invenção do leite condensado e do leite em pó deram início à industrialização dos lácteos; a substituição dos alimentos frescos pelos enlatados foi, finalmente, conquistada com o método desenvolvido por Pasteur, em 1862, após tentativas malsucedidas de outros cientistas.

Para os habitantes das cidades, a transição nos regimes alimentares se fez dramática, como detalhou Friedrich Engels em seu primoroso ensaio sobre a situação da classe trabalhadora na Inglaterra vitoriana (ENGELS, 2010). Neste ensaio, o autor deixa à mostra como as aglomerações urbanas, muito aquém de oferecerem condições satisfatórias para o sustento da força de trabalho, estavam assoladas pelos bolsões de miséria e pela extrema vulnerabilidade alimentar da maioria da população. Em razão dos baixíssimos salários, a quantidade e a qualidade de alimentos consumida variava conforme o número de trabalhadores empregados na família, incluindo as crianças, desenhando os contornos da segregação socioespacial que caracterizou as primeiras cidades industriais².

² Engels separou as frações da classe trabalhadora segundo a capacidade de acesso aos alimentos. As famílias melhor providas consumiam carne todos os dias e toucinho e queijo à noite; também havia as que se alimentam

Do outro lado do Atlântico, segundo Levenstein (1998) a gastronomia tradicional norte-americana, de bases rurais e herdeira da ocupação colonial inglesa e francesa, estava em franco desaparecimento. Ao final do século XIX, a revolução dos transportes e o desenvolvimento da indústria de carnes transformou os EUA, rapidamente, no que Specht (2019) denominou de “república da carne vermelha”. Naquele momento, as ligações ferroviárias com as áreas de pastagem natural no meio oeste tornaram Chicago o grande centro de abastecimento de proteína animal para a massa de trabalhadores que se avolumavam, principalmente nas cidades industriais da costa leste.

O passo acelerado da modernização também usou de medidas de higienismo e saneamento das cidades, através de prescrições, aconselhamentos e proibições alimentares, provável razão do descarte precoce das práticas culinárias e de comensalidade tradicionais nos EUA. Os códigos de postura, por exemplo, afastaram a criação de animais dos núcleos urbanos para evitar o mau cheiro e, principalmente, a proliferação de doenças; também a difusão do fogão a gás em substituição ao uso da lenha e das chaminés passou ser estimulado para reduzir os riscos de incêndio. Aos poucos, novas cozinhas substituíam as antigas, contribuindo na transição a um estilo “moderno” ou “urbano” de alimentar-se, que não reconhecia limites *a priori* na tradição e na cultura (LEVENSTIEN, 1998).

Porém, com a ciência da nutrição ainda em fraldas, à retaguarda dos novos conhecimentos produzidos no campo da microbiologia e da saúde humana, os horizontes abertos pelo novo estilo de vida e de consumo receberam objeções políticas, ideológicas e também religiosas, gerando movimentos contrários à transição a regimes alimentares modernos. Estes movimentos constituíram tentativas de uma contrarreforma, justificadas com argumentos pseudo-científicos, como a dieta Graham, que pregava uma vida de frugalidade e abstinência sexual, ou arraigando-se a uma utopia de retorno à alimentação natural, como o pregado – por motivos diferentes – pelos mórmons e setores do movimento anarquista (LEVENSTEIN, 1998). Podemos acrescentar a esta lista de contrarreformas a “hooverização”

com carne uma ou duas vezes por semana, acompanhada de batata e pão; outras, mais pobres, comiam toucinho com batata e queijo; num extrato inferior já não havia acesso à carne ou toucinho, ficando a dieta restrita ao consumo de queijo, batata, pão e mingau; mais abaixo na escala, estavam os irlandeses, que em sua maioria comiam regularmente apenas batata; por fim, restavam as famílias sem renda ou com poucas pessoas aptas a trabalhar, que mendigavam, roubavam ou simplesmente morriam de fome.

da dieta³, que ajudou a construir o ambiente de moralidade que vigorou durante o período da lei seca nos EUA.

