

GLOBALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO: Unidade ou diversidade?

Maria do Céu Antunes Martins ¹

Resumo

Esta revisão busca entender o fenómeno da globalização alimentar. Através dela procura-se captar o significado da expressão “globalização da alimentação” e analisar implicações que resultam do confronto entre diferentes práticas alimentares. O aprofundamento do tema consubstancia uma abordagem sociocultural e sistematiza o pensamento de diversos teóricos que dissertaram sobre o assunto.

Palavras-chave: alimentação; globalização; imigração

1. Globalização da alimentação: análise ao conceito

A alimentação faz parte de um processo condicionado por múltiplos factores: biológico, ecológico, económico, político e sociocultural. Entre estes factores destaca-se, no presente texto, a dimensão sociocultural. O homem alimenta-se em função da sociedade a que pertence; a cultura define os produtos que são comestíveis e as proibições alimentares, e segundo estes moldes, a alimentação é veiculada pelo homem para os destinos que ele definir e segundo as formas em que é praticada.

As ideias expostas decorreram de duas questões:

1^a - De que falamos quando nos referimos a globalização da alimentação?

2^a- Quais as implicações da globalização alimentar?

Para responder à primeira questão, há antes de mais, que descodificar a palavra globalização.

O emprego generalizado de expressões “global”, “globalização”, “globalizar” e “globalizante” surgiu a partir da década de sessenta do século XX. Global é um adjectivo que considera todos os elementos em conjunto

¹ Enfermeira; Especialista em Enfermagem de Saúde Pública; Professora Adjunta da Escolas Superior de Saúde Dr. Lopes Dias, Mestre em Sociologia pela Universidade de Évora e actualmente doutoranda em Sociologia na Universidade de Évora.

(Dicionário de Língua Portuguesa, 2006). Globalizar significa tornar global, acto ou efeito de difundir através do mundo. Em oposição ao conceito globalização figura o termo localização, que significa circunscrição, limitação, acção ou efeito de localizar (Machado, 1967).

O conceito de globalização encontra-se habitualmente associado ao crescente fluxo de bens, serviços, tecnologia e capital que ocorre através das fronteiras nacionais e entre estruturas e redes de produção e comercialização internacionais. A globalização é entendida como o processo através do qual existe menor constrangimento geográfico entre os povos, resultando daí, maior difusão das condutas sociais e culturais de uma determinada comunidade ou sociedade. Boaventura de Sousa Santos reforça este entendimento ao referir a globalização como, “o processo pelo qual determinada condição ou entidade local estende a sua influência a todo o globo, e, ao fazê-lo, desenvolve a capacidade de designar como local outra condição social ou entidade rival” (Santos, 2004: 334–335). Este autor adverte que, “a globalização pressupõe sempre a existência de uma localização e que “aquilo a que chamamos globalização é sempre uma globalização bem sucedida de um determinado localismo (...) (Santos, 2004: 334–335). Nas suas considerações sobre o conceito, nega a existência de uma entidade única chamada globalização, e salienta que, em vez disso, existem antes globalizações. Nesta vertente, a alimentação é um dos feixes que faz parte do processo de globalização.

A expressão “globalização da alimentação” significa “uma série de processos, em boa medida veiculados, que tendem a dar uma dimensão global à alimentação, e que inclui a produção e o consumo” (Navarro, 2005: 42). A globalização alimentar é um fenómeno que radica em períodos de dominação tão distantes como as cruzadas ou os descobrimentos. Com as características que hoje a conhecemos, desenvolveu-se na segunda metade do século XX, quando a actividade económica se orientou decisivamente para uma escala mundial. A globalização alimentar (à semelhança de outras manifestações da globalização) está envolta de factores estruturais que a alimentam e promovem. Políticas económicas, agrícolas e sociais estabelecidas, e os *media* são alguns desses factores.

A imigração, sendo actualmente um dos fenómenos mais significativos com que se confrontam as sociedades industrializadas muito tem também

contribuído para o fenómeno da globalização alimentar. Ao longo da história os fluxos migratórios têm sido responsáveis pela chegada de novos alimentos aos países de acolhimento. Também, “quando as populações migram para outro país, são acompanhadas dos hábitos alimentares do seu país de origem. Entre os casos mais paradigmáticos, cite-se a comida chinesa por ser considerada uma das mais internacionalizadas espalhando-se pelo mundo à custa desses imigrantes (...)” (Navarro, 2005: 43). Também a piza acompanha os italianos, a picanha segue os brasileiros e o bacalhau viaja nas malas dos imigrantes portugueses, entre muitos outros exemplos. Qualquer destas práticas gastronómicas primeiro circunscreve-se às bolsas de imigrantes e depois estende-se ao conjunto da sociedade, em maior ou menor grau.

