

O FENÔMENO DA GLOBALIZAÇÃO E AS MUDANÇAS DOS HÁBITOS CULTURAIS ALIMENTARES

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.421142425114>

Data de aceite: 26/11/2024

Luiza Santos Alves

Universidade Federal do Espírito Santo

RESUMO: Este artigo trata das mudanças da alimentação humana sob a ótica do fenômeno da globalização. O ato de alimentar-se envolve uma série de processos além da simples ingestão de alimentos: vai desde onde o alimento é preparado, quais os ingredientes utilizados, o modo como é feito, o tempo, o lugar e a(s) companhia(s) destinados a esse ritual, entre inúmeras outras coisas. O alimento e tudo o que o envolve está intrinsecamente ligado às mudanças que ocorrem no comportamento humano, e a globalização e seus resultados têm um impacto direto na maneira do ser humano alimentar-se em diversos aspectos. A análise será feita com base nas leituras de Zygmunt Bauman, Stuart Hall e Milton Santos, além de outros autores de grande contribuição.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Hábitos alimentares, Globalização, Publicidade

INTRODUÇÃO

As estruturas do cotidiano, nas quais está inserida a alimentação, não causam tanta preocupação histórica ou geográfica entre os estudiosos, mas seus aparentes acontecimentos insignificantes estão cheios de mudanças históricas, como, por exemplo, a maneira com que nos portamos à mesa ou o uso de talheres. O modo de preparação de um mesmo alimento é diferente entre os povos e denota diferenças sociais, tecnológicas e sociais entre eles. Em *História da Alimentação* (1998), os autores afirmam que a alimentação é um tema que integra, pois perpassa por várias ciências e vários saberes; compreender os comportamentos alimentares do ser humano pode romper com a distinção entre corpo e espírito, entre a matéria e o intelecto. As mudanças no modo de alimentar-se não estão separadas de outros acontecimentos históricos, as mudanças nessa e em outras estruturas do cotidiano os acompanham e, no entanto, não são objetos de interesse, muitas vezes.

No que se refere às técnicas, o ser humano, ao longo dos tempos, desenvolveu modos de conservar e preparar os alimentos, somados ao cultivo de plantas e criação de animais. O homem dominou o fogo há cerca de 500 mil anos a.C., e a partir daí passou a cozer, temperar, cortar, ou seja, tornar os alimentos digeríveis e não nocivos ao organismo humano; a forma do preparo desses alimentos variava – e ainda varia - de acordo com cada cultura (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Além da cozinha, a comensalidade e a função social das refeições também são fatores que diferem o comportamento alimentar humano dos outros animais; comer e beber juntos reforça as relações sociais.

Atualmente, não precisamos mais caçar e coletar alimentos, exceto por vontade própria ou lazer; e mais da metade da população mundial já vive nas cidades, ou seja, não está próxima ao local onde se produz o alimento. Este, em certo momento, acompanhando as mudanças no modo de vida provocadas pela industrialização, a entrada da mulher no mercado de trabalho, a urbanização, etc., deixa de ser preparado no lar e torna-se também um mercado de consumo de massa (FISCHLER, 1998). De acordo com este autor, a planetarização da indústria agroalimentar e a distribuição em grande escala, produzem o que ele chama de sincretismo culinário. Para Fischler (1998), a globalização alimentar integra ao mesmo tempo em que desintegra as particularidades culinárias locais. Dessa forma, todos os continentes do planeta têm acesso às especialidades regionais, que são padronizadas e/ou adaptadas. No entanto, o autor pondera que a industrialização da alimentação tem como objetivo único desagregar e destruir práticas culinárias regionais; ele ainda afirma que, em determinados casos, a modernidade tende a favorecer a formação de especialidades locais.

