

Comida e Transformações

Mariana Porto Fernandes Lima¹

Resumo

O objetivo do artigo é a comida e as transformações societárias, que acarretam as transformações alimentares. A comida é entendida como um elemento que não apenas sustenta o corpo humano no sentido biológico da vida como, também, constitui o ser humano como um ser social. Essa constituição ocorre por meio da comensalidade e dos hábitos alimentares, ou seja, a construção da sociabilidade, das identidades culturais e dos ritos, mitos, costumes, crenças que existem nas cozinhas. A hipótese da pesquisa é de que a comida e os hábitos alimentares passam por constantes transformações, porém que, na sociedade atual, estas ocorrem de forma mais dinâmica e perdem parte de seus costumes, ritos e mitos (no caso, o que denomino de gosto-saber) para uma internacionalização e americanização dos costumes, isto é, a predominância do gosto-sabor sobre o gosto-saber. Apesar do gosto-sabor e do prazer alimentar estarem presentes em todas as sociedades, a nossa sociedade atual conjuntamente com a indústria agroalimentar prioriza a individualização da comida e a continuidade do gosto-sabor como elemento principal.

Palavras chave: comida; transformações; hábitos alimentares; Direito Humano à Alimentação (DHA).

Introdução

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

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

Seres humanos são onívoros, isto é, vivemos com a constante presença da neofilia e neofobia². Segundo Fischler (1995), possuímos adaptabilidade, buscamos novos alimentos e sabores, exploramos mudanças, novidades e variedades (neofilia), porém, ao mesmo tempo, possuímos uma resistência a essas mesmas mudanças, temores do desconhecido (neofobia). Podemos comer tudo, mas não comemos tudo, possuímos o poder da escolha.

Ser onívoro tem uma profunda relação com a identidade cultural e a cozinha, foi assim que há milhões de anos os seres humanos dominaram a natureza. É muito mais fácil

¹ Discente em Serviço Social pela Universidade de Brasília (UnB).

² Onívoro é todo ser que não possui uma alimentação especializada, sendo aquele que come de tudo. Seres humanos são onívoros e, a partir dessa afirmação, podemos explicar o paradoxo do onívoro, isto é, a relação entre a neofilia e a neofobia. Fischler (1995) pontua que a neofilia se encontra na mudança, isto é, na liberdade e adaptabilidade que os onívoros possuem em relação à sua alimentação, enquanto a neofobia é a conservação, a prudência e a desconfiança do alimento desconhecido.

viver em comunidades e adquirir os conhecimentos já estabelecidos por elas do que estar sozinho na natureza e sempre com medo do desconhecido, por exemplo, comer uma planta venenosa e passar mal ou, até mesmo, morrer.

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

Cozinha e comida

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

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

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

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

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

Montanari (2013, 26-27) pontua que

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

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

Essa nova cultura se baseava no processamento de grãos em alimentos produzidos pelo homem (papas, farinhas, cerveja etc.). Esta tecnologia mudou os hábitos alimentares dos povos e criou novas comunidades, nas quais a agricultura possuía um papel determinante na escala de produção de alimentos. Tudo isso teve início, segundo Steel (2008), no Crescente Fértil³ e depois se espalhou para outros lugares, como a Grécia e a Roma Antigas. Nesses lugares a civilização, logo a não-barbárie, era indicada pela agricultura de um povo, aqueles que viviam ao norte da Europa eram considerados bárbaros por continuarem sendo povos nômades caçadores-coletores.

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

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

Consequentemente, o mundo clássico criou a “ideia de um homem civil que constrói artificialmente a própria comida: uma comida não existente na natureza, que, justamente, serve para assinalar a diferença entre natureza e cultura” (MONTANARI, 2013, 25). Porém, a comida é sempre cultura, nunca apenas natureza, seja em uma sociedade civilizada ou na barbárie idealizadas pelo mundo clássico.

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

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

O gosto, também, é relacionado com a saúde, ou era antes das sociedades modernas. Segundo Montanari (2013, 83), a dietética nasceu com a cozinha, uma vez que

³ Crescente Fértil é uma região localizada no Oriente Médio, propícia à agricultura. Essa região abrange áreas de países como Palestina, Israel, Jordânia, Líbano, Síria e Chipre.

o “gesto simples [*de acender o fogo*] teve seguramente, desde o início, o objetivo de tornar a comida mais higiênica, além de mais saborosa”, podemos observar essa relação prazer-saúde nas sociedades gregas e medievais.

