

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

SAMIR LUIZ MACHADO SANTOS

ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E ESPAÇO NOS TEMPOS DO NUTRICIONISMO

VITÓRIA
2011

SAMIR LUIZ MACHADO SANTOS

ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E ESPAÇO NOS TEMPOS DO NUTRICIONISMO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Geografia da Universidade Federal do Espírito Santo,
como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre
em Geografia.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Cesar Scarim

VITÓRIA
2011

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)
(Biblioteca Central da Universidade Federal do Espírito Santo, ES, Brasil)

S237a Santos, Samir Luiz Machado, 1982-
Alimentação, sociedade e espaço nos tempos do
nutricionismo / Samir Luiz Machado Santos. – 2011.
85 f. : il.

Orientador: Paulo Cesar Scarim.
Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal
do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais.

1. Nutrição. 2. Sociedades. 3. Espaço. I. Scarim, Paulo
Cesar. II. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de
Ciências Humanas e Naturais. III. Título.

CDU: 91

“ALIMENTAÇÃO SOCIEDADE E ESPAÇO NOS TEMPOS DO NUTRICIONISMO”

Samir Luiz Machado Santos

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Espírito Santo como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Geografia.

Aprovada em 06 de Setembro de 2011 por:



Prof. Dr. Paulo Cesar Scarim - Orientador - UFES



Prof. Dr. Cláudio Luiz Zanotelli – UFES



Prof^a. Dr^a. Marilda Teles Maracci –UFF

AGRADECIMENTOS

A pesquisa e a redação deste trabalho coincidiram com um período muito difícil da minha vida. Às vezes não me sentia como autor, mas um dos personagens, parte das estatísticas e das histórias que ao longo da pesquisa fui encontrando. Durante esse período, um grupo de pessoas muito especiais me deu a mão. Agradeço a todas as essas pessoas que prestaram imenso apoio, solidariedade e complacência comigo, pois sem o apoio destes, este trabalho nunca poderia ter sido realizado.

A Deus por tudo, em especial ao meu mercúrio em peixes.

Aos meus pais, Alice e Nelson, a minha tia Madalena, as minhas primas Lygia, Cecília e Patrícia e aos meus amados Fred, Frida e Loro, pelo interesse em compartilhar os momentos especiais, por apoiar minhas decisões e incentivar a lutar. Vocês são o meu lado forte;

Aos meus estimados amigos Rosi, Ana, Rafael, Jonivane, Priscila, Dani, Ludovico, Isadora, Fernanda, Ronan, Frederico, Lariane, Mariana, Elisa Camila, Regina e Caramelo pela compreensão e por me auxiliarem de forma ímpar, com seus inestimáveis ensinamentos.

Aos professores da UFES, Prof. Dra Aurélia H. Castiglioni e Prof. Dr. Claudio Luiz Zanotelli por contribuírem com suas aulas e conselhos no amadurecimento de muitas das idéias aqui expostas. Nossas conversas foram determinantes para minha aproximação ao tema de pesquisa. Agradeço muito pela dedicação.

A FAPES, pelo financiamento que possibilitou a concretização da pesquisa.

Aos gentis idosos de Alfredo Chaves pela paciência e sabedoria em nossas conversas.

Aos atendentes do McDonalds de Jardim da Penha que um dia irão derrubar todo o sistema industrial alimentar.

Aos meus alunos das turmas do 2º ano noturno da Escola Joaquim Fonseca do ano de 2008, pelo interesse no assunto.

Gostaria de finalizar agradecendo ao meu orientador, Prof. Dr. Paulo César Scarim, por sua orientação e seu apoio.

We are where we eat

David Bell and Gill Valentine

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo entender as relações espaciais distribuídas em escalas de atuação alimentar que possibilitariam o condicionamento social dos indivíduos, tendo como enfoque a alimentação e as formas como esta evolui ou se modifica juntamente com a sociedade e o espaço em que a mesma se insere. A partir disso, a pesquisa procura possibilidades de superação destas escalas espaciais através do que entendemos como heterotopias alimentares, tendo a saúde como norteador para a identificação destas áreas. O papel da complexidade alimentar, que ao longo do nosso estudo denominamos nutricionismo, também poderia ser entendido como alimentação da pós-modernidade, a qual modifica a relação que principalmente os ocidentais possuem com a sua cultura alimentar e com a produção do espaço. Os resultados da pesquisa demonstram que, mesmo existindo áreas que fogem da atual lógica alimentar hegemônica, estas se encontram num processo de desgaste cada vez mais intenso, devido aos avanços dos espaços condicionantes do capital direcionados a alimentação.