O fenômeno da globalização também tem seus reflexos na alimentação das pessoas. Poulain (2006) mostra uma situação contemporânea em que há uma massificação dos alimentos e extinção de seus particularismos nacionais e regionais, e a difusão em escalas transculturais de hábitos alimentares. Nesse sentido, aparece em larga escala hábitos alimentares que não são inerentes do lugar. A proposta deste trabalho é apresentar qual o papel da globalização na mudança dos hábitos alimentares das populações a partir de uma análise do fenômeno de Zygmunt Bauman, Stuart Hall e Milton Santos, entre outros autores que estudam o caso.

O FENÔMENO DA GLOBALIZAÇÃO

Milton Santos (2000) considera a globalização “o ápice do processo de internacionalização do mundo capitalista” (SANTOS, 2000, p.23), e a reparte em três pontos de vista: a globalização como fábula; a globalização como perversidade; e uma outra globalização. A primeira diz respeito ao mundo como ele é apresentado, como nos fazem crer que ele é, ou seja, uma “máquina ideológica que sustenta as ações preponderantes da atualidade é feita de peças que se alimentam mutuamente e põem os elementos essenciais à continuidade do sistema” (SANTOS, 2000, p.18). Como exemplos, o autor coloca os mitos da aldeia global, encurtamento das distâncias, e a noção de espaço e tempo contraídos. Enquanto se difunde a ideia de um mercado global, de busca da uniformidade e homogeneização, o culto ao consumo é estimulado. O autor ressalta que as diferenças locais são aprofundadas nesse processo. No que concerne à globalização como perversidade – o mundo como ele é –, Santos (2000) cita o crescente desemprego; o aumento da pobreza, fome e desabrigo; a mortalidade infantil, mesmo com progressos médicos e informação; a inacessibilidade crescente da educação de qualidade, entre outros. Para o autor, essas mazelas fazem parte do processo de globalização, relacionadas “com a adesão desenfreada aos comportamentos competitivos que atualmente caracterizam as ações hegemônicas” (SANTOS, 2000, p.20).

Milton Santos (2000), no entanto, defende que é possível pensar na construção de um outro mundo a partir das mesmas bases materiais que o grande capital se apoia para construir a globalização perversa: a unicidade da técnica, a convergência dos momentos e o conhecimento do planeta. Se colocadas a serviço de outros propósitos políticos e sociais, poderão servir a outros objetivos e tornar a globalização mais humana. O autor acredita que as condições históricas do fim do século XX apontam para essas mudanças, nos planos empírico e teórico. Ele cita a mistura de povos, raças, culturas e gostos em todos os continentes como um dos indicativos dessa mudança, além da “mistura” de filosofias, em detrimento do racionalismo europeu.

Nesse contexto, Santos (2000) analisa a mudança no consumo. O que gerava o consumo, antes, era a produção; atualmente as grandes empresas produzem o consumidor antes mesmo dos produtos. Nesse ponto entra a questão do império da informação e da publicidade. De acordo com o autor, qualquer produto no comércio é a soma de publicidade e materialidade, e publicidade e serviços; o consumo é organizado antes da produção.

Santos (2002), destrinchando o processo de internacionalização, afirma que a unicidade das técnicas, a convergência dos momentos e a mais-valia no nível global contribuem para a ampliação e aprofundamento do mesmo. E aí, tudo se mundializa: a produção, o produto, o dinheiro, o crédito, a dívida, o consumo, a política e a cultura. A esse conjunto de mundializações, em que cada uma sustenta, arrasta, ajuda a impor a outra, o autor dá o nome de globalização. Nesse contexto, as empresas não são mais apenas multinacionais, passam a ser globais.

Milton Santos (2002) trabalha, ainda, com ideia de meio técnico-científico-informacional, que é o período presente, antecedido pelos períodos técnico e técnico-científico, e que começa após a Segunda Guerra Mundial, afirmando-se (incluindo os países de Terceiro Mundo) nos anos de 1970. De acordo com o autor, a união entre técnica e ciência se deu sob proteção do mercado, que tornou-se global. Santos (2002) enfatiza que a ideia de ciência, de tecnologia e de mercado global devem ser encaradas de forma conjunta, uma vez que as mudanças que ocorrem na natureza também se subordinam a essa lógica. Nesse mesmo período, os objetos técnicos tendem a ser ao mesmo tempo informacionais, já que eles já surgem como informação, graças à extrema intencionalidade de sua produção e de sua localização (SANTOS, 2002). Portanto, quando falamos das manifestações geográficas decorrentes dos novos progressos, já estamos falando do meio técnico-científico-informacional, e não mais do meio técnico.

