



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR

Renato S. Maluf

Nesse texto abordo, de forma sintética, algumas das questões que emergem quando se procura estabelecer a relação entre alimentação e cultura, incluindo alguns pontos controversos. Farei isso lançando mão do enfoque da segurança alimentar e nutricional (SAN) que vem sendo desenvolvida no Brasil, portador de peculiaridades próprias do nosso país e dos atores sociais que fazem uso dela. Costumo dizer que nosso objeto, tanto de estudo quanto de proposição de políticas, são os alimentos e a alimentação. Com essa diferenciação quero destacar que nos interessam tanto os bens alimentares (o alimento), como também a maneira como os indivíduos, as famílias e os grupos sociais se apropriam desses bens (a alimentação). A dimensão cultural, em ambos os casos, não apenas é evidente, como também costuma atrair enorme atenção e público para os debates a seu respeito.

O enfoque de SAN desenvolvido no Brasil coloca ênfase nas múltiplas dimensões da questão alimentar, entre as quais sobressaem os aspectos cul-

turais associados aos alimentos e à alimentação. Vários desses aspectos, felizmente, vêm ganhando visibilidade crescente entre nós, permitindo identificar a dimensão cultural contida nos modos de produzir, distribuir e consumir alimentos. A valorização da dimensão cultural aparece na própria conceituação da SAN aprovada na II Conferência Nacional de SAN (Olinda, 2004), segundo a qual *segurança alimentar e nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.*

Há várias maneiras de entrar nesse tema. Talvez a mais evidente seja ressaltar o lugar da alimentação entre os traços que compõem a identidade cultural dos indivíduos, das comunidades, dos grupos populacionais ou dos povos. Os documentos de referência da II Conferência Nacional já ressaltavam que os povos ou, ainda, os distintos grupos sociais expressam suas identidades também através da alimentação. A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com identidades culturais, desenvolvidas ao longo do tempo e que distinguem um grupo social de outro, pela sua história, pelo ambiente onde vivem e pelas exigências específicas impostas pela vida do dia-a-dia.

Assim, as práticas alimentares expressam diferentes culturas alimentares, algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador. Algumas não se fixam e desaparecem pouco a pouco. Outras se enraízam nos hábitos alimentares, podendo vir a constituir verdadeiro patrimônio cultural. Haveria que considerar, também, a forma como se dão as escolhas alimentares, onde se destaca o papel exercido pelas mulheres (mãe/esposa/dona-de-casa) na entrada dos alimentos nas famílias e na partição dos mesmos entre seus membros.

Adoto como premissa geral que nenhum tema relevante sobre o Brasil pode ser discutido sem considerar, ao menos, duas características que são a dimensão continental do país com a diversidade que lhe é conseqüente, e,

principalmente, nosso elevado grau de desigualdade social. Não há questão relevante que não seja perpassada por essas características. A dimensão continental, os fatores ambientais e a diversidade da apropriação dos territórios fazem com que o país não tenha uma única cultura alimentar, senão que a cozinha brasileira expressa uma multiplicidade de culturas, marcadamente regionais, ainda que tendo um denominador comum na combinação 'feijão com arroz'. Considerar a dimensão cultural significa, desde logo, o reconhecimento das diferenças.

Um ponto que dá origem a alguma controvérsia diz respeito à visão de cultura alimentar que se adota, especialmente, sobre a formação e dinâmica de reprodução das culturas alimentares. Como vivemos num mundo que se diz globalizado, somos levados quase que automaticamente a mencionar os riscos e problemas associados à padronização dos hábitos alimentares promovida pelo tal processo de globalização, quando, a rigor, os alimentos e a alimentação são um setor em que este tema é um pouco mais complexo do que parece. É fato que as grandes transformações sofridas pelos produtos alimentares nas últimas décadas, em quase todo o mundo, revelam uma crescente padronização dos hábitos alimentares. Acrescenta-se que mesmo a determinação geográfica e temporal, que acarretava predominância do consumo de alimentos regionais, foi fortemente afetada pela busca da praticidade. Ampliou-se o processamento industrial dos alimentos e o afastamento progressivo de sua origem, da terra e do território.

