

Globethics Repository



O signifiado do ato alimentar [The meaning of the food act]

This page was generated automatically upon download from the Globethics Repository. More information on Globethics see <https://www.globethics.net>. Data and content policy of Globethics Repository see <https://repository.globethics.net/pages/policy>.

Item Type	Article
Authors	Wolfart, Graziela
Publisher	Instituto Humanitas Unisinos - IHU
Rights	With permission of the license/copyright holder
Download date	2026-07-13 15:13:51
Link to Item	http://hdl.handle.net/20.500.12424/160345

O significado do ato alimentar

Para a antropóloga Maria Eunice Maciel, a alimentação humana vai muito mais além da simples sustentação da vida

POR GRAZIELA WOLFART E PATRÍCIA FACHIN

“Os hábitos alimentares não existem isoladamente e nem é possível entender a alimentação de um povo sem ver o todo, a circunstância de existência deste, como se revela o seu ethos particular, como é construída sua identidade”. A análise é da antropóloga Maria Eunice Maciel, na entrevista que concedeu por e-mail à **IHU On-Line**. Para ela, “o que comemos, quando, com quem, em que circunstância faz parte do sistema alimentar humano. Assim, nós não simplesmente nos nutrimos ou nos alimentamos, nós comemos, uma relação em que aquilo que é ingerido tem significado para nós. Não comemos alface, comemos uma salada de alface. Sentamos numa mesa ou comemos acorados, com talheres (e que tipo de talheres) ou com as mãos. E por aí vai. Nós nos construímos comendo não apenas biologicamente, mas também social e culturalmente”.

Graduada em Ciências Sociais e especialista em História do Rio Grande do Sul pela UFRGS, Maria Eunice Maciel é especialista, também, em Antropologia Social pela Universidade de Paris. Kursou mestrado em Antropologia Social pela UFRGS e doutorado na Universidade de Paris com a tese *Le gaúcho bresilien - identite culturelle dans le Sud du Bresil*. De sua produção bibliográfica, destacamos *O lugar comum da diferença* (Porto Alegre: UFRGS, 2009) e *Temas em cultura e alimentação* (Aracaju: Editora da Universidade Federal de Sergipe, 2007). Confira a entrevista.

IHU On-Line - Como entender, antropologicamente, a cultura de uma alimentação baseada na carne?
Maria Eunice Maciel - Nós, os humanos, somos onívoros, comemos carne e vegetais. Comemos de tudo, mas escolhemos, arbitrariamente, o que comer. Embora alguns relacionem o consumo de carne com maior agressividade, não há nenhuma comprovação. Assim, países com grande contingente da população adepto do vegetarianismo não teriam guerras e conflitos. Mas não é isso que se observa. É só conhecer a história da Índia para ver como esta afirmação é falsa.

IHU On-Line - Em que medida a alimentação vai além das questões biológicas e relaciona-se com questões culturais e sociais?
Maria Eunice Maciel - A alimentação humana vai muito mais além da simples sustentação da vida. Nós atribuímos significado ao ato alimentar, tornando o alimento em comida. O que comemos,

quando, com quem, em que circunstância faz parte do sistema alimentar humano. Assim, nós não simplesmente nos nutrimos ou nos alimentamos, nós comemos, uma relação em que aquilo que é ingerido tem significado para nós. Não comemos alface, comemos uma salada de alface. Sentamos numa mesa ou comemos acorados, com talheres (e que tipo de talheres) ou com as mãos. E por aí vai. Nós nos construímos comendo não apenas biologicamente, mas também social e culturalmente.

IHU On-Line - Como descreve as culturas nacionais a partir da sua alimentação?

Maria Eunice Maciel - Existem identidades sociais que são construídas a partir de um jogo de diferenças e semelhanças. A comida faz parte deste processo. Há comidas identitárias, associadas a um povo e relacionadas a um território (que pode ser simbólico) fazendo com que um grupo possa ser reconhecido.

O fato de algumas populações adotarem uma dieta vegetariana ou onívora faz com que, culturalmente, elas sejam diferentes? Em que aspectos? Não há nada que indique. Esta é uma afirmação que fica no campo da crença e não de dados científicos ou mesmo de uma comprovação histórica.