Para Bauman (1999), o fenômeno da globalização afeta a toda a população mundial na mesma medida e da mesma maneira. Este autor nos fala que a globalização tanto divide quanto une, e que divide enquanto une, destacando que no presente, estamos todos em movimento, mesmo que fisicamente parados. Trazendo para o campo da alimentação, é possível perceber como a globalização pode reforçar ou anular hábitos alimentares regionais. A partir da industrialização, que também passou a produzir em massa alimentos que antes eram feitos de forma artesanal, e da evolução dos meios de transporte e comunicação, gêneros alimentícios viajam para todas as partes do planeta, muitas vezes adaptando-se aos gostos do lugar de destino.

A globalização privilegia uma (pequena) parte da população, que Bauman chama de “elites extraterritoriais”, em detrimento da grande maioria, o que também é parte do processo. O autor, com base em uma fala de Dunlap (“A companhia pertence às pessoas que nela investem – não aos seus empregados, fornecedores, ou à localidade em que se situa”), destaca o deslocamento do centro de decisões após a II Guerra Mundial, livres de restrições territoriais, com prejuízos à população local, caso uma empresa mude de local em busca de um lucro maior. Se isso acontece, a população e a localidade não tem como acompanhar, já os acionistas não estão presos no espaço, ou seja, as consequências da mudança permanecem no local, só escapa quem puder fugir da localidade. O autor também afirma que a mobilidade tornou-se o fator de estratificação mais poderoso e cobiçado, que dela são feitas as novas hierarquias sociais, políticas, econômicas e culturais.

Bauman (1999) nos fala ainda da mobilidade que as pessoas que investem adquirem, desconectando-se da obrigatoriedade da manutenção da comunidade e da vida cotidiana da mesma, já que essa contribuição é livre; logo, não há a colaboração com os empregados, às gerações futuras, etc. Segundo o sociólogo, livrar-se da responsabilidade pelas consequências é o ganho mais cobiçado e ansiado que a nova mobilidade propicia ao capital sem amarras locais, que flutua livremente, uma vez que não há limites práticos ao capital, esse limite é somente administrativo. Assim, o que fica claro quando nos referimos

à mobilidade - que abrange também a mobilidade da informação, potencializada pelo surgimento e evolução da internet - é que a distância é um fator social e depende da velocidade (leia-se capital, dinheiro) com a qual pode ser vencida; ou seja, só pode ser vencida pela “elite extraterritorial”. Ainda falando em mobilidade, Bauman discorre acerca dos meios de transporte e sua importância, que marcou a história moderna, e do transporte da informação, que por meio da rede mundial de computadores tornou a informação instantaneamente disponível em todo planeta, na teoria e na prática. A comunicação, rápida e barata, transborda todo o tempo, inundando e sufocando a memória, em vez de alimentá-la e estabilizá-la, de acordo com o autor. Ainda segundo Bauman, o espaço se torna emancipado para além das restrições naturais do corpo humano. Mas é destacado, ainda, que mesmo sendo a globalização/ integração, um fato amplamente debatido e aceito por muitos, existem obstáculos físicos e distâncias temporais graves, que acaba por polarizar, ao invés de homogeneizar, a condição humana.