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

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

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

Neste último caso, percebemos como o consumo de um alimento, a carne, estava relacionado com o imaginário social do Império Romano, o sacrifício. Todo hábito alimentar se relaciona com uma cultura, isto é, com o imaginário social compartilhado por determinada comunidade. Durante o início da Idade Média, os europeus passaram a ter uma maior diversidade em sua alimentação, tanto de cereais quanto de carne, isto é, provenientes da combinação entre economia agrária e economia silvo-pastoril, porém o período feudal também foi marcado por guerras, fome e doenças⁴.

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

A troca comercial, que continuava escassa desde o fim do Império Romano, foi fortalecida pela busca das especiarias. Os europeus cruzavam mares e continentes em busca de especiarias, muitas eram usadas com fins medicinais, uma vez que ainda existia a concepção de que a cozinha e a dietética agiam conjuntamente⁵. O mercado comercial europeu foi inundado com especiarias, ainda que muitas delas, como açúcar, café, cacau,

⁴ “A partir de meados do século XIII, muitas famílias camponesas começam a ter sérios problemas de subsistência e precisam pedir a seu senhor uma diminuição do foro. A partir de 1300, as colheitas ruins se sucedem com uma rapidez e uma intensidade nunca vistas. As duas fomes mais terríveis são a de 1315-1317, que afeta as costas atlânticas, e a de 1346-1347, que atinge todo o continente. O aparecimento da Peste Negra, em 1348, dizima uma população que acaba de atravessar profunda penúria. Começam, então, os anos difíceis” (RIERA-MELIS, 2015, 408).

⁵ “No que diz respeito aos temperos, o que chama a atenção em primeiro lugar são as especiarias: em nenhuma época da história europeia elas tiveram um papel tão importante quanto nos séculos XIV, XV e XVI. Elas nunca foram tão importantes na cozinha, pelo seu número, pela frequência de seu emprego e pelas quantidades utilizadas – e isso em todas as cozinhas aristocráticas da Europa, embora estas se tenham revelado muito diferentes umas das outras. E nunca, também, as especiarias tiveram tanto peso no comércio internacional – basta considerar o valor das mercadorias transportadas e os esforços das grandes potências marítimas para monopolizar seu comércio. Foi a busca das especiarias – assim como do ouro e da prata – que lançou os europeus à conquista dos oceanos e dos outros continentes, revolucionando, com isso, a história do mundo” (FLANDRIN, 2015, 478).

tabaco, dentre outras, só se converteriam em bens de consumo de massa a partir do advento da Revolução Industrial.

A movimentação proporcionada pelo comércio internacional e a necessidade de novas rotas comerciais se concretizaram com a descoberta do Novo Mundo. Dussel (2000) pontua que “*la Modernidad, como nuevo "paradigma" de vida cotidiana, de comprensión de la historia, de la ciencia, de la religión, surge al final del siglo XV y con el dominio del Atlántico*”⁶. O início da modernidade ocorre, para Dussel, com a descoberta das Américas, sendo essencial a ideia de conquista e de diferenciação do Outro (não-europeu), ocorrendo a concretização e perpetuação de um ciclo de violências, especialmente simbólicas.

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

O prazer proporcionado pela comida se separa da ideia do pecado, sendo que, para o Cristianismo, “tanto a gula quanto a luxúria são pecados do corpo e do excesso” (TUCHERMAN, 2010, 317), diferentemente dos outros cinco pecados capitais, que são pecados da alma⁷. A gastronomia surge na Europa e é relacionada às artes, ela é elevada ao padrão de pinturas, poemas, entre outros⁸. As pessoas passam a comer pelo prazer, ocorre o início da individualização da alimentação. O distanciamento entre a gastronomia e a dietética foi alargado com a industrialização.

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

Os comensais vivem diversas mudanças alimentícias. Alguns hábitos alimentares são tão fortes que permanecem por centenas de anos, como a interdição do consumo de carne de porco para judeus e árabes; já outros podem ser construídos em poucos anos, mas com o poder de mudar comunidades inteiras, como a combinação do macarrão com o molho de tomate dos italianos. Esses exemplos mostram que a comida pode ser

⁶ “A Modernidade, como um novo “paradigma” de vida cotidiana, de compreensão da história, da ciência, da religião, surge no final do século XV e com o domínio do Atlântico” (DUSSEL, 2000). *Tradução própria*.