As idealizadas contrarreformas, no entanto, não resistiram ao rápido desenvolvimento da ciência da nutrição no século XX, baseado na promoção da ingestão regular e equilibrada de alimentos variados para atender às demandas do corpo. Ao posicionar-se na articulação entre o fisiológico e o social, esta ciência passou a dominar os debates sobre as reformas alimentares com base no que Scrinis (2021) chamou de “nutricionismo”. Este autor estabeleceu a seguinte linha de raciocínio a respeito:

O nutricionismo tem sido, ao meu ver, o paradigma dominante da ciência da nutrição desde meados do século XIX, parametrizando a investigação científica ao longo dos últimos 150 anos. (...) Divido essa longa história da ciência da nutrição e do nutricionismo em três períodos históricos: a era do nutricionismo quantificador; a era do nutricionismo “bom *versus* ruim” e a era do nutricionismo funcional. (p.39)

O primeiro período, que caracterizou o início da nutrição científica, prevaleceu até a metade do século XX, quando o objetivo era identificar e quantificar as necessidades nutricionais do corpo humano. O segundo período, iniciado por volta de 1960, caracterizou a necessidade de se evitar ou reduzir os nutrientes “ruins”, impulsionado pela reforma que Leveinstein (1998) chamou de *negative nutrition*, com destaque para a campanha contra as gorduras saturadas que, entre outras coisas, fomentou a substituição da manteiga pela margarina nas cozinhas domésticas. O terceiro período é o atribuído por Scrinis (2021) ao nutricionismo funcional, ou seja, aquele baseado na expectativa de que “nutrientes isolados, alimentos e padrões alimentares específicos possam melhorar e otimizar nosso estado de saúde ou funções corporais específicas” (p. 40).

Ainda que se alterando no tempo, o nutricionismo tratou de manter as normas dietéticas no lugar central das regras do jogo na modernização dos regimes alimentares, criando um

³ A “hooverização” constituiu-se num esforço de propaganda do governo dos EUA para reduzir o desperdício e o consumo das famílias, sobretudo de pão e proteínas animais, para sustentar o provimento das tropas na primeira guerra mundial. Herbert Hoover era, então, o diretor do Departamento de Alimentação que, posteriormente, tornou-se presidente dos EUA (LEVENSTEIN, 1998).

conjunto de prescrições rapidamente adotadas pelos médicos e profissionais da saúde, como resume Polain (2004), como

...um conjunto de prescrições apoiadas em conhecimentos científicos nutricionais e difundidos por meio dos profissionais da saúde. Mais ou menos flutuante, ao capricho das descobertas científicas e dos processos de influência que pesam sobre os prescritores, ele descreve, em termos quantitativos e qualitativos, o que deveria ser uma boa refeição, uma refeição equilibrada e, além disso, o que deveria ser a organização da tomada alimentar para manter o comedor num estado de boa saúde (p. 82).

A indústria alimentar não só aderiu, como patrocinou a instituição do nutricionismo no século XX: os departamentos de P & D se tornaram cada vez mais importantes para medir forças na concorrência, permitindo vincular as prescrições sobre uma boa dieta a uma lista crescente de produtos e processos industriais específicos. O espetacular desenvolvimento dos setores químico e farmacêutico motivaram as reformas ao mesmo tempo em que se criavam novos produtos: os alimentos e ingredientes passaram a receber novas “identidades”, com autoria científica, propriedade intelectual e marca comercial (GOODMAN et. al.,1990).

A modernização dos regimes alimentares no Brasil

É preciso pontuar que, no Brasil, a passagem para uma sociedade urbano-industrial foi realizada de forma lenta e tardia, se comparada aos EUA. Até a década de 1930, as ações públicas em relação aos regimes alimentares limitavam-se a impor medidas higienistas e de controle sanitário sobre a circulação e consumo de alimentos nas cidades. Rodrigues (2007) cita o I Congresso Brasileiro de Higiene, realizado no Rio de Janeiro em 1923, destacou quatro temas relacionados diretamente à alimentação: fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios; abastecimento do leite; alimentação escolar e pré-escolar; e alimentação dos soldados brasileiros. A precariedade das cidades brasileiras em relação ao transporte, acondicionamento e exposição dos produtos centralizava a preocupação do Estado em relação à transição para regimes alimentares urbanos.