Stuart Hall (2006) nos diz que globalização (que não é recente, se inicia nas grandes navegações, mas toma força a partir dos anos de 1970) é um complexo processo de forças e mudanças, que está deslocando as identidades culturais nacionais. Este autor concorda com Anthony McGrew afirmando que a “globalização” se refere a processos que atravessam fronteiras, e tornam o mundo mais interconectado, em novas combinações de espaço-tempo. Ele também lembra Wallerstein(1979), com a afirmação de que o capitalismo, elemento da economia mundial, transpõe as fronteiras nacionais. O autor também cita a “compressão espaço-tempo” e a aceleração dos processos globais como umas das características mais marcantes da globalização, que faz com que se sinta o mundo e suas distâncias menores, de forma que o que acontece em um determinado lugar atinja pessoas e lugares situados a uma grande distância. A análise do autor acerca da globalização se refere aos impactos deste fenômeno nas identidades culturais. Hall concorda com a ideia de que as identidades modernas estão sendo “descentradas”, isto é, deslocadas ou fragmentadas e discorre sobre três consequências da globalização sobre as identidades: a desintegração das identidades nacionais; outras identidades estão sendo reforçadas pela resistência à globalização; e identidades híbridas estão tomando o lugar das identidades nacionais. Hall acredita que as identidades estão em constante transição, a partir de novas representações do espaço-tempo, e que seus elementos formadores são retirados de diversas tradições culturais. Portanto, o autor afirma que a homogeneização das identidades e das culturas nacionais não existe, ao contrário, o fenômeno globalizante tende, da mesma forma e com a mesma intensidade, a reforçar identidades e culturas locais.

Stuart Hall lembra, ainda, que alguns teóricos argumentam que esse processo de globalização enfraquece formas nacionais de identidade cultural, produzindo uma fragmentação de códigos culturais. O consumismo colabora muito com essa tendência, uma vez que a publicidade está presente em todo o globo, enfraquecendo as identidades culturais através do bombardeamento e da infiltração cultural. De acordo com o autor

“quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas de tempos, lugares, histórias e tradições específicos e parecem “flutuar livremente” (HALL, 2006, p. 75)

Hall (2003), tratando da questão multicultural, em que foca nas dificuldades encontradas no processo de expansão prática e política da lógica política multicultural, afirma também que o ser humano está sempre em movimento, colocando os impérios e as colônias como exemplos. O autor coloca que a partir da II Guerra Mundial o multiculturalismo tem se intensificado e alterado, resultado da reconfiguração estratégica das forças e relações sociais no globo, como o fim do velho sistema europeu e das lutas pela descolonização e independência nacionais, concomitantemente com o surgimento de vários Estados-Nação multiétnicos e multiculturais. Hall inclui em sua discussão sobre o tema a hibridização das culturas tradicionais a partir do fenômeno da globalização, destacando que o “hibridismo não é para contrastar com os tradicionais e modernos; é um processo de tradução cultural que nunca se completa” (HALL, 2003, p. 71).

GLOBALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

É fácil saber do que se alimentavam nossos pais, avós, ou nós mesmos há alguns anos atrás, para fazer uma comparação com o que comemos hoje, além do que é ofertado nas prateleiras dos supermercados e cardápios de restaurantes. Não há dificuldade em perceber a diferença das refeições cotidianas desde a preparação, passando pelos ingredientes, no tempo que temos para ingerir o alimento, na variedade de tipos de alimentos, entre outros. E essas mudanças aconteceram junto com a evolução dos meios de transporte, dos meios de comunicação e da urbanização. Não que sejam fatos recentes, afinal, como já foi dito, a globalização é um fenômeno que se inicia no século XVI, com a expansão do capitalismo, e a criação da possibilidade de trocas intercontinentais e transoceânicas, de plantas, de animais e de homens, com seus modos de fazer e ser (SANTOS, 2002). Mas, como afirma Hall (2003, 2006), Santos (2000, 2002), entre outros, foi a partir do fim da II Guerra Mundial, mais intensamente depois dos anos 1970, que o processo de globalização tomou mais força, atingindo mais locais, em uma velocidade cada vez maior. É o que David Harvey (2010) chamou de “compressão espaço-tempo”, na qual o autor pretende indicar “processos que revolucionam as qualidades objetivas do espaço e do tempo a ponto de nos forçarem a alterar, às vezes radicalmente, o modo como representamos o mundo para nós mesmos” (HARVEY, 2010, p.219). O autor utiliza o termo “compressão” por entender que há fortes indícios de que a história do capitalismo tem como uma de suas principais características a aceleração do ritmo de vida, ao mesmo tempo em que venceu as barreiras em um grau que o mundo parece, às vezes, encolher. De acordo com Harvey,