Em Portugal, no que se refere a práticas alimentares oriundas de outros países, verifica-se actualmente uma maior disponibilidade e diversidade. Durante muito tempo, as cozinhas de outros países constituíam qualquer coisa de exótico e de raro consumo. Neste momento as gastronomias internacionais intensificam-se, em grande parte à custa dos imigrantes, e com relativa facilidade os portugueses podem optar por consumir no seu país comida típica de outros países. Relativamente às novas matérias-primas que podem ser observadas (por via do fenómeno migratório), Alcía Navarro, reportando-se à realidade do país vizinho, acentua igualmente que nunca algumas gamas de produtos exóticos haviam chegado antes, sobretudo a circuitos restringidos do mercado espanhol. “A presença de imigrantes em Espanha e sua dispersão geográfica por áreas rurais aceleraram a distribuição por todo o território e potenciaram a alteração dos hábitos alimentares da população espanhola, que está também alcançando os pequenos núcleos” (Navarro, 2005: 45). Portanto, não há dúvida, que a imigração constitui um elo importante da globalização/localização alimentar. As grandes correntes de imigrantes são determinantes no estabelecimento de alguns fluxos de matérias-primas, da crescente diversidade e disponibilidade de alimentos. São também responsáveis pela expansão de culturas gastronómicas, tanto através das comidas confeccionadas em casa como em restaurantes, cujo uso acaba por se alargar a toda a população.

2. Da diversidade alimentar à interação com novas práticas

As ideias expostas, acabaram por demonstrar duas das grandes implicações da globalização alimentar: as trocas gastronómicas, e a maior diversidade de bens alimentares. A crescente diversidade e disponibilidade de alimentos verificou-se principalmente a partir da segunda metade do século XX. Os registos da capitação de alimentos, tem permitido avaliar a disponibilidade alimentar no mundo. Em Portugal, a evolução do consumo alimentar tem sido observada a partir das Balanças Alimentares Portuguesas (BAP) do INE, onde é analisada a evolução das capitações de alimentos, energia e macronutrientes.

A análise da evolução das disponibilidades alimentares em Portugal durante o vinténio 1960-80, revela o aumento dos níveis dos consumos alimentares médios, sobretudo no que se refere à carne, ao leite e ao queijo, aos óleos vegetais e às margarinas, ao açúcar e às bebidas. A progressiva adesão de alguns países à União Europeia e a abertura dos mercados foi um marco extremamente importante pelas consequências inevitáveis que trouxe às disponibilidades alimentares dos seus povos, entre outros aspectos. De facto, observa-se que desde essa altura e principalmente a partir da década de 90 até à actualidade, as disponibilidades alimentares dos portugueses continuaram a alterar-se. A subida do rendimento das famílias, a difusão das grandes superfícies comerciais, a democratização do *fast-food* e a invasão de novos produtos europeus (e não só), imposta pela globalização alimentar, ganham força e modificam a alimentação nacional (Valagão, 1989); (Cruz, 1994; 1999); (INE, 2004). O mesmo aconteceu na generalidade dos países europeus.

Ainda sobre as implicações da globalização alimentar, sublinhar que elas ultrapassam a questão das trocas gastronómicas e da crescente disponibilidade alimentar, alcançando outro domínio, que é, a maneira como as pessoas interagem com novos alimentos, com novas práticas. E aqui, estamos a incidir nos efeitos da globalização alimentar sobre as pessoas, isto é, no seu modo de (con)viver (com) o fenómeno. Analisemos esses efeitos.

As trocas de informação sobre práticas alimentares, passando de nível local para global, pode causar confrontações culturais entre grupos sociais. Do

encontro entre diferentes culturas alimentares, o homem pode expressar uma atitude de abertura versus oposição. A receptividade a novas práticas gera um processo de absorção, de integração das mesmas e, em contrapartida, a oposição a essas práticas implica a sua rejeição.