ABSTRACT

This study aims to understand the spacial relationships distributed on scales of action that would allow food social conditioning of individuals, focusing on the power and the ways in which it evolves and changes with society and space in which the use inserted. From this, the research aims possibilities of overcoming these spatial scales through which we see as heterotopias food, with health as a guide for identifying these areas. The complex role of food, that over our study called nutrition, could also be understood as power of post modernity, which modifies the relationship mainly Westerners have with their food culture and the production of space. The survey results show that, although there are areas that go beyond the current food hegemonized logic, these are in a process of attrition increasingly intense due to the advances in targeted areas of the capital constraints on the power.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Fluxograma dos procedimentos metodológicos utilizados para este estudo.....	12
Figura 2: Etapas do método de tomada de decisão multi-critérios.....	16
Figura 3: Mapa de localização do Espírito Santo.....	19
Figura 4: Resultado do processado dos dados trabalhados	22
Figura 5: Horta comunitária em Alfredo Chaves	23
Figura 6: O Município de Alfredo Chaves	24
Figura 7: Sede da Cooperativa de Laticínios de Alfredo Chaves.....	25
Figura 8: Casa do Artesão de Alfredo Chaves:	26
Figura 10: Da esquerda para a direita, Idílio de Souza (81 anos), Antonio Novaes (82 anos), Maria Frutuosa (89 anos).....	27
Figura 11: Espaços Disciplinares do nutricionismo em Alfredo Chaves	28
Figura 12: Diminuição do gasto com alimentos.....	35
Figura 13: Produto processado a base de frango produzido pela Sadia	35
Figura 14: Anúncio de produto com antioxidante.....	40
Figura 15: Pessoas em local reservado à prática de exercícios (academia).....	50
Figura 16: Concentração de academias no Espírito Santo – ES.....	51
Figura 17: A evolução da Geografia dos restaurantes de Paris	58
Figura 18: Concentração de restaurantes no município de Vitória - ES	59
Figura 19: Principais localizações do queijo minas artesanal	62
Figura 20: Evolução da alimentação tradicional para a alimentação industrial	64
Figura 21: Mapa das áreas alimentares do Brasil.....	72
Figura 22: Áreas consideradas Blue Zone na Sardenha	73
Figura 23: Identificação das Blue Zones no mundo	75
Figura 24: Fatores que se correlacionam entre as Blue Zones no mundo	75

LISTA DE SIGLAS

DATASUS: Banco de Dados do Ministério da Saúde sobre Saúde

ENDEF: Estudo Nacional de Despesa Familiar

GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

OMS: Organização Mundial de Saúde

POF: Pesquisa do Orçamento Familiar

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
1. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	12
Metodologia para seleção da área de estudo	15
I) Definição e quantificação dos critérios	16
II) Análise de decisão multi-critérios para escolha dos locais de heterotopias	17
2. ESTUDO DE UMA ÁREA AZUL OU HETEROTÓPICA NO ESPÍRITO SANTO.....	19
Aplicação a Metodologia na Área Proposta	21
3. MERCANTILIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E RESISTÊNCIAS LOCAIS	30
Do alimento ao Nutriente	30
O Alimento e o Corpo como Mercadorias	38
O Discurso Material do Poder	41
Nós Somos Onde Nós Comemos	48
Outros Espaços Além do Nutricionismo	63
As Heterotopias de Foucault	65
Weston Price e Josué de Castro	68
The Blue Zones	73
CONSIDERAÇÕES FINAIS	77
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	81

INTRODUÇÃO

O corpo vem sendo modificado e transformado ao longo dos séculos e tem sido um simulacro da sociedade, sendo que cada modificação que o mesmo sofre revela uma mudança no sistema social. Entendemos que o espaço é um participante ativo nessas mudanças, pois não é um elemento a parte, mas um sujeito que causa modificações e sua importância tem sido gradualmente ampliada desde as mudanças que sucederam a chamada sociedade soberana para sociedade disciplinar como Foucault nos revela em *Vigiar e Punir* (2007).

