

VI Encontro Nacional de Estudos do Consumo
II Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
Vida Sustentável: práticas cotidianas de consumo
12, 13 e 14 de setembro de 2012 - Rio de Janeiro/RJ

COZINHA SUSTENTÁVEL: A RESSIGNIFICAÇÃO DO ESPAÇO CULINÁRIO?

Carla Pires Vieira da Rocha¹

Resumo:

O presente trabalho busca refletir sobre a possível ressignificação do espaço culinário, por meio do consumo sustentável. Aborda os diferentes significados de cozinha e o conceito de cultura alimentar visando ilustrar o que permeia as práticas alimentares além do consumo e preparo do alimento. Aponta as principais causas das modificações que vêm se processando no campo alimentar e a maneira como se refletem no espaço culinário. O enfoque na noção de cozinha sustentável contempla uma das tendências do consumo alimentar contemporâneo nas sociedades industrializadas, que conjuga as questões relativas à saúde com as do meio ambiente, expressos tanto na escolha do alimento a ser ingerido como no que está envolvido no seu preparo. Conclui que a ressignificação do espaço culinário, por meio das práticas sustentáveis, envolve a ressignificação da cultura alimentar que vigora no mundo ocidental.

Palavras-chave: Consumo sustentável; Cozinha sustentável; Práticas alimentares;

1 - Introdução

Dirigir o olhar para as cozinhas é fundamental quando se quer compreender as culturas alimentares das diferentes sociedades. A ideia de uma cozinha sustentável vem colocando em evidência algumas questões importantes para se pensar os espaços culinários das sociedades contemporâneas, assim como o que vem norteando a cultura alimentar ocidental, especialmente neste início de século.

As práticas relacionadas ao alimento estão sujeitas às transformações sociais e culturais. Em nossa sociedade, alguns fatores vêm atuando para reordenar tais práticas, dentre os quais se exalta o papel da indústria agroalimentar. Se, por um lado, o seu desenvolvimento representou muitos aspectos positivos, por outro, crescem os questionamentos em torno dos seus processos, ancorados nas incertezas com relação à qualidade do que se ingere, e igualmente nos riscos vinculados aos seus impactos

¹ Mestre em Comunicação e Informação (UFRGS), Especialista em Museologia/ Patrimônio Cultural (UFRGS) e Especialista em Alimentação e Sociedade pela Universitat Oberta de Catalunya. E-mail: carlapvrocha@gmail.com

ambientais.

Os questionamentos apontados, embora não necessariamente se instaurem em conjunto, redundam em uma crescente busca de alternativas, seja no sentido de se aplacar os possíveis danos à saúde ou então ao meio ambiente. No espaço culinário, baseado no ponto de vista sustentável, a intersecção entre saúde e meio ambiente pode contemplar alternativas que incluem além da escolha de alimentos regidos por preceitos ecológicos, práticas que levem em conta se reduzir ao mínimo os impactos ambientais. O que comer e como preparar ganham conotações decisivas para orientar as práticas sustentáveis neste contexto.

O enfoque na cultura alimentar é útil, no sentido de evidenciar que o alimento não se resume ao seu caráter biológico. O mesmo enfoque ainda deixa claro que a cozinha não está restrita ao preparo de alimentos; ela também é um espaço de significados, e que estão sujeitos às crenças e valores de cada cultura. Partindo dessas considerações, cabe indagar em que medida se pode conceber a ressignificação do espaço culinário a partir do consumo sustentável?

2. A COZINHA COMO UM ESPAÇO DE CULTURA ALIMENTAR

O espaço culinário consiste em uma chave para se pensar em como se constituem as culturas alimentares. Ao refletir as práticas alimentares dos diferentes grupos sociais, suas modificações e permanências ao longo do tempo, a cozinha revela modos de vida e a maneira como as sociedades se relacionam com o seu meio ambiente. A par de fatores biológicos, tecnológicos, econômicos e ambientais, as práticas relacionadas ao alimento, estão condicionadas às crenças e valores de cada cultura, expressos em representações, ideologias e cosmovisões. Nesta medida, a cozinha pode ainda ser percebida como um território de significados e produção de cultura alimentar.

O termo cozinha abarca diferentes sentidos. Em uma concepção inicial, compreende um espaço geográfico, dentro ou fora de casa, e em contextos diversos, onde se efetuam distintas atividades ligadas ao alimento. O mesmo termo é utilizado para definir o processo de transformação dos alimentos, por meio de operações, cuja função primordial é torná-los digeríveis, melhorar o seu sabor e igualmente a sua conservação. Esse processo é baseado em uma variedade de técnicas, aprimoradas ao longo do tempo (cozer, temperar, marinar, macerar, coar, cozinhar, entre outras), e,

mesmo que o seu grau de complexidade varie de um povo para outro, a mais simples dessas ações já é denominável cozinha (FLANDRIN, 1998, p. 32).