Somente com as mudanças sociais e econômicas ocorridas durante o Estado Novo a alimentação da população brasileira passou a sofrer uma efetiva modernização. Neste sentido, foram cruciais a implantação do salário mínimo, em 1936, do Serviço de Alimentação da Previdência Social, em 1940 e a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), em 1943. Logo, em

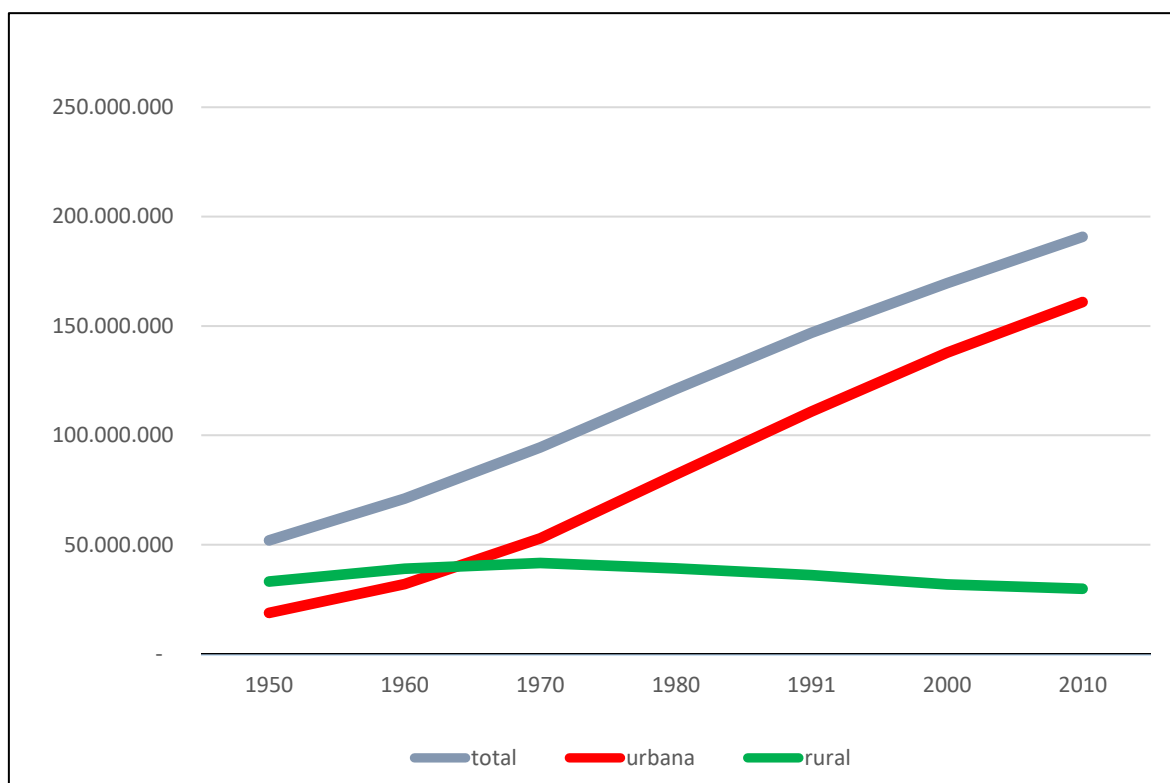
1945, foi criado o Conselho Nacional de Alimentação, que como avaliou Silva (1995), tratou de

...definir a política nacional de alimentação, estudar o estado de nutrição e os hábitos alimentares da população, acompanhar e estimular as pesquisas relativas às questões e problemas de alimentação, trabalhar pela correção de defeitos e deficiências da dieta brasileira estimulando e acompanhando campanhas educativas, e contribuir para o desenvolvimento da indústria de alimentos desidratados (SILVA, 1995, p. 88).

No ano de 1952, foi instituído o Plano Conjuntura Alimentar e Problemas de Nutrição do Brasil, o qual se converteu, em 1979, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que se mantém até hoje, como a ação mais importante do Estado brasileiro no combate à fome e insegurança alimentar na infância e na adolescência.

Silva (1995) elencou uma série de Programas que se dedicaram a combater a fome e a desnutrição ao longo da segunda metade do século XX, como o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN), Programa Nutrição Brasil (PNB), Programa de Nutrição em Saúde (PNS), Programa de Alimentos Básicos em Áreas de Baixa Renda (PROAB), Programa de Combate às Carências Nutricionais Específicas (PCCNE), entre outros. A maioria destes Programas contava com o apoio ou doação de instituições internacionais, como o Banco Mundial e a USAID (United States Agency for International Development) e tinha em comum estimular a introdução de alimentos enriquecidos com nutrientes específicos e de origem industrial. A difusão massiva do nutricionismo baseado num consumo de produtos industrializados embutia a promessa de que a virada do conjunto brasileiro em direção à regimes alimentares modernos trairia a solução aos problemas alimentares da população.

Porém, até a década de 1960, inexistia um mercado agroalimentar integrado a escala nacional. Até então, a produção de alimentos estava dispersa no espaço geográfico e as regiões continuavam muito isoladas do ponto de vista da cultura alimentar, considerando que a população do país ainda era majoritariamente rural (gráfico 1).