Tendo em vista que objetivamos entender que o corpo não é apenas um agente, mas uma escala e que sua condição física de primeiro espaço a ser dominado pela máquina capitalista está inter-relacionada com outras escalas espaciais, nos apoiamos no que a Geografia anglo-saxônica define de “Geografia de Consumos” ou “Geografia da Alimentação” (BELL e VALENTINE, 1997) para entender as múltiplas escalas que formam e condicionam esse processo na contemporaneidade.

A falta de estudos dedicados a esse tema na Geografia brasileira foi um motivador a entender esses processos. Os indicadores de pesquisa do sistema de produção acadêmica “Lattes” nos apresenta a ausência de estudos relacionados ao ato alimentar na geografia ou sua importância espacial, portanto a busca por respostas as nossas perguntas tiveram que ser feitas em outras derivações geográficas.

Assim que estabelecemos a problemática e uma forma de analisá-la, percebemos que a rigidez das escalas apresentadas por BELL e VALENTINE (1997), baseadas nos estudos de Neil SMITH, deveriam ser superadas e foi nos estudos de Michel FOUCAULT com suas Heterotopias que conseguimos enxergar essa superação, que seriam contra espaços ou respostas espaciais aos processos hegemônicos em que vivemos atualmente. Muito da discussão das Heterotopias também pode ser encontrada com autores da Geografia Urbana como o Edward SOJA (1989).

Outros autores propostos ao longo do estudo também enriquecem nossas discussões para o entendimento da formação do corpo no contexto espacial, tais como Josué de CASTRO (1947) e Weston PRICE (1935), que, com suas argumentações nos

possibilitaram fazer correlações entre espaço e a saúde, enriquecendo ainda mais nossa proposta inicial.

Não viemos por meio deste trabalho apenas fazer uma leitura da cultura material humana que se relaciona com a alimentação que também é uma tecnologia produzida pelos homens, mas tentar entender o processo em que acontecem as relações existentes entre a sociedade, o seu ato alimentar e o espaço em que vive, e como um pode modificar o outro. Por que, como bem sabemos, o espaço sempre está em transformação, pois nele está a sociedade humana que o produz conforme suas necessidades. É por isso que entendemos que, sendo um objeto produzido pelos homens, o alimento e o ato alimentar estão relacionados diretamente com essas mudanças, mas como veremos no estudo, entender o alimento atualmente não é uma tarefa fácil, pois, sendo algo complexo, é necessário um despetalar dessa complexidade para entender os processos que o formam e que também nos formam, como diria o ditado popular “somos o que comemos” ou como diz BELL e VALENTINE (1997) “Somos onde comemos”.

O presente trabalho visa entender as relações espaciais que envolvem o condicionamento do corpo nesses chamados tempos pós-modernos, o que aqui chamaremos de nutricionismo, termo cunhado pelo jornalista norte-americano Michael POLLAN (2008) em seu livro “Em Defesa da Comida”, por tratarmos aqui exclusivamente do ato alimentar. Partimos do entendimento que os nossos corpos podem ser considerados como espaços e que estes estão sendo submetidos a um condicionamento cada vez mais intenso na atualidade. A partir disso, procuramos identificar locais que vão contra essa realidade (que seriam as heterotopias alimentares).

Para cumprir tais objetivos, primeiramente, utilizamos a pesquisa teórica metodológica como fonte de informação para o embasamento das argumentações. A seguir, ampliamos as fontes utilizando dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) e do DATASUS (Sistema de Informação sobre Saúde) para a identificação de áreas heterotópicas no estado do Espírito Santo. A metodologia utilizada no presente estudo será apresentada com mais detalhes no Capítulo 1.

No Capítulo 1, apresentamos em detalhes a metodologia utilizada, considerando as aplicações e análises que foram destacadas para a construção dos resultados posteriormente apresentados no Capítulo 3.

No Capítulo 2, incorporamos tudo o que até aqui já tinha sido exposto à uma área de estudo para a identificação e análise daquilo que chamamos de *heterotopias alimentares*.

O Capítulo 3 é uma construção de uma linha de raciocínio através de várias fontes, com objetivo de demonstrar o leque de possibilidades que o assunto pode revelar, mas, em nossa pesquisa, enfatizamos apenas aquilo que está referente ao espaço que, de acordo com Massey (2008), corresponde à esfera da possibilidade e da existência da multiplicidade.

Finalmente, após as apresentações dos resultados e discussões do trabalho, apresentamos as considerações finais e propostas para estudos futuros.

1. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia do presente estudo engloba duas etapas que se complementam ao final do processo: a pesquisa de caráter bibliográfico e a pesquisa para aquisição, processamento e análise de dados de campo, conforme pode ser observado no fluxograma a seguir.

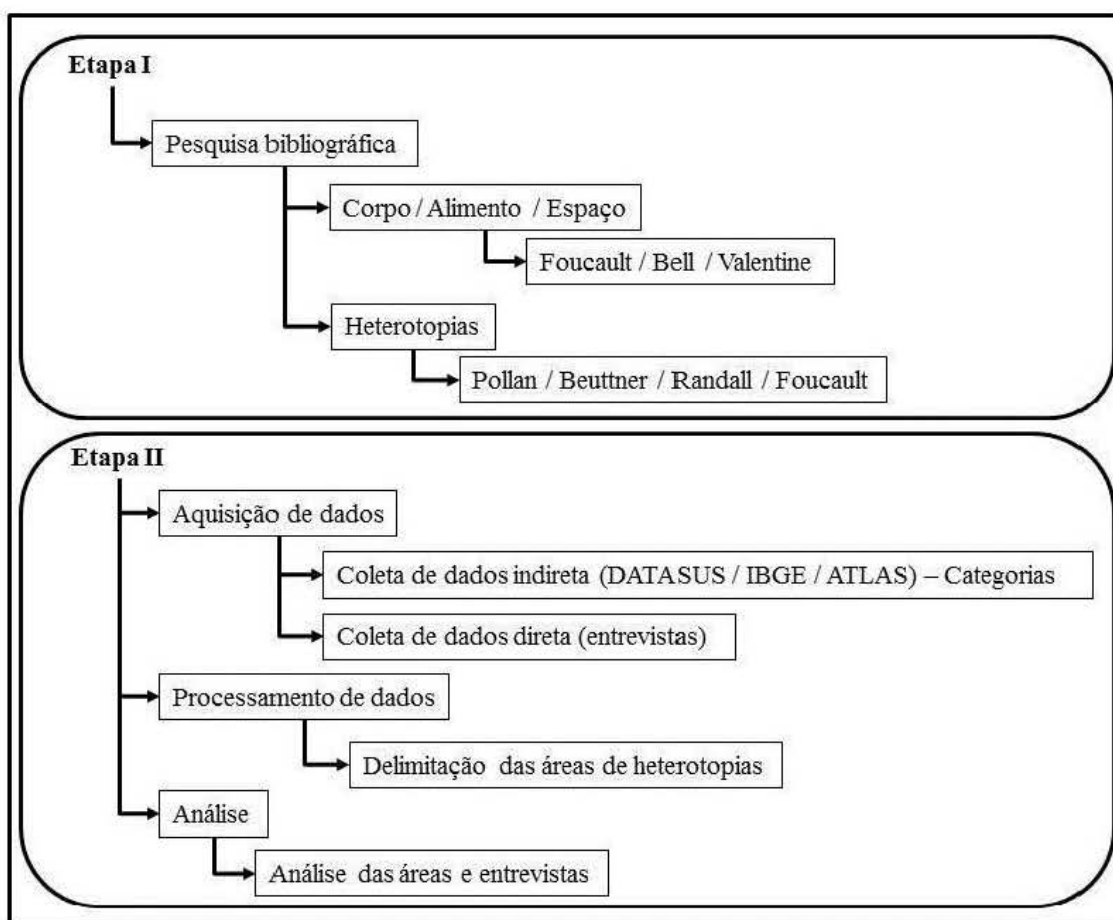


Figura 1: Fluxograma dos procedimentos metodológicos utilizados para este estudo

Organizado pelo autor.

A primeira etapa (Etapa I) consiste na revisão bibliográfica dos trabalhos de estudiosos no intuito de formar a base teórica sobre a qual se sustenta a metodologia, procurando relacionar os temas que fundamentam este trabalho: alimentação, sociedade e espaço. Para tanto, utilizou-se principalmente as idéias do filósofo FOUCAULT (2007) e dos

geógrafos BELL e VALENTINE (1997). Entendemos que esses teóricos contribuem para uma melhor compreensão desses temas, principalmente no que diz respeito às seguintes reflexões: o discurso material do poder e a formatação dos corpos em relação à forma de alimentação que impera na sociedade atual. Dessa forma, utiliza-se o cruzamento das idéias dos autores supracitados como forma de estabelecer uma abordagem a partir da qual seja possível entender determinados espaços destinados a alimentação como responsáveis por uma silenciosa formatação das formas de se alimentar dos indivíduos. Cada um desses espaços estaria localizado em escalas estabelecidas por BELL e VALENTINE (1997), as quais vão da dimensão corporal até a dimensão global.