“(…) à medida que o espaço parece encolher numa ‘aldeia global’ de telecomunicações e numa ‘espaçonave terra’ de interdependências ecológicas e econômicas, e que os horizontes temporais se reduzem a um ponto em que só existe o presente (o mundo do esquizofrênico), temos de aprender a lidar com um avassalador sentido de compressão dos nossos mundos espacial e temporal” (2010, p.219).

Harvey coloca a experiência da compressão do tempo-espaço como um desafio, uma tensão, um estímulo, capaz de provocar uma diversidade de reações sociais, culturais e políticas.

Todo esse processo modificou as maneiras dos seres humanos de alimentar. O tempo, o local, as companhias, já não são mais os mesmos. Nem o cômodo destinado à preparação dos alimentos, a cozinha, resistiu aos impactos da globalização. Ela, atualmente, ocupa uma posição meramente funcional, tornou-se pequena, e por vezes até integrada a outro cômodo. A cozinha, inclusive, se destacou da residência, quando do surgimento do restaurante, “um estabelecimento no qual, mediante pagamento, é possível sentar-se à mesa para comer fora de casa” (PITTE, 1998, p.751). De acordo com os autores de *História da Alimentação* (1998), esse tipo de comércio cresceu acompanhando a urbanização, e se destinava aos viajantes, permanecendo ligado à cidade, de certo modo. Os modernos restaurantes que conhecemos hoje surgiram na França, no século XVIII. Ainda temos o *fast food*, que apareceu primeiramente nos Estados Unidos e se espalhou pelo mundo, “é a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurante” (FISCHLER, 1998, p. 851). Segundo Flamínio (2006) a cozinha, que a partir do início século XIX é parte central da casa, junto com a sala e os quartos, passa por transformações em suas funções que nenhum outro cômodo passou; ela passa de um espaço multifuncional à cozinha doméstica que conhecemos hoje, destinada somente a preparação dos alimentos. Esta cozinha atual, pequena e funcional, surge a partir da mecanização, o papel da mulher, e o movimento arquitetônico corrente, de acordo com a autora. A mecanização traz para a cozinha elementos produzidos em série, junto com a substituição das fontes de calor; mais tarde, o surgimento da eletricidade e fontes a gás, a transformação foi ainda maior neste espaço, e aparecem também outros aparelhos auxiliares, que diminuem o tempo de preparo dos alimentos, e acessível às populações de baixa renda. A cozinha, então, recebe os inventos dos séculos XIX e XX e reorganiza seu espaço e suas funções.

Gilles Fumey (2007) afirma que alimentação está estritamente ligada ao processo de mundialização, e se as maneiras de fazermos muitas coisas mudaram com esse processo, a alimentação não escaparia dele. Este autor lembra que na Europa, especialmente na França, a globalização está fortemente ligada a uma ideia de uniformização dos modos de vida vindos dos Estados Unidos da América. Fumey (2007) cita o ensaio fotográfico de Peter Menzel e Faith d’Alusio (2005), que mostrou mais de 30 famílias e os produtos que consomem semanalmente, junto com o valor que cada família gasta por semana para este

fim. Neste ensaio pode-se perceber a variedade, semelhanças e diferenças dos alimentos que as famílias consomem, de acordo com o local, a cultura e a renda. De acordo com o autor, ao folhear as páginas, não se percebe a mundialização dos hábitos alimentares, tamanha a variedade de alimentos.