Gráfico1. População brasileira por situação de domicílio (1950 a 2010)

Fonte: SIDRA/IBGE (Censos demográficos 1950 a 2010).

Tal isolamento começou a romper-se com o advento do rodoviarismo e foi vencido, de fato, somente na década de 1970, com a criação do Sistema Nacional de Abastecimento – SINAC, o qual implantou 21 empresas denominadas de Centrais de Abastecimento, as CEASA, incluindo 34 Mercados Atacadistas Urbanos, 32 Mercados Atacadistas Rurais e diversos mercados varejistas de portes variados, em centros urbanos de grande e médio porte. Articulado com o processo de modernização da agricultura brasileira, o SINAC compôs a logística necessária para suprir de alimentos o crescimento urbano e econômico das mais variadas regiões do país, unificando normas técnicas e equipamentos para a distribuição de alimentos em grande escala para todo o território nacional (CUNHA; CAMPOS: 2008).

Em excelente trabalho, ao comparar os dados do Estudo Nacional da Despesa Familiar (ENDEF) de 1974-1975 com os resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2002-2003, por meio de despesas monetárias, Schlidwein (2014, p. 25) constatou que:

Percebe-se uma considerável redução no consumo domiciliar de alimentos que demandam um maior tempo para o preparo (das refeições), como o arroz, o feijão, a batata inglesa e as carnes. Por outro lado, houve um significativo aumento no consumo de alimentos preparados, como iogurtes e refrigerantes. O que pode estar provocando isso é a mudança no estilo de vida das pessoas devido, principalmente, ao aumento da taxa de urbanização e à redução do tempo da mulher para os afazeres domésticos.

Tais mudanças não significavam, necessariamente, a superação histórica das mazelas da fome e da desnutrição no país, mas a transferência progressiva do problema – e dos debates sobre a sua solução – para a questão urbana, levando-se em conta os setores mais vulneráveis, como a classe operária, como já havia antecipado Josué de Castro, de forma brilhante, nos livros “As condições de vida das classes operárias no Recife: estudo econômico de sua alimentação” (CASTRO, 1935) e “Geografia da Fome” (CASTRO, 1984).

É preciso acrescentar que, geograficamente, a modernização dos regimes alimentares ocorreu em ritmo muito desuniforme, acompanhando as condições enormemente desiguais de interiorização do desenvolvimento nacional. A transição para uma sociedade urbano-industrial e o nutricionismo que a acompanhou exerceram uma influência bastante variada e descompassada no tempo sobre a alimentação do brasileiro, em termos de representatividade territorial (avançando sobre regiões mais distantes dos grandes centros) e também capilaridade (ingressando em pequenos povoados e municípios).

O artigo de Brightwell; Silva (2005) observou a grande influência que a chegada de alimentos industrializados teve sobre a dieta das famílias rurais do pequeno município de Praia Grande (SC), nos anos de 1960, abrindo a outras escalas um regime alimentar antes explicado, quase que exclusivamente, pela produção e circulação regional. Além disso, registra a importância da introdução de novos objetos e utensílios – uma “nova cozinha” – e a difusão de receitas obtidas em revistas de culinária para a instituição do que, hoje, imagina-se ser uma alimentação de base local.

A irresistível Mundialização

A noção de mundialização aplicada aos estudos alimentares aparece na literatura acadêmica para tratar das mudanças que, desde o final do século XX, envolvem a expansão das

grandes corporações agroalimentares para além das fronteiras nacionais e suas consequências sobre a dieta das populações (CONTRERAS, 2007; POULAIN, 2004).

Apesar de que as condições para a formação destas grandes corporações estão vinculadas às transformações da economia norte-americana no início do século XX, é no pós segunda guerra mundial que a crescente inadequação das demoradas refeições ao acelerado ritmo da vida urbana foi percebida pelas redes de *fast-food* e de *franchising* como uma oportunidade de inserção de novos produtos e novas formas de se alimentar. Para além do mercado norte-americano, identificado com o hambúrguer, a batata-frita, o frango frito, a pizza e o *hot dog*, a transição dos regimes alimentares ao redor do mundo foi, pouco a pouco, explorando as vantagens trazidas pelos cardápios flexíveis, melhorando a empatia e a comunicação com as características nacionais ou mesmo regionais. Como ponderou Fishler (1998, p. 859),

...seria errôneo acreditar que a industrialização da alimentação, o progresso dos transportes, o advento da distribuição em larga escala, tenham como único objetivo desagregar e destruir as particularidades regionais. Na realidade, longe de excluir, a modernidade favorece, em certos casos, a formação de especialidades locais.