Contudo, não é menos verdade que esses mesmos processos abrem as sociedades umas para as outras, portanto, constituem também uma oportunidade de intercâmbio entre culturas. O mesmo processo que padroniza hábitos difunde hábitos peculiares. Resulta daí o conhecimento mútuo dos hábitos alimentares das diferentes regiões do país, bem como a adoção de hábitos (culturas) oriundos de outras partes do mundo, ampliando as possibilidades de escolha de alimentos com imensa variedade de cores, sabores e saberes. Coexistem, portanto, duas tendências distintas (globalização e fortalecimento

das diversidades regionais), num contexto de culturas alimentares dinâmicas e em permanente mutação, aliás, para o desfrute de quase todos nós. Trata-se de um tema que nos conclama a uma visão mais dinâmica e interativa sobre cultura. As culturas são vivas, interagem e transformam-se. Há que enfrentar os desafios e dilemas colocados pelos processos de padronização dos hábitos alimentares e das formas de produzir os alimentos – a tal *macdonaldização* do mundo – com as oportunidades oferecidas pela abertura e intercâmbio entre sociedades.

Observe-se, porém, que o processo de interação de culturas, em se tratando dos alimentos e da alimentação, está submetido a uma lógica mercantil com forte apropriação pelas grandes corporações agroalimentares e redes de distribuição em escala internacional. O Brasil é um dos exemplos mais significativos da internacionalização do sistema alimentar que padronizou a maneira de produzir alimentos, especialmente na etapa agrícola com a chamada revolução verde, que queria dizer monocultura, mecanização e muito agrotóxico. Ela incluiu a difusão de produtos que se tornaram de consumo universal. O principal exemplo, sem dúvida, foi a generalização do consumo de derivados de trigo desde o Sul do país, onde eles correspondem aos hábitos dos imigrantes europeus, até a Amazônia, onde também se come “pãozinho francês”, macarrão e pizza. Há uma razão econômica forte pelo fato de eles se terem tornado alimentos de acesso mais barato dada a longa história de subsídios governamentais ao cultivo do trigo. Contudo, cabe perguntar-se sobre o que se passou com a mandioca e mesmo o milho, cultivados em quase todo o país, e com seus subprodutos.

Admitir a natureza dinâmica das culturas e os aspectos positivos do intercâmbio entre elas não implica desconhecer a necessidade de retomar instrumentos de regulação pública dos mercados alimentares e de (re)construir uma visão de soberania alimentar. Usamos a noção de soberania alimentar para nos referir ao direito dos povos de decidirem o que querem comer e

como querem comer, o que querem produzir e como querem produzir seus alimentos. Isto não é, necessariamente, sinônimo de fechar-se para o mundo e nem significa associar-se a visões estáticas, autocentradas e provincianas de cultura. Nesses termos, coloca-se um outro desafio relativo a fazer conviver uma visão dinâmica de interação cultural com a preservação de um princípio de soberania que demanda, entre outros atos, implementar instrumentos de regulação pública dos mercados de alimentos.

Ocorre que a internacionalização foi acompanhada, ou melhor, ela se valeu da retirada de funções essenciais do Estado, e particularmente das relativas à regulação dos mercados. Ora, como não há espaço vazio nem na política nem tampouco na economia, se o Estado abdicou de regular, os grandes agentes econômicos estavam em condições de fazê-lo, claro, desde uma lógica privada, É um engodo o que se diz sobre “não haver regulação”.

Há que perguntar, também, se estamos assistindo a uma perda do patrimônio alimentar que representa nossa cultura e é fator de soberania. Essa noção, não por acaso, vem recebendo crescente atenção por parte dos movimentos sociais no mundo que caracterizam a soberania alimentar como o direito de os povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos. Por exemplo, o processo de abertura externa com desregulamentação dos investimentos pode comprometer a biodiversidade do país ou colocá-la sob controle discricionário de empresas, ainda que elas se disponham a dar uns trocados para as comunidades onde os recursos estão localizados.

O anterior nos remete à questão relacionada com o direito humano à alimentação adequada e saudável. A recente incorporação do qualificativo ‘adequada’ tem o propósito de enfatizar a aceitabilidade dos alimentos em face do respeito e da valorização da diversidade cultural; essa conceituação vai além da dos preceitos exclusivamente técnicos que costumam embasar as definições de alimentação saudável. Nesses termos, pretende-se assegurar um direito humano

vital em simultâneo ao respeito à diversidade e às decisões soberanas. Note-se que o direito humano à alimentação adequada e a soberania alimentar são dois princípios norteadores da SAN, conforme a definimos no Brasil.