O autor destaca a participação da publicidade na divulgação dessa ideia da uniformização dos alimentos no mundo, por meio de filmes, por exemplo. E Fumey (2007) questiona essa “presença” de uma indústria de alimentos ou bebidas em vários países, porque uma fábrica ou um produto existir num determinado lugar não quer dizer que ela produza ou venda esse produto para a maioria daquela população. Fumey (2007) cita o exemplo da indústria do turismo como grande fomentadora da noção de globalização dos alimentos, mas diz que os turistas - que podem comer numa grande rede de *fast food* ou escolher a comida típica da região que visita - vão dar preferência aos alimentos locais, que dificilmente serão encontrados em seus países de origem.

O autor argumenta, ainda, que a alimentação do ser humano sofreu diversas modificações em milhares de anos, mas nunca de uma forma rápida; portanto, ele defende que não será com publicidade, por mais poderosa e astuta que ela possa ser, que a alimentação humana será homogeneizada em algumas décadas. Fumey (2007) concorda com M. Sahllins, dizendo que a alimentação dos Estados Unidos foi adaptada não a questões biológicas, ecológica ou econômica, mas sim uma adaptação da agricultura ao comércio internacional e as relações globais, e que isso é uma pista de reflexão incontestável sobre os *fast foods* e seu alastramento pelo mundo.

Para o autor, analisando as colocações de Boudan (2004), a mundialização pode atuar em níveis de escala em que ela reforça um status de “mundial” de alguns pratos e bebidas, e em outros ela agravaria o sentimento de identidade. Por isso a mundialização é considerada um jogo duplo.

O autor, ainda, descreve a importância da cozinha, do sabor, dos contextos individuais e coletivos de alimentação, dos gostos, etc. No que se refere à cozinha, de início ele reforça que este cômodo representa mais do que tecnologias. A cozinha, segundo Fumey (2007), determina a escolha dos alimentos, a divisão e as maneiras dos trabalhos no grupo familiar. O autor percebe que quanto mais alto o nível de vida, mais a cozinha se destaca da esfera doméstica; nos grupos mais abastados, a alimentação passa a ser exercida fora de casa, em restaurantes, ou, se preparada em casa, são alimentos pré-prontos. O autor volta a falar dos EUA, onde 87% da população não se alimentam em casa ou utilizam alimentos pré-prontos. Já nos países mais pobres, as tarefas e as compras continuam a ser organizadas em função da cozinha.

O autor fala sobre como são espetaculares as mudanças nas maneiras de comer, que despertaram interesse em pesquisadores sobre a globalização em curso das culturas alimentares. Além de ser a representação mais emblemática do fenômeno, o *fast food* indica uma independência dos consumidores em relação às refeições, símbolos de fortes

momentos de intimidade e partilha. A logística do *fast food* também implica um nível econômico elevado, além de processos industriais bem desenvolvidos, que deem conta de distribuir os mesmos produtos em vários lugares do mundo. A alimentação fora de casa, em países ricos, é mais significativa nas cidades e durante a vida adulta, da população economicamente ativa; ela é mais fraca para crianças e idosos e no campo.

Nesse contexto, o sistema alimentar mundial aparece como um sistema aberto às influências das culturas culinárias dos modelos alimentares mais propensos a difundir seu modelo. Essas culturas não são necessariamente industriais e comerciais, sujeitas ao setor agroalimentar. Mas elas emanam práticas individuais no qual o turismo é um caminho privilegiado, junto com a mídia e a difusão da cultura da liberdade. De acordo com Fumey, existem atualmente quatro pólos de difusão de suas culturas alimentares: a América do Norte, os países do Mediterrâneo ocidental, o leste da Ásia (Japão, China), e o sul da Ásia (Índia). Os EUA e a Europa espalham sua cultura culinária com valores hedonistas e individualistas, segundo o autor.

Citando Regnier, Fumey afirma que existe uma oferta orquestrada para satisfazer o estatuto de onívoro do ser humano, desenvolvido por antropólogos e sociólogos. A fragmentação dos modos de se alimentar é facilitada pela distribuição de alimentos prontos para o consumo. Essa maneira de se alimentar já conquistou os países colonizados pelos europeus, e chega agora a alguns locais da Ásia.

