

ESTUDOS DE GEOGRAFIA CULTURAL: ALIMENTAÇÃO E CULTURA



<https://doi.org/10.22533/at.ed.421142425112>

Data de aceite: 26/11/2024

Luiza Santos Alves

Universidade Federal do Espírito Santo

RESUMO: 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. Tudo isso é também cultural, varia de acordo com a cidade, região, país, continente. 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.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, hábitos alimentares, cultura, globalização.

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 culturais, 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.

O modo como nos alimentamos e tudo o que perpassa a alimentação humana é carregada de elementos culturais, e a proposta deste texto é relacionar, a partir da geografia, a alimentação e a cultura. A globalização será tratada aqui enquanto um fenômeno que influencia diretamente a alimentação, seja para homogeneizar ou reforçar hábitos alimentares.

ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Para Berdoulay (2012), o termo “cultura” é polissêmico e “revela uma percepção da diversidade dos modos de vida, dos costumes, dos símbolos ou das práticas que os seres humanos utilizam nas diversas esferas de sua vida pessoal ou coletiva” (p. 101). Pode-se partir do princípio que a alimentação humana é impregnada de símbolos, costumes e práticas; aliás, o modo como nos alimentamos, a comensalidade por exemplo, é uma das características que nos diferem dos outros animais.

De acordo com Claval (1999),

[...]a cultura designa o conjunto de savoir-faire, de práticas, de conhecimentos, atitudes e de ideias que cada indivíduo recebe, interioriza, modifica ou elabora no decorrer de sua existência. De uma geração a outra os conteúdos mudam, uma vez que o meio físico se modifica e é apreendido, explorado, organizado ou examinado com novos meios. [...] A cultura não é uma realidade global: é um conjunto diversificado ao infinito e em constante evolução (p.64).

Segundo esse mesmo autor, os fatos da cultura interessam a todas as ciências sociais, inclusive à geografia. Roberto Lobato Correa (2012) nos lembra que a cultura está em toda parte, e se manifesta de modo diferenciado no espaço e no tempo. Ou seja, as manifestações culturais se modificam com o tempo, assim como toda ação humana; e com a alimentação não é diferente. Referindo-se diretamente à alimentação, Claval (1999) ainda assevera que

A experiência do gosto é menos diretamente associada aos lugares. Mas a capacidade que tem o paladar de reconhecer substâncias é muito profundamente socializada. É através dele que compreendemos a diferença entre o cru e o cozido. Cada civilização desenvolveu, através da sua cozinha, formas próprias de gastronomia. A geografia da alimentação não é importante apenas para compreender as atitudes a respeito dos corpos e as condições nas quais eles se desenvolvem. Ela nos induz a uma das formas mais ricas das interações humanas. (p. 84)

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. Sahlin, 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 derrenzamento 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.

REFERÊNCIAS

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

BERDOULAY, Vincent. Espaço e cultura. In: **Olhares geográficos: Modos de viver e ver o espaço**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

CLAVAL, Paul. A geografia cultural: o estado da arte. In: **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Ed.Uerj, 1999.

CORRÊA, Roberto Lobato. Espaço e simbolismo. In: **Olhares geográficos: Modos de viver e ver o espaço**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

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