⁷ “Apetite e sexo são os grandes motores da história, preservam e propagam a espécie, provocam guerras e canções, influenciam religiões, leis e arte. Toda criação é um processo ininterrupto de digestão e fertilidade” (ALLENDE, 2007 *apud* TUCHERMAN, 2010, 320).

⁸ “O gosto, esse sentido de que a natureza dotou o homem e os animais para discernirem o comestível do não comestível, sofreu, aliás, em meados do século XVII, uma estranha valorização: fala-se dele a partir daí em sentido figurado a propósito da literatura, escultura, pintura, música, mobiliário, vestuário, etc. Em todos esses domínios, é ele que permite distinguir o bom do ruim, o belo do feio; é o órgão característico do “homem de gosto”, um dos avatares do homem perfeito” (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, 549).

reassignificada a partir do imaginário social, porém, na sociedade atual, estamos passando por um controle do imaginário social⁹, que se dá, principalmente, pelo *marketing*¹⁰.

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

“He imported ‘the World’s Largest Cheese’ for Christmas, hauling it through the streets to the cheers of the crowd, and issued customers with the ‘Lipton £1’, for which they could buy £1 worth of goods in his shop for only 15 shillings. The later wheeze landed Lipton in court, but it was worth it. The additional custom it brought boosted his turnover to such an extent that he was able to undercut his rivals” (STEEL, 2008, posição 2337 e 2343)¹¹.

O *marketing* de Lipton ganhou o mundo quando Clarence Saunders inventou o supermercado nos Estados Unidos. Isto é, Saunders percebeu, no início do século XX, que *“if he could cut out the sociability of food shopping, he could reduce his prices to unbeatable levels”*¹² (*Idem*, posição 2353). O aparecimento do supermercado e sua propagação, com a criação de redes de supermercado, conjuntamente com o *marketing*, possibilitou o fim da sociabilidade durante as compras de alimentos, conseqüentemente, os equipamentos tradicionais de varejo (mercados públicos, feiras, armazéns, açougues etc.) tiveram dificuldades para competir com os preços encontrados nos supermercados.

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

Somos o que comemos(?)

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

⁹ “Até os anos 1960, eram sobretudo os usos sociais que condicionavam a maneira de comer. Desde então, o marketing, a publicidade e os meios de comunicação de massa têm papel decisivo nesse terreno” (FRANCO, 2006, 269).

¹⁰ O *marketing*, a partir dos anos 60, “torna-se “menos a arte de vender o que você faz do que a arte de saber o que fazer! Uma organização consegue conquistar a liderança de um mercado quando compreende as necessidades do consumidor e encontra soluções que satisfaçam tais necessidades por meio da inovação e da qualidade dos produtos e dos serviços de atendimento ao consumidor. Nenhum volume de propaganda ou técnica de vendas pode compensar a ausência desses fatores” (KOTLER, ARMSTRONG, 1993 *apud* FONTENELLE, 2002, 161-162, *grifos da autora*).

¹¹ “Ele importou ‘O Maior Queijo do Mundo’ para o Natal, transportando-o pelas ruas para as saudações da plateia, e distribuindo para os clientes o ‘Lipton £1’, o qual eles poderiam comprar coisas avaliadas em £1 na sua loja por apenas 15 shillings [*moeda da época*]. O murmurinho final colocou Lipton em julgamento, mas tinha valido a pena. O custo adicional que trouxe implodiu seus lucros ao ponto de eliminar os seus rivais”. *Tradução própria*.

¹² “Se ele pudesse cortar a sociabilidade das compras alimentares, ele poderia reduzir os preços para níveis imbatíveis”. *Tradução própria*.

comida, perdemos a noção do quanto custa a comida em si, não sabemos mais a proveniência da nossa comida, nem ao certo o que estamos comendo.

Steel (2008, posição 2783) afirma que “*the less we cook, the less we care about how our food is produced*”¹³, isto é, não nos importamos que nossa comida venha de monoculturas de milho ou soja, que necessitam de litros e mais litros de fertilizantes e venenos para a sua produção, que destroem a fertilidade do solo, que precisam de transporte por vários quilômetros, que acabam em fábricas de comida que nos servem substâncias alimentícias artificiais.