IHU On-Line - Os hábitos alimentares influenciam no modo de ser social das culturas orientais e ocidentais?

Maria Eunice Maciel - Eles fazem parte de um todo maior. Os hábitos alimentares não existem isoladamente e nem é possível entender a alimentação de um povo sem ver o todo, a circunstância de existência deste, como se revela o seu ethos particular, como é (são) construída(s) sua(s) identidade(s). Aliás, “orientais” e “ocidentais” são conjuntos muito grandes. A diversidade cultural é riqueza. As relações entre as populações, as trocas, as transformações, enfim, o processo sociocultural da história destas populações pode ex-

plicar (mas é sempre uma interpretação possível) suas diferenças, mas não a alimentação em si, isoladamente.

IHU On-Line - Por que a cultura gaúcha é marcada pela presença da carne? Qual é o significado da carne para o gaúcho? O consumo desse alimento tem algum significado cultural e identitário para o gaúcho?

Maria Eunice Maciel - Em primeiro lugar, o processo histórico de apropriação do território que hoje corresponde ao Rio Grande do Sul foi feito na base do gado. Primeiro com a “caça” ao gado bravo, depois com as estâncias. Carne havia em abundância, tanto que os viajantes, tal como Saint Hilaire, notaram os “hábitos carnívoros” da população. Mas é claro, sendo uma sociedade ancorada na produção de carne, estranho seria se fosse de outra forma. Mas não é a carne e sim o churrasco (veja bem, carne é o elemento, churrasco já tem todo um significado) que identifica. Só para dar um exemplo, “churrascarias gaúchas” ou com nomes associados ao gaúcho existem por todo o Brasil e mesmo fora dele.

IHU On-Line - Que sociedade se estrutura a partir da alimentação moderna?

Maria Eunice Maciel - Não é uma sociedade estruturada com base em um tipo de alimentação. São formas alimentares que existem na atualidade cuja maior característica é a circulação de elementos alimentares (sejam ingredientes, sejam pratos, sejam receitas). De qualquer forma, as mudanças atuais da alimentação estão relacionadas aos novos modos e estilos de vida, às mudanças que ocorrem.

IHU On-Line - Historicamente e antropologicamente, quem é o mito fundador da alimentação brasileira?

Maria Eunice Maciel - Roberto da Matta nos fala da fábula das três raças como uma narrativa fundamental para a sociedade brasileira. Neste sentido, na alimentação também se fala nas “influências” do branco, do negro e do índio na alimentação brasileira. Mas me parece ser mais uma forma de encobrir desigualdades (afinal o negro veio como escravo, o índio foi dizimado e o branco foi o conquistador) pelo discurso da democracia racial.

O vegetarianismo e o consumo ético

Para a nutricionista Claudia Lulkin, o vegetarianismo, hoje, tem cada vez mais a compreensão de seu papel político e econômico no debate do que seja ético

POR GRAZIELA WOLFART

Na visão da nutricionista vegana Claudia Lulkin, “se mudamos o foco central da alimentação para o mundo vegetal com sua infinita diversidade (plantas que nem conhecemos no Rio Grande do Sul, plantas que estão sendo redescobertas) e se utilizarmos as terras agricultáveis para aumentar a produção de alimentos vegetais, teremos saúde ampla”. E, para ela, “saúde não é somente ter mais Unidades Básicas de Saúde. Não! Saúde é sol, ar limpo, água limpa, terra e alimentos limpos, vida digna, habitação ecológica”. Essas e outras afirmações Claudia fez na entrevista que segue, concedida à **IHU On-Line** por e-mail.

Claudia Lulkin, 54 anos, é nutricionista formada em 1993 pela Faculdade de Nutrição do Instituto Metodista de Educação e Cultura - IMEC, de Porto Alegre. Em 1980, passa a integrar a Cooperativa Ecológica Coolmeia. Foi lactovegetariana por 30 anos. Seu filho e nora foram o estímulo para tornar-se vegana e ativista pelos direitos animais. Também participa de outros movimentos populares. Assessora projetos em Nutrição com o foco em alimentação saudável, ministra cursos de culinária vegana, estimulou a “Segunda Sem Carne” em uma escola infantil em Porto Alegre e vem divulgando a ideia de paisagismo alimentar. Confira a entrevista.