Tendo em vista a necessidade de ampliar este pensamento, a pesquisa bibliográfica avança na abordagem das idéias de alguns autores que, em seus estudos, trabalham em um contexto não tão próximo do espacial e geográfico, mas com contribuições que permitem realizar de forma adaptada o que BELL e VALENTINE (1997) não concretizaram e que FOUCAULT sugere em *Vigiar e Punir* (2007). Trata-se, pois, do segundo momento da pesquisa bibliográfica, no qual se utiliza os seguintes autores e seus respectivos estudos: Michael POLLAN com seu livro “Em Defesa da Comida” (2008), Dan BUETTNER com “Blue Zones” (2009), Randall FITZGERALD em “Cem anos de Mentira” (2006) e, novamente, Michel FOUCAULT em “Des espaces autres” (1967). Da contribuição desses autores estabelece-se o corpo teórico a partir do qual se constitui o método da presente pesquisa. Por se tratar de um trabalho cujo objeto de estudo é o espaço geográfico, considera-se necessária a complementação da metodologia das escalas propostas por BELL e VALENTINE, como forma de adaptá-las à dimensão espacial. A partir disso, propõe-se a identificação de locais onde a atual idéia de alimentação não seja hegemônica, uma vez que os mesmos podem representar alternativas distintas ao modo vigente de se alimentar.

Entretanto, torna-se necessário a busca por meios para classificar esses espaços. Para concretizar tal classificação espacial, esta pesquisa se baseia no texto de POLLAN (2008), o qual destaca as chamadas doenças relacionadas à dieta ocidental ou dieta industrializada muito comum nos países ocidentais: Acidente Vascular Cerebral, doenças coronárias, câncer e diabetes. Já Dan BUETTNER (2009) nos coloca a existência de bolsões de centenários ou *Blue Zones*: locais como Okinawa, no Japão, e Sardenha, na

Itália, onde as populações facilmente atingem os cem anos, envelhecendo com saúde e sem apresentar nenhuma das doenças apontadas por POLLAN (2008). A partir dessas considerações, adicionam-se as idéias de Randall FITZGERALD (2006), o qual, através de suas pesquisas, mostra que o resultado de uma vida longa e saudável alcançada por alguns povos – vide os japoneses de Okinawa – se deve em parte ao seu estilo de vida e não por fatores genéticos. Assim, fechando essa mescla de idéias, insere-se na discussão o termo *heterotopias*, criado por FOUCAULT em seu trabalho “Des espaces autres” (1967) para explicar a existência de espaços que fogem da lógica hegemônica e que, de certa forma, podem ser uma forma de resposta e reação às ações disciplinadoras que tanto caracterizam os espaços do capital.

Entendemos que o termo *heterotopia* de FOUCAULT (1967) se constitui em um local onde a lógica alimentar dos espaços inseridos no contexto dominante não se aplica, podendo o mesmo ser identificado pelo estilo de vida e pela saúde da população que o vivencia.

Com base nessa idéia, utilizam-se as seguintes informações em categorias de análise para identificação de um “espaço-superação” (as heterotopias) baseado nesse conceito:

1) A taxa de octogenários, categoria adaptada dos estudos das *Blue Zones* de BUETTNER. Esta categoria não pode ser utilizada como no estudo original, uma vez que o autor utilizou como parâmetro o número de centenários. Devido a não disponibilidade de dados por parte do IBGE até o período de finalização desse trabalho, optamos pela faixa de pessoas com 80 anos ou mais. Portanto, no caso do presente estudo, adaptamos a metodologia ao número de octogenários.

2) Taxas Brutas por não internações de doenças relacionadas à alimentação, principalmente aquelas supracitadas por POLLAN (2006). Tais dados foram extraídos do DATASUS (2009) no qual utilizamos os dados de internação em território capixaba do período que abrange o ano de 2000 a 2009.

3) A expectativa de vida. Entendemos essa categoria como análoga ao que FITZGERALD (2006) coloca sobre a questão do estilo de vida como contribuição primordial para a longevidade dos indivíduos. Esta categoria pode esclarecer como o modo de vida de uma população em relação à saúde, numa determinada área, pode ser uma reação a lógica dominante em que vivemos.