Para o antropólogo Lévi-Strauss (1979), além de atuar como mediadora na relação entre a natureza (cru) e a cultura (cozido), a cozinha é concebida como uma linguagem, constituída por uma gramática específica, e que traduz a estrutura de uma sociedade. Assim, em seu sentido social, é um espaço onde se reproduzem tanto as divisões sociais e as sexuais, como se opera a manutenção de vínculos sociais e a afirmação de identidades e/ou de diferenças (CONTRERAS, 2011).

A cozinha ainda reflete as relações de uma sociedade com o meio ambiente, seus recursos naturais e tecnológicos. A cozinha chinesa, uma das mais difundidas pelo mundo, é um dos casos ilustrativos de como a disponibilidade de recursos naturais não afeta simplesmente a variedade e a quantidade de ingredientes, mas também a tecnologia empregada para a elaboração culinária: o corte do alimento em pequenos pedaços, característico dessa culinária, foi uma solução encontrada para se diminuir o seu tempo de cozimento, visando economizar combustível, em razão da carência de lenha no país (FRANCO, 2006).

Entretanto, como observa Sahlin (1996), as razões do consumo de um vegetal ou animal não dependem unicamente da sua disponibilidade ou da existência de tecnologias para o seu preparo, mas, sobretudo, de razões culturais. Portanto, quando se analisa uma cozinha, conjuntamente aos recursos naturais e tecnológicos, devem ser considerados os seus sistemas de valores gastronômicos, ou seja, as diferentes categorias envolvidas na alimentação que incluem o que é comestível ou não, o que é bom ou ruim, o que é saudável ou perigoso, etc. Isso porque, além dos ingredientes transformados ou não, uma cozinha também pode ser concebida como um corpo de práticas, de representações, de regras e normas que repousam em classificações e regras que lhe dão sentido (CONTRERAS, ARNAIZ, 2004, p. 210-211 *apud* FLANDRIN, 1989, p.74).

Dentre as funções da cozinha, Fischler (1995) sublinha a resolução do *paradoxo do onívoro*: ao mesmo tempo em que o homem tem autonomia e liberdade de escolher entre uma variedade de alimentos para comer, ele é biologicamente dependente dessa variedade, já que necessita de uma diversidade de nutrientes para sobreviver (*neofilia*). Por outro lado, ele é condenado à prudência e à desconfiança com relação a um alimento novo (*neofobia*), uma vez que a “incorporação” do que se ingere não ocorre somente no plano real, mas também no imaginário: comer é transformar-se no que se

come, é algo fundante de identidade.

Ainda na visão de Fischler (1998), ao ingerir um alimento, os comensais incorporam um sistema culinário (práticas materiais e simbólicas), correspondente a uma visão de mundo, e que contribui para dar sentido ao ser humano e ao universo. E é mediante a repetição de seu consumo, que os alimentos, sejam percebidos de quaisquer formas (como signos, emblemas ou símbolos), integram e mantêm o comensal em tal sistema de significações (CONTRERAS, 2011).

Seguindo a mesma linha de pensamento, Igor de Garine (1987) assinala que o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence; sua cultura determina o que é comestível e o que não é, estabelecendo assim referências que extrapolam a função biológica dos alimentos. Dentro desta concepção, a cozinha torna-se então a depositária de nossas preferências e aversões alimentares, adquiridos por meio dos saberes e habilidades técnicas que vão sendo transmitidos através das gerações.

A partir do que foi visto até aqui, a tentativa de se definir uma cozinha, deve considerar a interdependência dos diferentes elementos que a constituem. A conjunção desses elementos é sintetizada no conceito de cultura alimentar, tornando-o assim imprescindível para entender igualmente o que permeia a alimentação humana. Contreras (2011, p. 129) resume tal conceito ao “conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associados à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social”. Já Espeitx (2007, p. 155), amplia o seu foco, definindo-a como:

[...] un complejo entramado social, tecnológico e cultural que establece como, con quién, que, cuando e porqué se come lo que se come em una determinada sociedad, y también que alimentos se obtienen o se producen, como se obtienen o producen y como si distribuyen. Efectivamente, la cultura alimentaria se desarrolla em el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno, y se fundamenta em el establecimiento de categorías, de sistemas de clasificación, sobre el cual se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos interiorizadas, pero em cualquier caso operativas, ya que definen los límites de lo possible y de lo pensable em este ámbito.