Os alimentos prontos possuem diferentes formas, os encontramos tanto em alimentos artificiais quanto nas comidas prontas, nestas desde a prateleira do supermercado ao *fast food* e/ou aos restaurantes. Mas, como isso aconteceu? Como deixamos o nosso consumo alimentar ser definido pela cadeia de produção de alimentos, por oligopólios?

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

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

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

Outro exemplo sobre novas técnicas de conservação de alimentos nos é dado por Steel (2008), a autora coloca que se os grãos foram os responsáveis pelo aparecimento das primeiras cidades, a carne assume o seu papel em cidades industriais, sendo que “*meat-packing made cheap meat widely available for the first time, so setting the scene for modern urban consumption, and the ruthless efficiencies and economies of scale necessary to satisfy it*”¹⁴ (*Idem*, posição 680).

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

O mercado mundial de alimentos obteve novas configurações com a descoberta do Novo Mundo, esse encontro de duas (ou mais) culturas acabou com a dominação europeia sobre os nativos das Américas, além da proliferação de outras colônias do Velho

¹³ “Quanto menos nós cozinhamos, menos nos importamos com a forma com que a nossa comida é produzida”. *Tradução própria.*

¹⁴ “A embalagem de carne a tornou barata e amplamente disponível pela primeira vez, preparando o cenário para o consumo urbano moderno, e a crueldade da eficiência e da economia de escala necessárias para satisfazê-la”. *Tradução própria.*

Continente. A troca de alimentos e de hábitos alimentares entre os povos foi substancial. Alguns alimentos passaram a ser assimilados prontamente pelos europeus, como o consumo de café, açúcar, cacau e chá, porém outros, como o milho, o tomate e a batata, demoraram anos ou, até mesmo, séculos para fazerem parte da alimentação europeia. Apesar disso, estes alimentos mudaram os hábitos alimentares de diversos povos ao longo na Europa, tendo uma importância significativa em diversas cozinhas.

Outro ponto interessante da descoberta do Novo Mundo foi a consolidação das colônias. Enquanto grupos de ingleses¹⁵ buscavam a possibilidade de construir, literalmente, um “novo mundo”, uma nova pátria, a partir de utopias que estavam em voga na Europa, os reinos português e espanhol escolheram a dominação das novas colônias, com a submissão do Outro (os nativos). A relação de dominação-submissão possibilitou a colonialidade do poder¹⁶, primeiro entre a Europa e as Américas e, depois, entre a Europa-América do Norte e o resto do mundo.

A crescente urbanização, durante a Revolução Industrial, e os novos meios de transporte possibilitaram a continuação da eterna primavera, com a transformação dos preços dos alimentos pela indústria de alimentos moderna, “*by supplying us with cheap and plentiful food at little apparent cost, it has satisfied our most basic needs, while making those needs appear inconsequential*”¹⁷ (STEEL, 2008, posição 197 e 203). No decorrer dos anos, o preço passou a ser a variável mais importante quando compramos um alimento, não mais o gosto, a qualidade ou a saúde. Essas transformações ajudaram a diminuir a distância entre campo e cidade, ao mesmo tempo em que separavam as pessoas da esfera da produção.

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

As redes de supermercados controlam a cadeia de abastecimento alimentar mundial, sendo que “*control of food gives control over space and people*”¹⁸ (STEEL, 2008, posição 2493), a comida pode ser utilizada para construções de espaços de ideologia, de controle social. A comida e a cozinha formam um elo que representa a nossa condição de cidadão, sendo que

¹⁵ Esses grupos de ingleses fugiam da situação política, econômica e religiosa da Inglaterra no fim da dinastia Tudor (1485-1603). Os Estados Unidos são o caso mais conhecido de colônia de povoamento nas Américas, porém, na realidade, havia dois tipos de exploração nas Treze Colônias. O Norte era onde existiam as colônias de povoamento, com trabalho livre, pequenas propriedades de terra, mercado interno, autonomia política em relação à metrópole. Enquanto na parte Sul das Treze Colônias existiam colônias de exploração, com trabalho escravo, uso intensivo da terra, grandes plantações e comércio internacional.