Por fim, Fumey (2007) pondera que o tema alimentação é um grande prisma no qual podemos enxergar a integração dos gostos e sabores estrangeiros à nossa própria cultura. O autor lembra a diferença de interpretação entre uma alimentação que se pode escolher o que comer, e uma na imposta pela necessidade fisiológica. De acordo com Fumey (2007), a resistência ao processo de globalização da alimentação é grande, também, porque os dois bilhões de “pobres” no mundo não têm como escolher o que vai comer.

A autora Rosa Garcia (2003) traz uma abordagem da mudança dos hábitos alimentares urbanos, como reflexo da globalização. Segundo Garcia, a comensalidade atual urbana

“se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares.” (GARCIA, 2003, p.484)

A autora também dá destaque ao papel da globalização da economia, a indústria e o forte papel da publicidade nas mudanças alimentares. Segundo Garcia, há uma tendência ao consumo de alimentos de elevado valor energético promovida pela indústria de alimentos. A autora lembra que a globalização atinge desde o setor agropecuário até a distribuição de alimentos em grandes redes de *fast food*, destacando a relevância da ciência nos meios de comunicação e a presença de discursos científicos na publicidade de alimentos, o que desperta e reforça o desejo de consumo. Garcia (2003) também reforça que os hábitos culturais alimentares sofrem mais ou menos mudanças de acordo com suas práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas. Referindo-se ao Brasil, Garcia (2003) indica a dificuldade em definir a identidade do brasileiro, o que contribui com o fato da facilidade com que os brasileiros incorporem hábitos (alimentares ou não) europeus e norte-americanos, por considerá-los modos de vida superiores.

De acordo com Garcia (2003), os produtos que mais entraram no Brasil a partir da abertura de mercado (1992 a 1995) foram as preparações alimentícias diversas, o cacau e seus derivados, leite e seus derivados, líquidos alcoólicos e vinagre. As compras, atualmente, se dão pela opção de gastar menos tempo no preparo e diminuição na frequência das mesmas. Garcia (2003) acrescenta no contexto da globalização alimentar no Brasil o aumento da comercialização dos alimentos por meio de redes de supermercados de grande superfície, como o Carrefour.

A autora destaca também a passagem da cozinha tradicional para a industrial, fazendo com que haja um dererzaimento da alimentação. É possível encontrar pratos típicos de praticamente qualquer parte do mundo, e alimentos que antes eram sazonais, agora estão disponíveis durante todo o ano. Isso é a desterritorialização do alimento. Alguns se tornaram mundiais (cerveja, chocolate), deixando de ter um vínculo territorial e perdendo sua essência tradicional.

Bleil, citando Igor de Garine, afirma que as escolhas alimentares relacionadas à cultura, apesar de parecerem óbvias, ainda não foram devidamente precisadas, o que não parece ser tarefa fácil. O alimento revela a qual grupo se pertence ou deseja pertencer, e, a não ser que forçada por situações de fome, o ser humano escolhe o que quer comer e mantém limites sobre o que é ou não comestível. A cultura é responsável por essas escolhas, estabelecendo o que é comestível e aceitável ao paladar.

A autora corrobora o fato de a alimentação ser mais pesquisada pelo lado biológico, sendo o sociocultural deixado de lado, afirmando a tendência à especialização das ciências. Bleil (1998) dá ênfase que a diferença entre comer, um ato social, e nutrir-se, uma atividade biológica, deve ser considerada quando se pretende realizar um estudo sobre hábitos alimentares, destacando a relevância da transdisciplinaridade do tema.

Susana Bliel (1998) traz a informação do estilo jovem que se pautou no século passado, como um estilo de vida. Os adolescentes ganharam maior autonomia, e passaram a ser vistos como um mercado promissor, e as atitudes deles reforçaram o crescimento de refeições individuais, quebrando com a tradição das refeições com horários estabelecidos e feitas em conjunto.