A abordagem da cultura alimentar é essencial para se compreender a complexidade envolvida na noção de cozinha. Do mesmo modo, é útil para evidenciar

que esta não se resume ao preparo de alimentos; ela também é um espaço de significados e que estão sujeitos à transformações culturais e sociais. Nesse sentido, importa questionar quais fatores vêm contribuindo de maneira determinante para modificar as práticas alimentares e como repercutem no espaço culinário?

3. MUDANÇAS GLOBAIS, INDUSTRIALIZAÇÃO E AS MODIFICAÇÕES NO ESPAÇO CULINÁRIO

Na medida em que as cozinhas refletem as sociedades a que pertencem, elas estão consignadas às transformações pelas quais passam essas mesmas sociedades. Especialmente nas últimas décadas, intensificaram-se algumas mudanças em nível global que afetaram o campo alimentar, influenciando não apenas no comportamento relacionado aos alimentos, como também nas práticas concernentes ao seu consumo. Alguns fatores tornaram-se decisivos para se pensar as transformações no âmbito da cozinha. Entre os mais expressivos, destaca-se o desenvolvimento da indústria agroalimentar.

Sobretudo a partir da segunda metade do século XX, a indústria tornou-se a responsável pela maior parte do que consumimos. Desse período para cá, os produtos da agricultura foram intensivamente modificados pelos processos industriais. Paralelamente, houve uma generalização dos artigos alimentares, que passaram a ser produzidos em maior quantidade e a um custo relativamente mais baixo, favorecendo um aumento no seu consumo.

Na mesma conjuntura, a potencialização das trocas culturais, por meio da mundialização dos mercados, e a ampliação das redes distribuidoras e de transportes tornaram disponível uma variedade de itens em diferentes locais e em zonas geograficamente distantes. Chama a atenção Fischler (1998, p. 846), que a distribuição gerou consequências tão importantes quanto a industrialização agroalimentar, contribuindo para que a alimentação se tornasse um mercado de consumo de massa.

Do mesmo modo, considera-se que a globalização da esfera alimentar configurou um processo progressivo de homogeneização e perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural, materializados no desaparecimento de variedades vegetais e animais, tecnologias, expressões culturais, entre outros. Por outro lado, esse processo não é isento de reações e tentativas de dirimi-lo, como veremos mais

adiante.

As mudanças no campo alimentar também têm relação direta com fenômenos como o desenvolvimento das cidades, a profissionalização das mulheres e o aumento do tempo dedicado ao ócio. Em decorrência disso, a expansão dos supermercados, a generalização de alimentos funcionais (mais fáceis de preparar) e de conveniência (pratos congelados e prontos para o consumo), assim como o desenvolvimento de uma série de eletrodomésticos, facilitaram a adaptação dos atos de preparar e de ingerir o alimento à praticidade necessária aos modos de vida urbanos.

Neste contexto, a indústria passou a capitanear grande parte das funções culinárias que, de hábito, eram desempenhadas no espaço doméstico. Analisando as consequências desse processo, Poulain (2006) aponta o rompimento do vínculo entre o alimento e a natureza, já que seriam suprimidas as funções sociais da cozinha, desconectando parcialmente o comedor de seu universo biocultural.

As exigências da vida urbana, assim como o aumento do individualismo (POULAIN, 2004), ainda levaram ao aumento do número de refeições fora do ambiente doméstico e ao desenvolvimento de formas alimentares alternativas às refeições. Um exemplo pontual destas é a *fast-food*. Embora não seja um fenômeno muito recente², é um modelo de refeição que foi gradativamente amoldado à temporalidade e às necessidades de nossa época³. A padronização das refeições, a agilidade no atendimento, a imagem de higiene e o preço baixo são fatores que contribuem para o sucesso dessas redes, ocasionando a sua diversificação e multiplicação pelo planeta. Entretanto, se essa modalidade de comida indica eficiência, ela também ostenta o emblema da má alimentação no mundo contemporâneo, cujos argumentos, defendem, acima de tudo, o seu reduzido nível nutritivo e o seu alto valor calórico.

2 Como observa Fernández-Armesto (2010), refeições quentes e prontas para comer já eram disponíveis às classes mais desfavorecidas economicamente de quase todas as culturas urbanas da história. Entretanto, a diferença entre aquela *fast-food* e a atual residiria justamente no domínio desta pelos produtos resultantes do processamento industrial.