¹⁶ “A colonialidade é um dos elementos constitutivos e específicos do padrão mundial do poder capitalista. Sustenta-se na imposição de uma classificação racial/étnica da população do mundo como pedra angular do referido padrão de poder e opera em cada um dos planos, meios e dimensões, materiais e subjetivos, da existência social cotidiana e da escala societal. Origina-se e mundializa-se a partir da América” (QUIJANO, 2009, 73). Colonialismo e colonialidade são conceitos diferentes, sendo que o primeiro está inserido no segundo. Enquanto o colonialismo se refere à relação de dominação-submissão, a colonialidade se remete à uma noção racial/étnica de inferioridade do Outro (não-europeu, não-branco, não-homem). É importante ressaltar que “a colonialidade do poder é mais profunda e duradoura que o colonialismo, por ser raiz, permanência, ideologia e prática que se sustentam na imposição da ideia de raça/etnia como instrumento de dominação” (COSTA, 2016, 6).

¹⁷ “Ao nos abastecer com comida barata e abundante a um custo aparentemente barato, [a indústria] satisfaz a nossa necessidade mais básica, enquanto fazia essa necessidade parecer sem consequências”. *Tradução própria.*

¹⁸ “O controle da comida proporciona o controle do espaço e das pessoas”. *Tradução própria.*

*“in our industrialised, urbanised society, cooking is the one chance most of us have of taking some control over what we eat, and all that means. Cooking is not just about what goes on the kitchen; it is the pivotal point in the food chain: the one that, arguably, affects everything else in it”*¹⁹ (Idem, 2008, posição 3398).

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

Fischler (1995, 376) pontua que *“si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos a la vez lo que comemos y lo que somos”*²⁰, ressaltando a importância do gosto-saber nos hábitos alimentares, ele nos possibilita reconhecer a sazonalidade dos alimentos, a procedência deles, o custo real etc.

Podemos considerar o preço como um fator determinante sobre o que comemos, por exemplo, Steel (2008) pontua que os ingleses gastam atualmente menos com comida do que nos séculos passados, ao mesmo tempo que suas rendas aumentaram. Ou seja, em escala mundial, principalmente nos países industrializados, a parte da renda destinada à alimentação diminuiu. O aumento do consumo de alimentos artificiais, aqueles provenientes do milho e da soja, possibilitou a diminuição de seus preços finais.

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

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

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

¹⁹ “Na nossa sociedade industrializada, urbanizada, cozinhar é a única chance que a maioria de nós tem de tomar algum controle sobre o que comemos, e sobre tudo o que isso significa. Cozinhar não é apenas sobre o que entra na cozinha; é o ponto inicial da cadeia alimentar: o ponto que sem dúvida afeta tudo nela”. *Tradução própria.*

²⁰ “Se saborear é saber, resulta urgente então aumentar nossas competências nesse domínio. Assim descobriremos de uma vez o que comemos e o que somos”. *Tradução própria.*

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

“desintegramos as plantas e animais em suas partes componentes e em seguida as remontamos em sistemas alimentares de alto valor agregado. A predileção do onívoro por comer uma grande variedade de espécies é driblada por essa fábrica protéica, e até mesmo o limite biológico do seu apetite é superado” (POLLAN, 2006, posição 1876 e 1885).

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

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

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

Montanari (2015, 124), pondera que existe uma “divergência entre o desenvolvimento econômico e a elaboração cultural: movemo-nos na era da abundância com um equipamento mental construído para o mundo da fome”. Esse equipamento mental foi construído pela evolução biológica do ser humano, sendo que a era da abundância provêm do que Pollan (2006) chama de terceira era do processamento de alimentos, depois da Segunda Guerra Mundial e com a ascensão da Revolução Verde²¹.

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

²¹ A Revolução Verde foi o nome dado às inovações tecnológicas e agrícolas, nos anos 1950, que possibilitaram uma nova etapa tecnológica na indústria agroalimentar, sendo que as empresas passaram a ter o controle sobre a patente de sementes e propagaram o uso de defensivos agrícolas nas produções. Foi o período de industrialização da agricultura.

O Direito Humano à Alimentação

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

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

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

As necessidades humanas básicas constituem “o pré-requisito ou as condições prévias suficientes para o exercício da cidadania em concepção mais larga” (*Ibidem*, 26), quando estas não são satisfeitas, não podemos considerar as pessoas como cidadãs, uma vez que “não são capazes de desfrutar uma vida prolongada e saudável, conhecimento, liberdade política, segurança social, participação cumulativa, direitos humanos garantidos e respeito a si próprio” (*Ibidem*, 27)²².