A autora dá notoriedade ao aumento e a importância do consumo de carne no ocidente - até no Japão - e da diminuição do consumo de cereais. A carne representa poder, status; já o cereal remete a vilas e aldeias, um mundo que muitos querem esquecer.

Bleil (1998) reforça, assim como outros autores citados, a questão do tempo na cozinha. De acordo com a autora “somos levados como rebanhos para tudo que possa facilitar o trabalho na cozinha” (BLEIL, 1998, p.8), e daí o sucesso de alimentos pré-prontos e congelados. Esse tipo de alimentos, inventados pela indústria, utilizam de estratégias para atrair os consumidores: embalagens coloridas; incorporação de grandes quantidades de sal, açúcar e gordura, além de outros aditivos químicos que se tornaram muito comuns. É o papel da publicidade e informação que já foi falado anteriormente.

Outra questão discutida por Bleil (1998) é a diminuição dos rituais alimentares, ou seja, das refeições em conjunto. Principalmente nas cidades grandes, as refeições solitárias são cada vez mais presentes. Segundo a autora, uma das consequências desse modelo é o apelo a comer mais do que o necessário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ato de alimentar-se/ nutrir-se é imprescindível à sobrevivência de qualquer ser vivo. Para o ser humano a alimentação é diferente dos outros animais. Nós escolhemos (se pudermos, claro) o que vamos comer, onde, e em que companhia. Todo esse complexo processo se modifica ao longo do tempo, assim como tantos outros que envolvem nossa existência, e a maneira como nos alimentamos não foge a essa regra. Então vários fatores desde que caçávamos e coletávamos alimentos diretamente do meio natural influenciaram as transformações que nossos hábitos culturais alimentares sofreram. E a globalização é um deles. Integrando o mundo de diversas formas, modificou completamente a maneira com que fazemos as refeições. A indústria, a publicidade, os meios de transporte, além da velocidade da informação, viabilizaram a presença de alimentos em toda parte do planeta, em qualquer época do ano (claro que não disponível a todas as pessoas). Além disso, o modo de vida urbano nos faz ter cada vez menos tempo e companhia para os rituais que costumavam ser as refeições; temos menos tempo para preparar, adquirir e comer os alimentos. No entanto, por mais que nos façam pensar numa uniformização alimentar, ainda são muito fortes e presentes as culturas alimentares de muitos povos, que se recusam a absorver modos de vida vindos de fora. Fora o contingente mundial faminto que nem pode escolher o que vai comer, sendo também uma forma de resistência a essa uniformização. A alimentação dos seres humanos traz em si uma gama imensurável de informações, que deve ser cada vez mais aprofundada por todas as ciências. Analisar transformações dos hábitos por meio da globalização é somente uma dentre tantas possibilidades.

REFERÊNCIAS

BAUMAN, Zygmunt. **Globalização: as consequências humanas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999.

BLEIL, Susana Inez. **O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. Revista Cadernos de Debate, p. 1-25, Vol. VI, 1998

FISCHLER, Claude. A “McDonaldização dos costumes”. In: **História da Alimentação**; (Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLAMÍNIO, Isabel. **O Espaço da Cozinha na habitação Plurifamiliar Urbana: Modos de Vida e Apropriação do Espaço**. Revista da Faculdade de Letras: Sociologia, Universidade do Porto, Volume 16, p. 251-277, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**; (Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FUMEY, Gilles. **La mondialisation de l'alimentation**. L'Information géographique. 2007. p. 71-82

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Rev. Nutr., Campinas, 16(4):483-492, out./dez., 2003

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11ª edição. DP&A Editora, 2006

HARVEY, David. **Condição pós-moderna**. São Paulo: Edições Loyola, 2010

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: **História da Alimentação**; (Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os Comedores e o Espaço Social Alimentar**; (Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sívila Rial, Jaimir Conte). Florianópolis: ED da UFSC, 2004.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2007

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: Edusp, 2012a