No Brasil, Abdala (2005) aponta que durante a década de 1980 o aumento do número de estabelecimentos para alimentação fora de casa aumentou até em 100% nas grandes cidades brasileiras, provocando mudanças significativas na paisagem urbana. O fenômeno mais expressivo foi a expansão dos *self-services* à moda brasileira, destacando-se a comida a quilo como substituta das refeições domésticas. Afirma a autora que o que se podia pensar, inicialmente, como uma guerra do arroz e feijão e churrasco contra o hambúrguer não levou, de fato, a um fracasso das cadeias de *fast-food*, as quais foram exitosas nas adaptações aos gostos da demanda ao mesmo tempo em que se mantinham eficientes no atendimento a um consumidor apressado.

A praticidade e rapidez também estavam garantidas na comida de rua, herdeira do comércio ambulante que fora sustento da população urbana de baixa renda, desde o século XIX. Aleixo (2013), por exemplo, destaca a importância dos tabuleiros das baianas na cidade do Rio de Janeiro, alimentando a população de operários que transitava, principalmente de madrugada, em áreas como a Central do Brasil, a Leopoldina e a Praça XV. A autora apresenta a noção de

“gastronomia situada” para analisar a permanência, hoje, da comida de rua, tomando como referência as contradições inerentes ao processo de modernização da cidade. Assim, os ambulantes, bares e padarias puderam enfrentar, com relativa facilidade, a concorrência do *fast-food*, oferecendo desde os tradicionais salgados até os sucos e sanduíches “naturais”, passando pelos quitutes da comida étnica.

Fica, assim, evidente que a mundialização da alimentação não podia ignorar aqueles serviços cuja função apontava na mesma direção do *fast-food*; definitivamente, o que ensaiava ser apenas uma questão de conteúdo (do “que alimentar-se”) evoluiu para uma questão de tempo dedicado à alimentação (do “como alimentar-se”). No final do século XX, a irresistível difusão do dos lanches rápidos nas ruas e nos *shopping centers*, tal como a expansão dos restaurantes de comida a quilo, se consagrou mais como um emblema de um novo estilo de consumo – e de “consumismo” – imposto pela mundialização e menos como um duvidoso ícone da supremacia de um cardápio alienígena.

Em outro lugar estratégico da modernização, a indústria fez da dietética – onde estão em jogo as normas e aconselhamentos nutricionais adotados pelos comensais – um objeto de disputa sobre as escolhas alimentares, tal como ocorreu em relação à gastronomia. Desde o final do século XX, quando as prescrições nutricionais se tornaram um dos principais focos no âmbito da saúde pública, com vistas a reduzir os riscos de doenças cardiovasculares, câncer, obesidade, diabetes etc., as estratégias da indústria e das redes de *fast-food* evoluíram para a inclusão de parâmetros dietéticos funcionais ou específicos, com o objetivo de atenderem um público mais amplo e bem informado de consumidores (CONTRERAS, 2007). Seria o caso da introdução de sucos naturais (ou “detox”), hambúrgueres veganos e pizzas para celíacos, por exemplo.

Tal orientação foi ressignificando um número crescente de alimentos como medicamentos alternativos para enfrentar ou prevenir doenças crônicas. Contreras (op. cit., p. 42) destaca que tais alimentos foram reconhecidos como “funcionais” em 1999, por um grupo de cientistas europeus coordenados pelo Internacional Life Science Institute. Desde então, proliferaram estudos científicos sobre as propriedades benéficas dos alimentos – vitaminas ou outros componentes.

O avanço da modernização sobre a dietética caracterizou a passagem para a atual dominância do nutricionismo funcional, na qual o foco não é mais simplesmente retirar os

“maus” nutrientes da dieta, mas explorar ao máximo os (supostos) efeitos positivos dos “bons” nutrientes. Nas palavras de Scrinis (2021, p. 282):

Uma série de nutrientes “milagrosos”, como gorduras ômega 3, vitamina D, fitoquímicos, antioxidantes, fitoesteróis e probióticos chama a atenção de especialistas em nutrição e da indústria alimentícia. Muitos especialistas consideram esses nutrientes e componentes alimentares não apenas bons, mas “funcionais”. Eles passaram a promover esses alimentos funcionais – e os alimentos que os contém – como possuidores de qualidades quase medicinais ou terapêuticas, além de sua capacidade de minimizar o risco de doença crônicas e melhorar funções corporais (em vez de apenas satisfazer as nossas necessidades corporais “básicas”).