As necessidades humanas básicas são “um conjunto de requerimentos imprescindíveis cujo atendimento satisfatório é condição primordial para a consecução do pleno desenvolvimento da pessoa humana” (GOMES JR., 2015, 41). O Direito Humano à Alimentação (DHA) é um dos requerimentos²³ presentes no conjunto das necessidades humanas básicas, envolve toda a cadeia de abastecimento alimentar (produção, comercialização e consumo) e a relação e os significados que os seres humanos constituem com a comida (cultura).

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

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

²² “O básico é direito indisponível (isto é, inegociável) e incondicional de todos, e quem não o tem por falhas do sistema socioeconômico terá que ser ressarcido desse déficit pelo próprio sistema” (PEREIRA, 2007, 35).

²³ Os requerimentos, satisfadores universais ou necessidades intermediárias “são essenciais à proteção da saúde física e da autonomia e à capacitação dos seres humanos para participar o máximo possível das suas formas de vida e culturas”, além da alimentação nutritiva e água potável, a autora coloca outros dez requerimentos: “habitação adequada; ambiente de trabalho desprovido de riscos; ambiente físico saudável; cuidados de saúde apropriados; proteção à infância; relações primárias significativas; segurança física; segurança econômica; educação apropriada; segurança no planejamento familiar, na gestação e no parto” (PEREIRA, 2007, 75-76).

cultura, com o propósito de melhorá-la ou modifica-la (*autonomia crítica*)” (PEREIRA, 2007, 83, *grifos da autora*).

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

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

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

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

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

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

A prefeitura, ao considerar a farinata como suplemento alimentar dentro do Programa de Erradicação da Fome, não visualiza o DHA como um dos requerimentos necessários para a realização das necessidades humanas básicas da população de São Paulo. O programa aborda a noção de mínimos sociais, uma vez que a distribuição de um suplemento por organizações sem fins lucrativos é mais interessante para a gestão do que a criação de programas com políticas que valorizem as tradições alimentares e a comida de verdade, sendo que ambas constituem planos de ação do governo federal e do Consea (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional).

A sociedade está em constante transformação e, conseqüentemente, os hábitos alimentares também. Porém, a transformação de hábitos alimentares não se mostra benéfica para a sociedade, uma vez que a comida difere do alimento. Quando

consideramos a comida como aquilo que une pessoas e comunidades, que possui tradição e cultura, que nos remete a uma vida com sentido, sendo essencial para a manutenção biológica do corpo e a construção social do ser humano, podemos encontrá-la dentro do DHA e das necessidades humanas básicas.

Conclusão

O artigo procurou demonstrar como a comida e os hábitos alimentares passaram e continuam passando por constantes transformações e quais foram as consequências destas. Podemos concluir que, atualmente, o gosto-sabor vem se sobrepondo ao gosto-saber, isso é possível graças à consolidação e às inovações dos oligopólios agroalimentares. Ao conseguir a dominação da natureza e a utopia do eterno paraíso, a partir da Revolução Verde, os oligopólios passaram a ditar a oferta de alimentos e dos alimentos artificiais e, conseqüentemente, o gosto dos comensais. O gosto nesse sentido se refere ao gosto-sabor, ou seja, aquele que é individual e que está sujeito aos modismos alimentares.

A internacionalização da cozinha e a individualização dos hábitos alimentares constituem transformações para o comensal moderno, que se encontra sobre a industrialização, o aumento das cidades e, conseqüentemente, da compressão do espaço-tempo. A última se apresenta como o aumento da obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), aumento do consumo de alimentos artificiais que são considerados mais práticos, redução do tempo livre do trabalhador e aumento da carga de trabalho etc.

As transformações tanto societárias quanto alimentares nos fazem refletir sobre a importância dos hábitos alimentares, do gosto-sabor e da tradição cultural de cada sociedade. Nesse aspecto, entra no debate o direito humano à alimentação como condição imprescindível para a realização do ser humano na sua total capacidade como ser social e, também, como cidadão.

Referências Bibliográficas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Referências sobre matérias online

PINHO, Márcio; OTTONI, Luis. *Doria dará alimento granulado feito a partir de itens perto do vencimento a famílias carentes*. In: G1 [online], 12/10/2017. Disponível na Internet em: <https://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/prefeitura-de-sp-dara-alimento-granulado-a-familias-carentes.ghtml>. Acesso em: 17/10/2017.

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

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