3 De acordo com Scholliers (*ibid.* p.322), o pioneiro do chamado *fast-food* foi um estabelecimento inglês, que servia uma refeição composta de peixe e batatas fritas, de início vendido como lanche nas ruas para a classe trabalhadora. No entanto, podemos acrescentar que o formato da *fast-food*, que se vem generalizando, foi difundida nos Estados Unidos desde o final da década de 1940, a partir da iniciativa dos irmãos McDonald's, cuja fórmula, como explica Fischler (1998), reside em uma aplicação do *taylorismo*, baseada na divisão e racionalização do trabalho e num sistema de produção em cadeia. No entanto, cabe ressaltar que esse mesmo padrão de refeições, à medida que cresce a preocupação com a saúde, também vem modificando o conteúdo das refeições, incorporando ao cardápio alimentos considerados mais saudáveis, como frutas, saladas e iogurtes. Além disso, algumas redes, como a *Subway* (considerada uma forte concorrente do McDonald's), que oferecem refeições que priorizam a imagem de saúde relacionada ao alimento.

As críticas aos processos industriais relativos à alimentação são estendidos à artificialização que passou a imperar, especialmente na sociedade ocidental. Pollan (2008, p.15-21), por exemplo, é contundente quando indica uma mudança na própria concepção de comida, como conhecemos; nossa dieta estaria reduzida a “montes de alimentos e carne processados, montes de gordura e açúcar adicionados”. No seu ponto de vista, estaríamos consumindo uma “cornucópia de produtos extremamente processados com aspecto de comida”.

A lógica cada vez mais industrial e tecnológica que passou a governar a alimentação ocasionou a falta total de ciência, por parte do consumidor, com relação ao ciclo de produção do alimento: origem, produção, armazenamento, transporte. Ao analisar as modificações na relação do homem com sua alimentação Fischler (1995) considera a desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais tradicionais que regiam as práticas e representações alimentares. Tal desestruturação reflete-se em uma gradativa perda de referências e de confiança⁴ relativamente ao que é ingerido.

O mesmo autor ainda evoca a metáfora hipocrática, para explicar como atua esse universo de representações, evidenciando a função identitária dos alimentos: “Si no sabemos lo que comemos, ¿no es difícil saber no sólo qué llegaremos a ser, sino también qué somos?” (FISCHLER, 1995, p. 70). Assim, diante da possibilidade de ingerirmos um alimento contaminado - o que implica uma transformação desde o nosso interior -, mergulhamos em quadro de grande ansiedade, expresso na necessidade de identificarmos claramente o que comemos. Uma amostra desse quadro pode ser constatada no fato do sociólogo Anthony Giddens (*apud* SEVCENKO, 2001) ter elaborado uma lista de precauções diversas, relacionadas ao consumo cotidiano, para os interessados em tentar minimizar os riscos de contaminação para si e sua família⁵.

4 Alguns casos são exemplares na produção de insegurança e ansiedades alimentares, como a disseminação da doença da *vaca louca* a partir do Reino Unido, na década de 1980 e, mais recentemente, o surto de infecções por *E. Coli* na Alemanha, causado por brotos contaminados e ainda, assim como os recorrentes casos de contaminação por *Listeria* em diversos países.

5 Monitore continuamente o conteúdo de todo tipo de água que você consuma: qualquer que seja a fonte de que ela provenha, pode estar contaminada. Nunca aceite tranquilamente que a água engarrafada seja segura, ainda mais se ela estiver em garrafa plástica. Destile a água que você vai consumir em casa, pois a maior parte dos serviços de água encanada costuma estar contaminada. Tome cuidado com tudo o que você come. Evite peixe, que é uma fonte preferencial de contaminação, assim como as gorduras animais, quer estejam no leite, nos queijos, na manteiga ou na carne. Compre frutas e legumes produzidos organicamente ou plante-os você mesmo. Reduza ao mínimo possível o contato entre os alimentos e os plásticos. As mães deveriam considerar o abandono do aleitamento no peito, já que ele expõe os bebês a um alto risco de contaminação.

Lave as mãos frequentemente ao longo do dia, pois os agentes contaminadores evaporam e assentam em todas as superfícies no interior das casas, impregnando-as nas pessoas a qualquer mínimo contato. Nunca use inseticidas ao redor da casa ou no jardim e evite entrar em casas onde eles são usados. Jamais compre

Do mesmo modo que a industrialização massiva da alimentação nas sociedades urbanizadas provoca cada vez mais a perda de referências com relação ao que se ingere, ela também contribui para fomentar a preocupação com a degradação ambiental. Em consequência, aumenta a busca de alternativas que contemple não apenas a ingestão do alimento, como também as práticas voltadas ao seu preparo. Nesse viés, é que se exalta o consumo sustentável no contexto culinário.