Este autor (op. cit., p. 293) chegou a citar a criação de um “fetichismo” sobre o ômega 3, endossado por especialistas em nutrição que afirmam que as dietas ocidentais são carentes desse nutriente em razão dos métodos de produção de alimentos e padrões de consumo. O enriquecimento de alimentos processados com o ômega 3 e também com outros nutrientes – como a vitamina D – permitiu à indústria apresentar muitos dos seus produtos “superiores” aos similares artesanais ou obtidos diretamente da natureza. Além disso, permitiu nublar a avaliação negativa sobre seus benefícios à saúde ou, pelo menos, minimizou a suspeição em relação à presença de elementos indesejáveis na sua composição.

Um trajeto único ou novas possibilidades à vista?

As abordagens dietéticas críticas ao modelo industrial mantém a tensão sobre a perspectiva do nutricionismo funcional, em alguns casos servindo como abre-alas de uma espécie de narrativa de “contrarreforma alimentar”. A defesa da contrarreforma teria o caráter de um movimento contrário à artificialização e homogeneização dos regimes alimentares, onde vigoram, lado a lado, argumentos científicos, pseudo-científicos, ideológicos e morais. Suas diretrizes restritivas as levam, quase sempre, a vincular-se a sistemas alimentares localizados ou com critérios muito específicos na forma de uso da natureza; às vezes, revestem-se de um viés de “orientalismo” ou reclamam o retorno a uma vida rural idílica.

Scrinis (2021, p.404) avalia que algumas dessas críticas estão “jogando fora o bebê junto com a água do banho” por desconsiderarem os conhecimentos, hoje acumulados, sobre a relação entre nutrientes e saúde. Neste sentido, um franco retorno aos pressupostos da

alimentação natural do final do século XIX seria, no mínimo, imprudente. Defende o autor uma combinação de medidas de reforma e contrarreforma que retire o foco no nutricionismo, ao tempo em que melhora a qualidade das informações e o conteúdo dos aconselhamentos científicos. Entre as ações concretas, o autor propõe a rotulagem por categorias de processamento e a identificação de práticas de produção e consumo e suas consequências.

Em qualquer circunstância, é preciso considerar que o Estado (através das políticas públicas, legislação, agências de regulação e fiscalização), as instituições de mercado (produtores rurais, indústrias, corporações do sistema alimentar...) e outros coletivos (entidades profissionais, universidades, associações culturais e científicas, movimentos sociais...) pautam o processo de modernização, inclusive contrapondo-se a este, ao serem capazes de acionar mudanças nos regimes alimentares nacionais e regionais e disputarem o consentimento da demanda.

Durante os governos Lula e Dilma, as ações de combate à fome e à insegurança alimentar passaram a considerar a origem e a qualidade e dos alimentos, através, principalmente, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do PNAE, promovendo interações estratégicas com a política de promoção da agricultura familiar e da agricultura orgânica, como a instituição de um modelo de Chamada Pública orientado para a aquisição de alimentos para a merenda escolar. Tais interações foram largamente estudadas, tanto na sua concepção como na sua efetividade (MALUF, 2007; HESPANHOL, 2013; LIBERMANN; BERTOLINI, 2015).

Ainda no governo Dilma, a elaboração do “Guia Alimentar para a População Brasileira” (BRASIL, 2014) trouxe à tona uma intenção de revisar parâmetros dietéticos com base numa ampla negociação entre agência do Estado, universidades, movimentos populares e instituições como o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. Este documento foi criado com a finalidade orientar práticas alimentares que visem a prevenção de doenças crônicas ligadas à alimentação, como diabetes, obesidade, hipertensão, doenças cardiovasculares e câncer, a promoção da resistência imunológica, além do enfrentamento das deficiências de ferro e de vitaminas na população brasileira.

Em seu conteúdo, o Guia Alimentar advoga que a boa alimentação deriva de um sistema alimentar associado a um modo de vida socialmente saudável e ambientalmente sustentável, sem descartar a contribuição para tanto das práticas culinárias e de comensalidade das

populações locais. Ou seja, o documento não hesita em afirmar que mudanças no regime alimentar dependem de mudanças no sistema alimentar. Em que pese haver acirrado conflitos com setores da indústria e sua adesão ser um enorme desafio, o Guia Alimentar tornou-se uma importante referência internacional para a classificação dos alimentos segundo o grau de processamento⁴.