Aparentemente, não há muita controvérsia sobre o direito de acessar uma alimentação adequada e saudável. Todos são a favor desse direito; o problema está em tornar o direito efetivo, dar consequência prática a ele. Quando falamos em direito humano à alimentação, estamos indo na contramão da lógica mercantil, dos mecanismos estritamente mercantis. Não se trata de desconhecer os mecanismos de mercado, mas sim de regulá-los desde uma óptica pública e de direitos.

Chego, agora, à questão da desigualdade social. Quando se diz que a sociedade brasileira é heterogênea e desigual, uma das manifestações dessa desigualdade se dá, justamente, no mundo rural, e é dele que se origina boa parte dos alimentos. Assim, se valorizar a dimensão cultural requer diferenciar os processos de onde se originam os bens, essa diferenciação expressa, por sua vez, um componente da desigualdade social do Brasil pelo fato de que não há uma única agricultura. Há várias e diversas agriculturas, bastando aqui recorrer à diferenciação entre a agricultura familiar e a patronal. Supomos que a forma de produção dos alimentos que mais consegue contemplar a dimensão cultural da alimentação é a agricultura de base familiar. A promoção da agricultura familiar permitiria englobar múltiplos aspectos como são a ocupação equitativa do espaço agrário, a geração de trabalho, formas de produção mais sustentáveis e diversidade de hábitos de consumo e de formas de cultivo.

Outra manifestação de desigualdade localiza-se na ponta do consumo. Uma sociedade fragmentada ou segmentada como a nossa, com este grau de desigualdade social, coloca várias questões com relação ao padrão de consumo, por sua vez, expressão por excelência da dimensão cultural da alimentação. Pode-se dizer que subsiste um padrão básico de alimentação no Brasil, em

meio à nossa imensa diversidade, pela presença da famosa combinação “arroz com feijão” em todas as regiões e segmentos sociais, embora em menor quantidade. Não obstante, a referida padronização das dietas e da relação com os alimentos (praticidade, alimentos pré-preparados, etc.) espalhou-se por todos os segmentos sociais. Há indicadores de que as composições de dietas entre os segmentos sociais não são muito diferentes no conteúdo, embora distintas na qualidade dos bens e na quantidade consumida.

Agora, uma coisa é comer biscoito e beber refrigerante assistindo televisão ao retornar da escola, como fazem os filhos das classes de maior renda, outra coisa é um garoto pobre comer biscoito e beber refrigerante porque é um modo barato de saciar a fome. Os hábitos alimentares que atravessam as classes sociais podem estar associados a diferentes circunstâncias, ainda que eles sejam também reveladores do peso da dimensão simbólica do consumo (inclusive no exemplo dado acima) que subverte preceitos vários. A propósito, creio que a noção de alimentos básicos está em questão no Brasil, assim como em outras partes do mundo, nas três principais dimensões que a formaram: bens de consumo massivo, pouco elaborados e com reconhecido valor nutricional.

Ultrapassaria os limites do texto abordar a desigualdade social para além dos indicadores de renda, com a incorporação de fatores de gênero e étnicos que tornam mais precária a condição das mulheres e de alguns grupos populacionais como os negros e os indígenas.

Para finalizar, reafirmo que a cultura alimentar é um patrimônio valioso que precisa ser (re)conhecido e preservado. O (re)conhecimento demanda um enfoque de educação alimentar que vá além do ensino de boas práticas de consumo. É muito relevante ensinar hábitos de higiene, combate ao desperdício, qualidade intrínseca dos produtos, etc. O salto está em trabalhar uma educação em segurança alimentar e nutricional que nos obriga discutir – sobretudo com as crianças, mas não apenas com elas – questões como as

que tratamos nesse texto. É um pouco mais do que “é bom comer frutas, verduras e legumes”. Um dos desaguadouros naturais dessa discussão é o tema educacional.

A valorização da cultura alimentar foi, aqui, associada a processos voltados para criar condições de segurança alimentar e nutricional do conjunto da população. Vale dizer, garantir o acesso aos alimentos como um direito inalienável de todas as pessoas por meio da aquisição e da produção para autoconsumo, de modo a ampliar a capacidade dos consumidores fazerem suas escolhas e serem informados sobre o que estão comendo.