



Rubiane Maia, O jardim, Performance [2 meses]. Exposição 'TERRA COMUNAL + Marina Abramovich + MAI' SESC POMPÉIA, São Paulo, Brazil, 2015.
Fotografias: Tete Rocha, Hick Duarte, Victor Nomoto e Victor Takayama

COMIDA, CIÊNCIA & ARTE

O editorial deste número especial temático da Revista da UFMG não poderia deixar de render reconhecimento a famosa sentença de Hipócrates, o “pai da medicina” de que nós, humanos, somos o que comemos. Mas, como asseverou mais hodiernamente o sociólogo francês Claude Fischler, o problema é que na era contemporânea tornou-se quase impossível saber exatamente que tipo de comida estamos comendo.

Portanto, cria-se o paradoxo de que o alimento é parte de nossa identidade, mas ao não sabermos do que se trata, temos um problema de identidade com os alimentos e o ato da alimentação. Recentemente, assistimos à publicação de estudos (Bombardi 2023) demonstrando como a contaminação de alimentos e águas no Brasil por agrotóxicos proibidos na Europa, via práticas comerciais abusivas, envolve o chamado colonialismo químico

Atualmente, é amplamente aceito que a comida e a alimentação não ensejam um simples ato biológico de satisfazer necessidades energéticas e proteicas de tal sorte a manter os corpos em condições de funcionar. A alimentação se tornou um fato social à medida que ela passa a organizar atividades econômicas e produtivas, assim como sociais e culturais que mobilizam indivíduos, agrupamentos e organizações em torno das quais transcorrem relações de poder que tem um papel crítico não apenas para manter o ordenamento coletivo, mas também para permitir a sua reprodução social.

O ato de cozinhar traz consigo cargas simbólicas, referências, tradições que permitem traçar um itinerário de memórias e histórias expressas também em receitas, etiquetas, costumes que acontecem em todo o globo mas que são igualmente singulares.

A questão alimentar é complexa.

Não se resume na luta dos humanos contra a natureza para fazer frente às carências e necessidades biológicas. O avanço tecnológico permitiu o trânsito e acesso aos mais diversos alimentos e ao mesmo tempo desenvolveu inovações que asseguram uma imensa disponibilidade de alimentos. Porém, a questão alimentar atual é também uma questão de produção e oferta de alimentos com impactos sobre a saúde pública, o meio ambiente e os recursos naturais.

A comida é ambiência primeva da humanidade, nas religiões, filosofia, história, literatura, em todas as artes, constituindo usos, hierarquias, identidades culinárias, saberes e fazeres ancestrais, prazeres, apetites e gostos. A alimentação e sua necessidade são cercadas por toda sorte de ambivalências e tensões.

A alimentação humana torna-se um fato social de ordem maior nos anos recentes a conviver com desertos alimentares, subnutrição e desperdício. Assim, a adequada distribuição de alimentos, a educação alimentar assinala possibilidades de respostas à questão alimentar que ultrapassam as esferas regionais.

O sistema alimentar das sociedades contemporâneas não atende aos requisitos da segurança alimentar e da sustentabilidade. Segundo a FAO em estudo de 2020 (The State of Food Security and Nutrition in the World 2021), entre 720 a 811 milhões de pessoas são afetadas pela fome. Por outro lado, o setor gastronômico, segundo o World Travel and Tourism Council (WTTC), em pesquisa divulgada pelo Allied Market Research foi responsável por 10.4% da economia global em 2017 onde a cultura, a arte de cozinhar, a boa comida desempenha um importante papel no conceito de hospitalidade e conseqüentemente na economia em torno da alimentação.

A forma como os alimentos são produzidos, processados e consumidos tem repercussões importantes sobre o futuro das sociedades, especialmente sobre os ecossistemas e os recursos naturais, notadamente os solos, a água doce e a biodiversidade. Nosso sistema alimentar impacta o solo, a água e a biodiversidade e não é capaz de gerar mais segurança alimentar para a humanidade. O relatório do IPCC (2019) sobre clima e solo revela como a agricultura traz efeitos diretos sobre a biodiversidade, o clima e suas mudanças. A mensagem do relatório é clara: “the way we produce our food matters, dietary choices can help reduce emissions and pressure on land”.

Não é por outra razão que a ONU, Organização das Nações Unidas, convocou, em 2021, a primeira Cúpula Mundial sobre Sistemas Alimentares (UN Food Systems

Summit 2021), como parte da década de ações para atingir os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODSs) até 2030.

A produção alimentar fundada no uso exagerado de fertilizantes e pesticidas contaminam a base natural da produção assim como os próprios alimentos que consumimos; além de gastarmos uma imensa quantidade de energia no transporte e abastecimento, que resulta em balanço energético negativo do sistema.

Por outro lado, há enormes desequilíbrios no acesso aos alimentos.

A Organização Mundial de Saúde, OMS, estima que hajam 1,9 bilhões de pessoas obesas ou em sobrepeso no e a Organização para Agricultura e Alimentação, FAO, aponta a incoerência entre o elevado número de subnutridos e famélicos convivendo com os excessos alimentares nos mesmos territórios.

No Brasil, a Constituição da República, no seu art. 6º, reconhece o direito à alimentação como direito social, ao lado de uma plêiade de direitos fundamentais, com força dirigente sobre a formulação de políticas de saúde, nutrição, do acesso aos alimentos, da produção agropecuária, da cultura, educação, trabalho, etc. A história da redação da Emenda Constitucional 64 que inseriu o direito à alimentação revela forte atuação de advocacy por parte de setores da sociedade, preocupados com a qualidade do alimento e com a garantia ao seu acesso. A existência da fome atenta contra o princípio constitucional da dignidade da pessoa humana que deve permear legislações e políticas públicas das mais diversas, mas também desumaniza.