É preciso considerar, ademais, que a difusão de redes de confiança entre produtores e consumidores nas últimas décadas vem servindo como um lugar de realinhamento do mercado no sentido de ampliar o abastecimento de produtos de qualidade “não convencional”, ou seja, produzidos sem agrotóxicos, com fundamentos agroecológicos e de bem-estar animal etc., extravasando as relações de nicho ou de comércio de elite e alcançando o consumo popular. Na sua tese sobre os circuitos da produção orgânica na Grande Florianópolis, GELBCKE (2018) apresenta os desafios que estão sendo enfrentados pelos agricultores familiares para a expansão da venda de orgânicos, destacando a diversidade de modos de inclusão no mercado (feiras, venda direta, pequeno varejo supermercados...) e o papel da confiança como fatores decisivos. A autora observa que:

O relacionamento dos produtores comerciantes com os fornecedores se dá principalmente através de relações mercantis, e em menor proporção através de trocas de produtos. Independente da estratégia utilizada, os acordos são negociados de forma que as parcerias se perpetuem no tempo, visto que existe um interesse mútuo. Tal interesse se dá pelas seguintes razões: i) a pequena escala da produção e a diversidade necessária para satisfazer a demanda requer uma organização dos produtores comerciantes junto à vários fornecedores, o que demanda tempo e dedicação; e ii) os fornecedores têm outros canais de comercialização, e como não existem acordos formalizados, a manutenção da parceria se dá por relações de confiança, de tal forma, que negligenciar acordos significa colocar em risco tais relações e iniciar um novo processo com outros fornecedores (GELBCKE, 2018, p.240).

Não há dúvidas de que a modernização dos regimes alimentares pode contar com um realinhamento no mercado em favor de mudanças de qualidade não ditadas pela indústria. Publicado em 2004, o artigo do Prof. Renato Maluf se tornou uma referência ao indicar que os

⁴ O Guia Alimentar adotou o sistema de classificação Nova, que agrupa os alimentos segundo o grau de processamento. No grupo 1, estariam os in natura e os minimamente processados; no grupo 2, os ingredientes culinários processados; no grupo 3, os alimentos processados; finalmente, no grupo 4, estariam os alimentos ultraprocessados. (BRASIL, 2014).

circuitos regionais de produção concorrem para a diversificação da dieta e para a (re)introdução de alimentos locais e com menor grau de processamento na dieta da população (MALUF, 2004).

Apesar disso, é preciso reconhecer que é muito difícil e arriscado, do ponto de vista metodológico, avaliar o quanto essas mudanças são capazes de influenciar a dieta da população brasileira. Com base nos dados da POF (Pesquisa do Orçamento Familiar do IBGE) de 2018, Ribeiro et. al., 2021 analisaram a disponibilidade domiciliar de 16 grupos de alimentos: i) arroz; ii) feijão; iii) hortaliças folhosas e florais; iv) hortaliças frutosas, tuberosas e outras; v) frutas; farinhas e féculas; vi) massas; vii) panificados; viii) carnes bovinas; ix) carnes suínas; x) pescados; xi) aves; xii) ovos; xiii) laticínios; xiv) açúcares, doces e produtos de confeitaria; xv) refrigerantes; xvi) alimentos preparados e misturas industriais. Os autores observaram que somente os grupos das frutas e alimentos preparados e misturas industriais apresentaram crescimento, enquanto o grupo das hortaliças folhosas e florais permaneceu praticamente estável.

Com base na classificação NOVA, adotada pelo Guia Alimentar, o estudo constatou que houve uma queda na participação dos alimentos in natura e minimamente processados e dos ingredientes culinários processados, bem como um aumento da participação dos alimentos processados e ultraprocessados. Em relação às diferenças regionais, o dado mais significativo obtido foi de que nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste a participação dos alimentos in natura ou minimamente processados é superior à média nacional, enquanto que nas regiões Sudeste e Sul há uma maior participação dos alimentos ultraprocessados.

CONCLUSÕES

Os regimes alimentares são, por definição, inconclusos, espelhos de uma cultura em movimento, que incluem heranças do passado e também apostas de futuro. Sua transição vem acompanhando a modernização no sistema agroalimentar induzida, principalmente, pela expansão da indústria e das redes de *fast-food*.