3- CONSUMO, MEIO AMBIENTE E A RESSIGNIFICAÇÃO DO ESPAÇO CULINÁRIO

Nas sociedades contemporâneas, algumas tendências do consumo alimentar vêm repercutindo no espaço culinário, seja na escolha dos alimentos a serem ingeridos como nas práticas relativas ao seu preparo. Dentre tais tendências, destacamos aquela, cujo foco, está na intersecção entre a saúde e o meio ambiente e que caracteriza a concepção de uma cozinha sustentável. Levando em conta tal concepção, colocamos em questão: até que ponto se pode considerar uma ressignificação do espaço culinário a partir do consumo sustentável?

De acordo com o que foi visto acima, ao longo das últimas décadas, entre as mudanças que afetaram o espaço culinário, a indústria agroalimentar teve um papel determinante, uma vez que passou a concentrar grande parte da produção do que comemos. No entanto, embora o desenvolvimento dessa indústria apresente aspectos positivos - intensificação de procedimentos voltados à higienização dos alimentos e maior democratização do consumo, entre os já citados -, ela vem dando causa a frequentes questionamentos em torno da qualidade do que comemos. A utilização indiscriminada de produtos químicos sintéticos no cultivo e no processamento dos alimentos (fertilizantes, pesticidas, conservantes, colorizantes, aromatizantes, etc.), o incremento da *transgenia*⁶, são alguns dos fatores a motivarem alterações no consumo alimentar.

quaisquer produtos de lojas ou supermercados sem verificar se eles vaporizam as mercadorias com pesticidas, o que é uma prática amplamente difundida. Afaste-se dos campos de golfe, pois eles se tornaram densamente contaminados, mais ainda do que as fazendas (*apud* SEVCENKO, 2001, p. 97)

6 Ver pesquisa de Menasche (2006) acerca das representações em torno dos alimentos transgênicos em: MENASCHE, Renata. **Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco**: leigos com a palavra. Antropolítica, Niterói, 21, p. 109-125, 2006.

A par da incerteza com as possíveis reações desses produtos na saúde, é progressiva a preocupação relacionada aos seus efeitos negativos também no meio ambiente. Os atuais padrões de consumo, aliados ao uso desordenado dos recursos naturais renováveis e não renováveis, a poluição do ar e das águas, a degradação do solo, as mudanças climáticas, são alguns dos aspectos associados à problemática ambiental que já não se limitam ao discurso de especialistas.

Ao fundamentar sua pesquisa voltada às tendências alimentares no contexto brasileiro atual, Barbosa (2009, p. 29) explica que a “saudabilidade”, enquanto uma das tendências em vigor, tem íntima relação com a tendência à “medicalização da saúde”, cuja atenção está direcionada predominantemente ao valor nutricional dos alimentos, no sentido de se evitar e prevenir doenças. Todavia, a “saudabilidade” abarca uma perspectiva mais holista, ao englobar questões ideológicas e políticas relativas ao meio ambiente, à forma de produção dos alimentos, à maneira de criação dos animais, entre outras, e ainda visar uma reformulação não apenas da alimentação e do corpo, mas da própria sociedade. Essa tendência ainda configura estilos de vida, auxiliando na construção de identidades⁷.

Importa notar que os questionamentos em torno da qualidade dos alimentos industrializados, assim como dos impactos ambientais, e a busca de alternativas ao consumo, não são propriamente um tema do século XXI. No Brasil, eles surgiram no curso do movimento ecológico desencadeado a partir da década de 1970, fazendo coro a outros tantos movimentos que colocavam em discussão a ordem instituída⁸. Essa insurgência foi marcada pela crítica aos modos de produção e, principalmente, aos modos de vida, quando se reivindicava uma relação mais harmônica entre o homem e a natureza (GONÇALVES, 2001). Além do consumo alimentar alinhado com as prerrogativas ecológicas, tal perspectiva defendia formas alternativas de produção e de distribuição. Nas palavras de Pollan (2007, p.158): “[...] o que você comia era

⁷ Esses estilos de vida, muitas vezes compreendem uma exaltação ao ambiente rural, como um modelo de vida idealizado. Ver: MENASCHE, Renata. _____. **Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa.** Ruris, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