Este número especial reúne uma plêiade de contribuições, advindas de diferentes áreas de estudo, regiões e pesquisadores. Somos gratos pela afluência das muitas submissões que recebemos, pois foi desse qualificado conjunto que selecionamos os trabalhos que brevemente apresentamos a seguir.

A primeira contribuição trata das razões históricas das assimetrias relativas à hierarquia social, ao fazer culinário, ao lugar que homens e mulheres ocupam na cozinha e das suas repercussões. O texto, publicado originalmente como capítulo de livro na Itália, foi traduzido especialmente para esta coletânea.

No artigo A Ordem da Passagem: breves considerações sobre as comidas na festa judaica de Pessach se propõe a pensar sobre os processos de incorporação através dos quais questões identitárias são efetuadas. Trata-se de uma contribuição para suscitar reflexões sobre os simbolismos da comida em um contexto histórico-cultural de afirmação de identidade dentro dos múltiplos deslocamentos de um povo e do papel de coesão representado pelas práticas alimentares compartilhadas.

Na sequência, o desenho da desigualdade alimentar foca as gestantes e suscita a importância do cuidado desse grupo vulnerável enquanto evidencia suas nefastas consequências sobre o desenvolvimento humano. O estudo considera a análise dos dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN web de 2015 a 2020) que nos informam sobre o consumo alimentar de gestantes, nas regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte, usando a série histórica de dados de 2015 a 2020.

O tema de políticas públicas alimentares que incluam acesso ao alimento saudável em perspectiva comparada também integra a diversidade de abordagens que a chamada para este número especial propiciou. A centralidade da questão alimentar na América do Sul em estudo considera uma longa série histórica de 1935 a 1979 no México e no Brasil e chama a atenção para a necessidade de ações governamentais em vários níveis.

A comida como saber tradicional local influenciado pela proeminência da atividade econômica ganhou um estudo de caso sobre o repertório alimentar (mercados e restaurantes) da Cozinha Sertaneja de Icó. O estudo se desenvolve por meio da pesquisa aplicada sob o ponto de vista bibliográfico e de trabalhos de campo.

Religião e cozinha foram o foco do sexto artigo selecionado. A presença de mulheres em típica e tradicional Festa de Nossa Senhora da Achirópita, no bairro do Bexiga, São Paulo. A dinâmica da cozinha em torno da festa expressa mais do que uma interação que fortalece a cultura alimentar, mas mostra os desafios de continuidade de tradições e da manutenção de papéis sociais.

As representações de hábitos alimentares, ingredientes, modos de cozinhar são o tema do artigo que demonstra as relações e correlações entre arte e tradição alimentar percorrendo a música, literatura e artes plásticas no Brasil, inspirados pelo modelo de análise da cultura em torno da comida via representações artísticas.

O fazer literário no contexto da fome, se lança sobre a obra de Carolina de Jesus e o processo de escrita na escassez. A dimensão social da carência é evidenciada nesse artigo que revela um processo de criação que dialoga com a necessidade e resignificada seja pela própria fala da autora (Carolina), seja pela apreensão da sua imagem. A grandeza da escritora é revelada pelo cenário de dificuldade social e da abundância de talento, mediados também pela presença/ausência de comida.

Em mais um exemplo de dualidades complexas em torno da alimentação, o décimo artigo escolhido aponta a transformação do comer na rua à partir do advento dos food trucks ou comidas de rua artesanais. Se a comida de rua ganha outro status no Rio de Janeiro onde o turismo bebe em sua cultura e vivacidade, a tensão entre o artesanal e o legal revelam tensões e contradições na cidade dita maravilhosa a reclamar uma disciplina jurídica que faça sentido (ou propicie um sentido do gosto).

A identidade da fome no Brasil, tem uma geografia na poesia cantada. Esse é o tema do artigo que se vale da análise de representação artística via cordéis para elencar um quadro de assimétrica insegurança alimentar, dentro de um país que já teve sua geografia da fome esquadrihada, mas que ainda precisa lutar contra bolsões de exclusão.

O acervo da memória da Faculdade de Medicina da UFMG foi o campo de investigação sobre as percepções do feio, doente, malsão que retratam a dimensão eugênica de práticas nutricionais do século passado mediante pesquisa nas bases do acervo e na literatura norteada pelos termos, alimentação, eugenia e antropometria. Será que o sentido contemporâneo do que é saudável e belo ainda ecoa essas percepções entre nós?

O último artigo trata de um tema caro aos antigos e que nos remete à filosofia e práticas da antiguidade, ou mesmo à práticas de povos tradicionais, ainda em nossos dias: a ‘medicina culinária’, ao discutir como a arte de cozinhar e a promoção de saúde são consideradas Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS)

Neste número especial sobre Alimentação: Comida, Ciência & Arte pretendemos lançar luzes e colocar em relevo a diversidade alimentar, os desafios à segurança e biodiversidade alimentares, a cultura e costumes que criam identidades, regras, comércio, representações de mundo com repercussão em todos os campos da literatura, artes, imprimindo hierarquias, fazendo paz e alimentando as mais variadas disputas e conflitos.

O papel da alimentação na vida humana e o compromisso de governos e instituições contra a fome e pelo alimento saudável e acessível são um imperativo não só pela nutrição ou sobrevivência, mas pela garantia das essenciais condições para uma igualdade de partida.

Fabiana de Menezes Soares (UFMG),

José Antônio Gontijo (UNICAMP),

Sergio Schneider (UFRGS)