Entretanto, é preciso considerar que a realidade brasileira incorpora três questões particulares. A primeira delas é a permanência dos elementos da tradição nas práticas alimentares, graças ao ingresso tardio do país – e as desigualdades regionais consideradas – no processo de modernização. A ausência de um sentido único ou linear na modernização é dada

pela diversidade de “pontos de partida” (ancoradas nas características culturais e ecológicas pré-modernas de uma região, por exemplo) e pela força que historicamente projetam sobre as escolhas futuras.

A segunda delas é a adaptação da gastronomia brasileira – incluindo as gastronomias regionais – às exigências de rapidez e praticidade impostas pela mundialização da alimentação, respondida com sucesso pela comida à quilo e pela gastronomia situada, seja no pequeno varejo ou mesmo na comida de rua. Tais características revelam a forma como as transições no regime alimentar se produzem sobre o território, entendendo este não como um receptáculo passivo, mas como um ambiente vivo e dinâmico.

E, finalmente, a terceira é a larga experiência brasileira de intervenção em programas de combate à fome e à insegurança alimentar, expressa nas referências concretas de políticas públicas aplicadas à dietética e no realinhamento de parte do mercado agroalimentar em favor de produtos livres de agrotóxicos, orgânicos e com uma franca abertura aos produtos de origem local/regional.

Estas três questões particulares à realidade brasileira expõem a modernização dos regimes alimentares a possibilidades de reformas (ajustes/atualizações) e contrarreformas (correção de rumos), desabonando a ideia da construção de uma trajetória linear. Por outro lado, os dados disponíveis evidenciam que ainda é cedo para supor que a população brasileira, em geral, esteja experimentando uma transição a regimes alimentares mais flexíveis ou não definidos pelo nutricionismo funcional e pelo comando da indústria. Os regimes alimentares são intrínsecos aos sistemas alimentares e somente mudanças nestes últimos podem conduzir a outras possibilidades de transição, considerando que o tema da qualidade, tanto na gastronomia como na dietética, ainda não obteve a capacidade suficiente para redefinir, de maneira ampla, as características do mercado e de seus circuitos produtivos.

REFERÊNCIAS

ALEIXO, M. **Gastronomia situada e a comida de rua na cidade do Rio de Janeiro**. Dissertação de mestrado apresentada à COPPE/UFRJ para a obtenção do grau de Mestre em Ciências. Rio de Janeiro, 2013.

CASTRO, J. de. **Geografia da Fome** (O dilema brasileiro: pão ou aço). São Paulo, ed. Brasiliense, 10a ed, 1984.

_____. **As condições de vida das classes operárias no Recife**: estudo econômico de sua alimentação. Rio de Janeiro: Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, 1935.

CONTRERAS, J. Os paradoxos da modernidade alimentar. COLLAÇO, J.; MONTEBELLO, N. **Gastronomia**: Cortes e Recortes. Brasília, ed. SENAC, v. 2, 2007, p. 31-50.

GELBCKE, D. **Abastecimento de alimentos orgânicos em circuitos de proximidade: o caso da Grande Florianópolis**. Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Geografia da UFSC. Florianópolis, 2018, 368 p.

HESPAHOL, Rosângela Aparecida de Medeiros. Programa de Aquisição de Alimentos: limites e potencialidades de políticas de segurança alimentar para a agricultura familiar. **Sociedade & Natureza**, v. 25, p. 469-483, 2013.

LEVENSTEIN, H. A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. FLANDRINI, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998, p. 825-840.

LIBERMANN, Angelita Pinto; BERTOLINI, Geysler Rogis Flor. Tendências de pesquisa em políticas públicas: uma avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 3533-3546, 2015.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

_____. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. Porto Alegre, **Ensaio FEE**, v. 25, n. 1, 2004.

POLAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Trad. De Rossana Pacheco, Carmen Rial e Jaimir Conte. Florianópolis, EDUFSC, 2004.

RIBEIRO JÚNIOR, J. R. S. et al. **Atlas das situações alimentares no Brasil**: a disponibilidade domiciliar de alimentos e a fome no Brasil contemporâneo. Bragança Paulista (São Paulo), Universidade São Francisco, 2021.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950): políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. São Paulo, **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 15, n. 2, p. 221-255, 2007.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Estudos avançados**, v. 9, n. 23, p. 87-107, 1995.

SPECHT, Joshua. **Red Meat Republic**. Princeton University Press, 2019.

Recebido em 15 de setembro de 2021

Aprovado em 18 de janeiro de 2022

Publicado em 07 de fevereiro de 2022