A absorção das práticas alimentares pode ter na base um modelo sociológico de imitação e distinção. Segundo Lambert (2005), os grupos sociais dominados (pobres, rurais, países em desenvolvimento) tendem a imitar os grupos sociais dominantes (ricos, urbanos e ocidentais). Classes abastadas ocidentais tornam-se modelo para as populações pobres de países em desenvolvimento. Segundo o mesmo autor, a procura de uma distinção do resto da população, leva os mais ricos a preferirem o exotismo como sinal de ostentação. Nesta linha de pensamento, salienta-se também que “a abundância e o cerimonial da mesa são frequentemente utilizados como manifestações de poder e de diferenciações sociais” (Fernandes, 1997: 12). Assim, verifica-se adaptação de diferentes gastronomias aos hábitos dos consumidores que as importam e uma aproximação de condutas por parte de classes mais pobres às classes com maior poder. Porém, as classes mais abastadas ou consideradas de nível mais elevado, procuram preservar e promover as suas tradições e cenários sociais (caracterizadores da sua classe) que lhes conferem distinção. Tais lógicas reforçam a ideia de que a alimentação pertence; por um lado, a um âmbito privado e quotidiano de todos os seres humanos, por outro, traduz rasgos da posição social ou *status* dos grupos em relação com a estrutura social a que pertencem. A alimentação como necessidade cultural aspira a aumentar a comodidade, elevar o nível de vida e transmitir uma imagem social (Martín, 2003). Deste modo o alimento opera na vida quotidiana como elemento poderoso capaz de promover proximidade e simultaneamente distanciamento entre grupos e classes sociais.

A rejeição alimentar é uma prática observada em grupos, etnias e países e pode surgir em oposição ao modelo atrás referido (a absorção de práticas alimentares). Apresenta um carácter mais ou menos extremo, conforme a maior ou menor (im)permeabilidade manifestada a práticas alimentares diferentes.

Lambert (2005), baseado num estudo sobre as evoluções dos comportamentos alimentares em França, salienta a rejeição dos franceses ao

modelo alimentar americano. A rejeição a este modelo alimentar é também reforçada pelos europeus dos países mediterrânicos quando defendem a dieta mediterrânica, acentua ainda o mesmo autor. A rejeição a certos alimentos confirma-se também em etnias e grupos arreigados a convicções e crenças que conferem valor simbólico ao alimento. Recorde-se que as tradições religiosas de origem indiana, onde a vaca é tida como entidade sagrada, declinam a carne deste animal. Também os adeptos de dietas vegetarianas associando o seu estilo de vida a uma determinada filosofia que preceitua a abstinência de carnes, não fazem uso na sua alimentação, de nenhuma espécie de carne ou seus derivados. Refiram-se ainda os comensais macrobióticos que dão preferência aos grãos como principal fonte proteica. A rejeição alimentar é assim entendida como a exclusão de certos alimentos ou práticas, tendo por base condicionantes socioculturais.

O processo de rejeição alimentar pode não ser assumido de forma tão radical como a acabada de explanar. Uma cultura alimentar globalizada não implica a extinção das culturas alimentares locais. Duas ou mais culturas alimentares podem co-habitar, dando origem, tanto a processos de alimentação com traços lineares comuns às duas culturas como o encontro de culturas alimentares distintas pode constituir um reforço na promoção dos sistemas alimentares tradicionais. Por exemplo quando ocorrem (re)adaptações culinárias de um prato tipicamente étnico ao ser veiculado para outra região onde não existem ou são insuficientes os ingredientes que o constituem. Ou ainda outras adaptações que indivíduo adopte quando se confronta com práticas alimentares distintas. De acordo com Fischler (1995), a culinária dos restaurantes estrangeiros faz a sua comida típica com o molho da cozinha receptora. Estas alterações, afectam não apenas os produtos ou os sabores dos alimentos, mas também as estruturas profundas da culinária de origem. Tais alterações constituem adaptações às estruturas culinárias do país receptor e ao fazê-las são introduzidos novos pratos na culinária do país estrangeiro, preservando algumas características da culinária de origem. Produz-se a nova versão de um prato. Por exemplo, há a piza na sua versão original, a italiana, na versão portuguesa, na versão espanhola e assim por diante. Estas versões já foram absorvidas, readaptadas e desgarraram da original. Porém há uma essência da piza: a massa, o tomate, os orégãos e o queijo. Fischler nomeia

esta diluição das características genuínas como o “mínimo denominador comum”. Há uma retradução dos pratos típicos, os quais sofrem metamorfoses até se adequarem ao consumidor global (Gracia, 2002).