IHU On-Line - Como o vegetarianismo se relaciona com a questão do consumo ético?

Claudia Lulkin - O vegetarianismo, hoje, tem cada vez mais a compreensão de seu papel político e econômico no debate do que é ético. Produzir com veneno é ético (solos, água, lençóis freáticos poluídos, perda de genes de plantas que sequer conhecemos totalmente)? Ter pessoas que ainda passam fome é ético? “Criar” animais (vidas artificializadas) para alimentação é ético (os animais não são seres de direitos)? Plantar florestas de pinus ou cana-de-açúcar para combustível em vez de alimentos é ético? Manter uma sociedade altamente injusta num país com abundância de sol, recursos naturais e vegetais é ético? Estimular as crianças a comprar pacotes de produtos ditos alimentícios é ético? O vegetarianismo e,

com mais força o veganismo, vem colocando em cheque todas estas questões e se associando a outros movimentos que propõem novas experiências: a permacultura, a agrofloresta, o apoio à agricultura orgânica da agricultura familiar. E propõe, já, a adesão ao movimento Segunda Sem Carne, promovido pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

IHU On-Line - Do ponto de vista nutricional, quais as vantagens de aderir ao vegetarianismo?

Claudia Lulkin - A American Dietetic Association - ADA, uma associação com 70.000 membros, basicamente nutricionistas, vem apoiando nossos argumentos: a alimentação vegetariana é preventiva a todos os desequilíbrios chamados doenças da modernidade: os hiper tudo... hiperplasias (tumores), obesidade, diabetes, baixa do sistema

imunológico, que resultam em inflamações e alergias várias, envelhecimento precoce, problemas de dentes, problemas de próstata, degeneração da constituição física dos humanos. Cito a ADA como referência no mundo acadêmico onde as pessoas não são vegetarianas, mas há um grupo de médicos veganos, uma ONG com 25 anos e que está fazendo um grande movimento nos EUA pró-mudança da merenda escolar, que é o Physician Council for Responsible Medicine - PCRM (www.pcrm.org). Também os adventistas têm importantes estudos na área (são ovolactovegetarianos). E há uma Escola de Medicina em Loma Linda, na Califórnia (EUA), muito famosa (<http://lomalindahealth.org/health-library/a-z-health-guide/1/003572.htm>).

IHU On-Line - O que a motivou a adotar o vegetarianismo?

Claudia Lulkin - Sempre que me perguntam isso, fico pensando como aconteceu. Acho que a raiz está na Associação Macrobiótica de Porto Alegre, em 1975. A macrobiótica foi um movimento muito importante no Brasil, influenciou uma geração. A Macrobiótica em Porto Alegre era vegana, mesmo que este termo ainda não fosse conhecido, ou seja, foi lá que entramos em contato com os cereais integrais, com os pães realmente integrais, que voltamos a comer aveia, que voltamos a tomar chá, que discutimos a homeopatia, e em cuja livraria passamos a encontrar conhecimentos inusitados. Como me tornei órfã aos 14 anos e aos 19 encontrei a macrobiótica, passei a estudar para entender a doença do meu pai e da família (câncer). Fui adotando outra dieta. Também era rechonchuda e me incomodava que me chamavam de “fofinha”. Então isso tinha um caráter de descobertas em saúde humana. Foi por lá, também, que encontrei os textos sobre o parto de cócoras, a amamentação, tantas informações que ainda não faziam parte da minha vida. Em 1982 tive uma gravidez vegetariana (vegana-macrobiótica) e fiz um parto de cócoras, assistido por um médico homeopata que fez o parto em casa. Foi uma experiência fantástica!

IHU On-Line - Em que sentido o vegetarianismo pode mudar paradigmas em relação à saúde humana, animal e do planeta?

Claudia Lulkin - Se mudamos o foco central da alimentação para o mundo vegetal com sua infinita diversidade (plantas que nem conhecemos no Rio Grande do Sul, plantas que estão sendo redescobertas) e se utilizarmos as terras agricultáveis para aumentar a produção de alimentos vegetais, teremos saúde ampla. Saúde não é somente ter mais Unidades Básicas de Saúde. Não! Saúde é sol, ar limpo, água limpa, terra e alimentos limpos, vida digna, habitação ecológica. Acho que posso falar tranquilamente sobre isso, pois fui vivenciar o que estou “teorizando” em vários lugares lindos do Brasil e fora dele.