⁸ Esses movimentos tiveram como ponto em comum sobretudo as críticas à Sociedade de Consumo. Desde os anos 1950, teóricos da Escola de Frankfurt denunciavam a fabricação de falsas necessidades pela “indústria da cultura”, o que influenciou movimentos contrários ao “consumo de massa”, como os estudantis, *beatniks*, *hippies*, *punks* e *antiglobalistas*. Razões sociais, ecológicas e estéticas, fundamentaram esses movimentos, o que incluía a exaltação a formas alimentares alternativas como dietas cruas orgânicas ou sem carne. É também bastante expressivo o caso do movimento *Slow Food*, implementado na Itália nos anos 1980, contrário às transformações na indústria alimentícia e à “padronização global dos alimentos do mundo”. (SCHOLLIERS, *ibid.* p.348)

inseparável de como aquele produto era cultivado e como chegava até a sua mesa”.

Desse período para cá, a ecologia tem interessado aos mais distintos segmentos sociais, embora nem todos partam da mesma motivação político-ideológica. O mesmo pode-se dizer com relação ao consumo de produtos ecológicos; a crescente demanda por alimentos orgânicos⁹, pode ser vista como um exemplo disso, já que a preocupação com a saúde não necessariamente coincide com a relativa ao meio ambiente. Isso também indica que essa modalidade de consumo não é isenta de contradições¹⁰.

No que se refere à preocupação relacionada à degradação ambiental, é cada vez mais presente que ações individuais cotidianas também podem contribuir para diminuir os impactos ambientais. Assim, o consumo sustentável, entre demais conceitos associados às variadas práticas de preservação ambiental e manutenção da biodiversidade, vêm sendo fortalecidos por meio de múltiplas iniciativas no sentido de se incorporarem valores ambientais aos hábitos de consumo. Entretanto, como adverte Portilho (2005), não se pode ignorar o fato de muitas dessas iniciativas partirem de governos e empresas, visando transferir a total responsabilidade pelas mudanças acerca do consumo e seus impactos ambientais, para os indivíduos.

Mesmo levando em conta as proporções diferenciadas de consumo e suas possíveis contradições, é possível afirmar que, tanto as razões ligadas à saúde como as relacionadas ao meio ambiente, representam motivações cada vez mais significativas para a revisão das práticas alimentares. Consideramos o cruzamento entre ambas motivações o que dá razão à cozinha sustentável.

Nesse âmbito, a citada revisão pode ser inicialmente considerada, por meio da escolha de alimentos, em que pese uma orientação mais ecológica. O consumo de produtos inseridos em tal categoria, além de representar uma opção “saudável”, muitas vezes possibilita que se tenha maior precisão da proveniência do alimento, tendo em vista a ciência de como foram cultivados, produzidos, embalados e transportados. Assim, a certificação do produto ou a relação direta entre produtor e consumidor podem atuar no sentido de assegurar a confiabilidade e a segurança do que se vai consumir, tanto no que se refere à saúde, como ao meio ambiente.

Na mesma perspectiva, as noções de *local*, *sazonal* e *tradicional* ganham centralidade, como parte do modelo de representações da cultura alimentar em vigor,

⁹ A ampliação do consumo de produtos orgânicos é visível principalmente nas grandes cidades, nas quais houve um aumento das feiras agroecológicas, assim como a ampliação da oferta desses produtos em muitos supermercados, restaurantes, entre outros.

¹⁰ Sobre as contradições acerca do consumo de produtos ecológicos ver MILLER, Daniel. **The dialectics of shopping**. Chicago: The University of Chicago Press, 2001.

quando contraposto ao modelo industrial. Observa Contreras que, no primeiro modelo, o universo do comestível estaria baseado na dualidade entre a imagem de natureza, associada aos produtos brutos e frescos e seu ideal de autenticidade e qualidade, e estaria em oposição aos provindos da indústria que remetem ao não comestível, uma vez que a sua ingestão se mostra cheia de riscos (2005, p.135).

A introdução de práticas sustentáveis na cozinha, além da atenção à qualidade dos alimentos, envolve a adoção de algumas outras medidas. A maneira de cozinhar torna-se tão importante quanto os ingredientes: técnicas como assar, grelhar e fritar, por exemplo, podem ser exercitadas, observando a economia de combustíveis fósseis e a redução dos gases que provocam o efeito estufa.

A diminuição dos impactos ambientais a partir do espaço culinário pode incluir ainda o aproveitamento integral dos alimentos, a fim de evitar o seu desperdício, a utilização de aparelhos mais econômicos e da água de forma racional, o cuidado com o descarte de resíduos e de embalagens, assim como a atenção para a armazenagem das sobras de comida. Além disso, não é raro que se levem a cabo outras iniciativas, como a manutenção de hortas caseiras e/ou de composteiras para a transformação dos resíduos orgânicos em adubo.