Navarro introduz o conceito “*glocalização*” para expressar esta prática. Diz a autora, que “a ‘*glocalização*’ é o resultado da combinação dos termos ‘*globalização*’ e ‘*localização*’, algo assim como os efeitos de duas tendências que se inter-accionam dando lugar a uma situação complexa e diversificada, com múltiplos segmentos diferenciados, e portanto múltiplas oportunidades” (Navarro, 2005:45). Isso é o que sucede na alimentação mundial, devido a uma mistura contínua de processos de globalização que convivem com mecanismos de valorização dos produtos locais que cada vez têm maior importância.

Pelo exposto e sintetizando, pode afirmar-se que a comensalidade evoca um processo dialético de unificação e diversificação. A tendência da globalização alimentar para a unificação interligada e interdependente – supõe simultaneamente e como parte de um mesmo processo, a reafirmação da diversidade de práticas alimentares locais e nacionais, onde se inclui uma mescla de procedimentos gastronómicos.

SÍNTESE FINAL

A alimentação é influenciada, entre outros factores, pela componente sociocultural do indivíduo. A imigração constitui um elo importante da globalização/localização alimentar. A globalização alimentar ainda que sendo uma tendência cada vez mais presente na vida quotidiana, coexiste sempre de algum modo com a localização alimentar.

Existe uma universalidade de produtos alimentares, que caminha para a convergência não só económica, mas também cultural e social. O consumidor absorve padrões, estilos, modas, os quais são difundidos como mercadorias globais. E, neste sentido pode dizer-se que existe uma instância de carácter homogéneo no contexto alimentar. Contudo, verifica-se preservação e promoção de hábitos alimentares específicos de uma comunidade e uma conseqüente rejeição de condutas alimentares diferentes, ou do consumo de certos alimentos. Paralelamente, podem surgir ainda novos modelos alimentares devido à simbiose dos imigrantes com os hábitos alimentares do país de acolhimento. Isto dá lugar a uma fusão das culturas gastronómicas do

país anfitrião e dos respectivos países de origem dos imigrantes. Pressionadas pelo poder de aquisição, pela publicidade e praticidade, as práticas alimentares vão-se tornando permeáveis a mudanças representadas pela incorporação de novos alimentos, formas de preparação, confecção, compra e consumo.

O conceito de um regime alimentar global ajuda explicar a unificação de escolhas e de práticas em torno do mundo, bem como o aumento das variedades de tipos de alimentos e de práticas alimentares.

Bibliografia

- Cruz, J.A. Amorim
a) A evolução da situação alimentar portuguesa e a adesão à União Europeia in *Revista Portuguesa de Nutrição*; 1994 (VI), Nº 3 (5-19)
b) A evolução dos consumos alimentares nas últimas 4 décadas in *Revista Portuguesa de Nutrição*; 1999 (VI), Nº 1e 2 (5-15)
- Dicionário de Língua Portuguesa, Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, Verbo; 2001 .
- Dicionário de Língua Portuguesa, Porto: Porto Editora; 2006.
- Fernandes, A.T A Ritualização da comensalidade in *Sociologia Revista da Faculdade de Letras do Porto*; 1997 (8) Nº 7: 7-30
- Fischler C.
a) El (h)omnívoro- El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995 421p.
b) Alimentation, corps et santé, une approche transculturelle. Symposium OCHA. Paris: Editions Odile Jacob; 2003.
- Gracia, M. Somos lo que comamos. Estudios de alimentación Y cultura en España. Ariel: Barcelona; 2002 .
- Instituto Nacional de Estatística *Balança alimentar portuguesa 1990-1997*, Lisboa: Instituto Nacional de Estatística 2004.
- Lambert, J.L. et al "Main evolutions in Huma food practices": French example. *Rev. Nutr.* 2005; Sept/Oct, (18), Nº 5: (577-591).
- Machado, J.P. Dicionário Etimológico. Lisboa: Editora Confluência; 1967
- Martín, V.J.
"El sector de la la restauración en Espãna. Situación y factores explicativos". *Distribución y consumo*; 2003 Nº 70, Julio-Agosto
- Navarro, Alícia Langero "Inmigación y "glocalización" de la alimentación in *Distribución e Consumo*; 2005 Marzo-Abril.
- Santos, Boaventura de Sousa (org), *Reconhecer para Libertar*. Porto: Afrontamento; 2004.
- Valagão, Maria M. A situação alimentar em Portugal in *Revista Portuguesa de Nutrição*; 1989 (I), Nº 1e 2 (15-26)