IHU On-Line - Qual a funcionalidade da alimentação vegana, ou em que medida podemos afirmar que a alimentação vegana e viva é funcional?

Claudia Lulkin - A nutrição funcional reconhece os princípios ativos presentes nos alimentos. A maior parte desses alimentos que a nutrição funcional sugere vem do mundo vegetal, pois é aí que se encontram os pigmentos curativos: flavonóides, antocianina, carotenos, clorofila. Esses pigmentos resultam da fotossíntese, da relação do sol com a água, o ar, a terra e as sementes das plantas. As plantas são a materialização dessa relação, eu diria dessa alquimia que acontece na mãe natureza para utilizar termos mais “indígenas”, culturas que ainda têm uma relação forte com o ambiente natural. Muitos de nós também estamos resgatando essa compreensão em nossas vidas. Isso sem falar nos princípios ativos presentes nas plantas medicinais, nas aromáticas e condimentares, que são nutritivas, preventivas e curativas.

IHU On-Line - Qual o papel da Cooperativa Ecológica Coolmeia no movimento pela agricultura orgânica no RS?

Claudia Lulkin - A Cooperativa Coolmeia¹

¹ Coolmeia Ecológica: fundada em 1978, a Cooperativa Coolmeia certifica e fornece um selo próprio aos agricultores do sul do Brasil. Também presta assessoria em Agricultura Ecológica através de cursos, palestras e projetos para propriedades rurais ecológicas. Além de coordenar uma Feira em Porto Alegre (às quartas-feiras e sábados), administra uma lancheria e um restaurante onde são vendidos os produtos orgânicos produzidos pelos agricultores certificados. Sobre a Coolmeia, confira a entrevista concedida pela jornalista Lilian Dreyer à IHU On-Line 324, de 12-04-2010, intitulada *Adequação ecológica: única forma de garantir a sustentabilidade*, dis-

começou a partir de uma mobilização de consumidores de alimentos que já discutiam a falta de qualidade da alimentação industrial - artificial (grãos descortçados, refinados - muita farinha branca, açúcar refinado, com corantes, saborizantes e afins de laboratório). Na medida em que se começou a buscar alimentos junto aos produtores, (e era um momento planetário desse debate), essa cooperativa se tornou um espaço, um lugar de encontros e de ações pró-agricultura ecológica. Aos poucos, foi se tornando um lugar de referência dessa busca de alimentação com qualidade: integral, orgânica. A Coolmeia tinha uma visão muito clara da ecologia no dia a dia. Esse era nosso mote. Como fazíamos almoços e lanches, o “entra e sai” de pessoas transformou a Coolmeia num ponto de cultura ecológico. E, a partir de outubro de 1989, se tornou as bases de feiras ecológicas em Porto Alegre, com ressonância no Rio Grande do Sul e no Brasil. A Feira dos Agricultores Ecologistas de Porto Alegre comemorou seus 21 anos no sábado, 16 de outubro, (Dia Mundial da Alimentação) com bela festa.

IHU On-Line - Quais as principais bases do cooperativismo autogestionário, que está em contraposição ao cooperativismo do agronegócio?

Claudia Lulkin - O cooperativismo, *a priori*, aponta para a autogestão, para a auto-organização dos que se reúnem para práticas onde há cooperação. Os imigrantes no Rio Grande do Sul conseguiram sobreviver e evoluir economicamente através do cooperativismo que trouxeram da Itália, da Alemanha. Mas com a “Revolução Verde”, o cooperativismo muda. As cooperativas de trigo e soja se tornaram grandes empresas - onde os produtores “da base” deixaram de ter voz ativa. Esse foi o modelo utilizado para facilitar a rapidez do avanço do modelo da agropecuária ou agronegócio, agrobusiness. Na divisão econômica internacional coube aos governos ditatoriais na América do Sul “facilitar” a implementação e rápida adesão a essa visão e prática. O Brasil passa a se tornar um dos maiores exportadores de carne do planeta, tendo a cadeia dos alimentos para os animais organizada por esse modelo.

ponível em <http://bit.ly/bcGwLK>. (Nota da IHU On-Line)