É possível dizer que, por meio do consumo sustentável, a cozinha é inscrita em um campo de significações. De acordo com o que foi abordado, o espaço culinário, nesta condição, é concebido como uma alternativa aos mecanismos do mercado global, ao viabilizar o rompimento com os sistemas de alimentos convencionais, reforçando um caráter ideológico e político relacionado ao consumo alimentar. Isso pode ser pensado pela escolha de produtos, cujos cultivo, processamento, distribuição e comercialização representem esse rompimento de diferentes maneiras, como, por exemplo, o incentivo à agricultura local e familiar, a manutenção do senso de comunidade, baseado no cuidado com a terra e os demais recursos naturais.

No que se refere ao preparo do alimento, o caráter político e ideológico igualmente vigora, quando observada a possibilidade de resistência ao mesmo sistema alimentar, baseado na grande indústria¹¹. Em face da intensiva artificialização dos

¹¹ É importante lembrar que é cada vez mais difícil contrapor a grande indústria a alguns dos preceitos que caracterizam os produtos ecológicos. Nesse sentido, cabe ressaltar que, assim como a indústria se apropria cada vez mais da imagem de natureza para vender os produtos alimentares, essa mesma indústria vem concentrando esforços no sentido de abarcar também essa modalidade de consumo, uma vez que é um mercado em expansão e, portanto, um negócio lucrativo. De acordo com matéria publicada no jornal New York Times, em julho de 2012, durante a última década, nos Estados Unidos, gigantes corporações agro-alimentares como: Coca-Cola, Cargill, ConAgra, General Mills, Kraft e M & M Mars - entre outras, passaram a concentrar a maior parte da indústria nacional de alimentos orgânicos. Disponível em:

alimentos, ocasionando “sabores indiscerníveis, melancolicamente repetidos” (LUJÁN *apud* CONTRERAS, 2005, p.138), torna-se viável o resgate de parte do culinário que essa indústria absorveu e vem devolvendo aos consumidores por meio de um inegável padrão alimentar.

Ao retomarmos a concepção de cultura alimentar, inicialmente abordada, e, sobretudo no que diz respeito a um conjunto crenças, representações e classificações relacionadas aos alimentos, o consumo sustentável pode ser visto como uma forma de atenuar a ansiedade ou o temor do desconhecido com relação ao que se ingere (agrotóxicos, transgênicos, aditivos químicos, hormônios, etc). Seguindo a mesma lógica, as práticas sustentáveis relacionadas ao alimento consistiriam igualmente na possibilidade de se aplacar a preocupação fundada na iminente esgotabilidade de vários recursos naturais, o que compromete não apenas a qualidade dos alimentos, mas a da própria vida na terra.

Por outro lado, a mesma concepção de cultura alimentar pode ser vista como uma barreira para outras decisões consideradas sustentáveis. Um caso provocativo de reflexão é o do incentivo à ingestão de insetos como uma alternativa alimentar, proposto pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação em janeiro de 2012. O aumento populacional (estimado em 2,5 bilhões de seres humanos adicionais até 2050), a diminuição dos recursos naturais e o aquecimento do planeta foram os principais fatores que fundamentaram tal proposta, evidenciando o consumo de insetos - ricos em proteínas - e de algas marinhas, como fontes alimentares aptas a desempenharem um papel crítico, não só no sentido de nutrir, mas de fazê-lo de maneira sustentável¹².

Diante dessa proposição, são válidas algumas interrogações: afora as culturas familiarizadas com o consumo de insetos, até que ponto a dieta ocidental é permeável a incorporar uma tortinha de larvas ou uma omelete de gafanhotos? Ou ainda, em que medida os países desenvolvidos estariam dispostos a abrir mão da carne bovina - cuja criação, é sabidamente um dos fatores que mais contribui para a poluição global -, em troca de um prato à base de insetos. Essas indagações são uma amostra da complexidade envolvida na alimentação humana, embora permitam concluir que, no contexto das

<http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?res=9A05EEDF133CF93BA35754C0A9649D8B63&pagewanted=all>

¹²Fonte: http://www.slate.com/articles/technology/future_tense/2012/06/edible_insects_and_seaweed_are_the_perfect_sustainable_foods_.html Acesso em: 25/07/2012.

sociedades urbanizadas e ocidentais, a ressignificação da cozinha, por meio do consumo sustentável, envolve ainda uma ressignificação da própria cultura alimentar.

4 - Considerações finais

As cozinhas são fundamentais quando se quer compreender as culturas alimentares das diferentes sociedades. Seus significados estão ancorados em questões sociais, políticas, tecnológicas, culturais e ambientais. Do mesmo modo, o consumo e o preparo dos alimentos, assim como as crenças e representações a eles relacionadas, não são estanques; são frutos de continuidades, rupturas e mudanças. A partir dessas considerações, a ideia de uma cozinha sustentável permite a revisão da noção de cultura alimentar que tem vigorado nas sociedades contemporâneas.

Para a compreensão das práticas alimentares das sociedades urbanizadas e industrializadas, é imprescindível levar em conta as mudanças sociais e culturais que se intensificaram nas últimas décadas em nível global. Dentre tais mudanças, vimos que a indústria teve um papel central: ao mesmo tempo em que facilitou os modos de vida, em razão da utilização de agroquímicos em geral e da artificialização intensiva dos produtos, vem gerando incertezas e desconfianças no consumidor, determinando mudanças não apenas nas práticas, como também nas representações ligadas ao comer e aos alimentos.

A problemática ambiental vem igualmente determinando alterações no consumo alimentar. No espaço culinário, a conjunção entre a escolha de alimentos vistos como mais saudáveis e de práticas que atuem no sentido de minimizar os impactos ambientais vai além de se aplacar as ansiedades urbanas com relação à alimentação e ao meio ambiente; o consumo torna-se uma possibilidade de exercício político, de resistência aos sistemas globais alimentares, assim como um local de recuperação de práticas ligadas ao culinário e de afirmação identitária.

A cozinha sustentável, por meio da inserção da perspectiva ambiental no campo alimentar, revela uma outra perspectiva ao consumo, em que pese não apenas uma relação mais harmônica com o corpo, mas também com o meio ambiente. Se, as escolhas e preferências alimentares, os critérios que guiam tais escolhas, suas regras e práticas envolvidas são alguns dos aspectos que definem uma determinada cultura culinária, entender a ressignificação do espaço culinário por meio do consumo

sustentável, envolve rever e colocar em xeque algumas das instâncias que regem a cultura alimentar da sociedade ocidental contemporânea.

Referências

ANN ARBOR, Mich. **Has 'Organic' Been Oversized?** Julho 2012. Disponível em: <http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?res=9A05EEDF133CF93BA35754C0A9649D8B63&pagewanted=all> Acesso em: 12/08/2012.

BARBOSA, Livia. **Tendências da alimentação contemporânea**. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. p.15-64.

CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004.

CONTRERAS H., Jesus. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

CONTRERAS H, Jesús, GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

ESPEITX, Helena. **Los espacios turísticos del patrimonio alimentario**. In: TRESSERAS, Jordi. MEDINA, F. Xavier (eds.). **Patrimonio gastronómico y turismo cultural em el mediterráneo**. Ibertur, Colección Turismo Cultural, 1 ed. 2007. p.153-174.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

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

_____. FISCHLER, Claude. **A 'McDonaldização' dos costumes**. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

FLANDRIN, J.L. **A humanização das condutas alimentares**. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 26-35.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4º ed. Ed. Senac: São Paulo, 2006.

GARINE, Igor. **Alimentação, culturas e sociedades**. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, 1987, p. 4-7.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Os (des) caminhos do meio ambiente**. 8 ed. São Paulo: Contexto, 2001.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. In: SIMONIS, Yvan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979.

MENASCHE, Renata. [Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco: leigos com a palavra](#). *Antropolítica*, Niterói, 21, p. 109-125, 2006.

_____. **Campo e cidade, comida e imaginário**: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MILLER, Daniel. **The dialectics of shopping**. Chicago: The University of Chicago Press, 2001.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

_____. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. São Paulo: Cortez Ed. 2005.

SAHLINS, Marshall. **Âge de Pierre Âge d'abundance**: L'economie des sociétés primitives. Paris: Gallimard, 1996.

SEVCENKO, Nicolau. **A corrida para o século XXI**: no loop da montanha-russa. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SCHOLLIERS, Peter. **Inovação e tradição**: o novo cenário da gastronomia. In: FREEDMAN, Paul (org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

SHONWALD, Josh. **Why You Should Love Grasshopper Tacos and Kelp Pasta: How overcoming the yuck factor can help save the world**. Disponível em: http://www.slate.com/articles/technology/future_tense/2012/06/edible_insects_and_seaweed_are_the_perfect_sustainable_foods_.html Acesso em 25/07/2012.