Por fim, com base nas categorias estabelecidas e, partindo da premissa de que este estudo trata de um tema relacionado ao cotidiano, escolhemos o Estado do Espírito Santo como o recorte espacial sujeito à identificação de possíveis áreas alimentares heterotópicas. A partir deste momento, configura-se a segunda etapa da metodologia, na qual a investigação empírica assume caráter mais técnico e voltado à pesquisa de campo. Esta etapa (Etapa II) da metodologia subdivide-se em três fases: a aquisição dos dados, o processamento dos dados e a análise.

A fase de aquisição divide-se em dois momentos: o primeiro consistiu na coleta indireta de dados provenientes do DATASUS (2000 a 2009), do IBGE (2009) e do Atlas de Desenvolvimento Humano do Brasil (2000). Esta coleta de dados, em especial, forneceu as informações necessárias para a delimitação das categorias em que a metodologia deste estudo se baseia. A fase de processamento de dados, por sua vez, possibilitou a identificação das áreas heterotópicas do Espírito Santo: os municípios de Alfredo Chaves e Santa Teresa. A fase de análise compreendeu o exame propriamente dito das áreas heterotópicas identificadas a partir de entrevistas qualitativas com as populações desses locais.

Metodologia para seleção da área de estudo

Para a seleção da área de estudo houve a necessidade de se determinar as áreas de heterotopias presentes no Estado do Espírito Santo. Em face dos dados disponíveis sobre os municípios, optou-se por realizar uma análise de decisão denominada multi-critérios. A análise de decisão multi-critérios, ou *Multi-criteria decision analysis (MCDA)*, permite avaliar critérios em conflito e propõe um meio de alcançar um compromisso entre as partes através de um processo transparente (MALCZEWSKI, 1999). Também denominada de tomada de decisão multi-critério, esse paradigma foi bastante estudado e elaborado pelos trabalhos de ZELNY (1982) e SAATY (1980). As etapas gerais do método de tomada de decisão multi-critérios podem ser resumidas no diagrama abaixo:

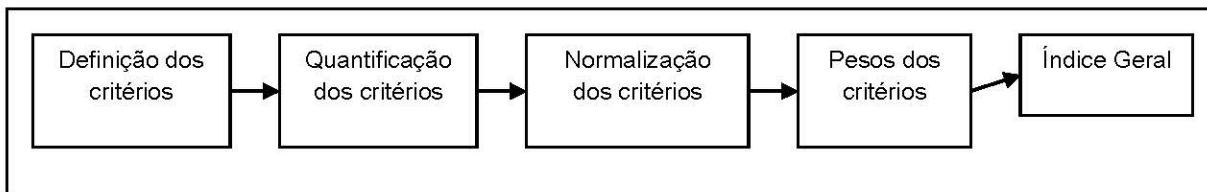


Figura 2: Etapas do método de tomada de decisão multi-critérios

I) Definição e quantificação dos critérios

1) Taxa de Octogenários

Para o cálculo da taxa de octogenários ($T_{oct}^{(2000)}$), utilizou-se os dados do censo de 2000 do IBGE, e adotou-se a fórmula abaixo:

Equação 1: Taxa de Octogenários

$$T_{oct}^{(2000)} = \frac{P_{oct}^{(2000)}}{P^{(2000)}}$$

Onde

$P_{oct}^{(2000)}$ é a população de octogenários (80 anos e mais) do município em 2000;

$P^{(2000)}$ é a população de pessoas residentes no município em 2000.

A taxa de octogenários foi calculada para todos os municípios do Espírito Santo.

2) Taxa Bruta de Internações por doenças ligadas à alimentação

Para o cálculo da taxa bruta de internações ($TI_b^{(2000)}$), utilizou-se os dados do DATASUS do número de internações para doenças ligadas à alimentação para o ano de 2000, dados de população do censo de 2000, e adotou-se a fórmula abaixo:

Equação 2: Taxa Bruta de Interações

$$TI_b^{(2000)} = \frac{I^{(2000)}}{P^{(2000)}}$$

Onde:

$I^{(2000)}$ é o número de interações de pessoas residentes no município em 2000;

$P^{(2000)}$ é a população de pessoas residentes no município em 2000.

3) *Expectativa de vida*

Os dados de expectativa de vida foram obtidos do Atlas de Desenvolvimento Humano do Brasil para o ano de 2000.

II) Análise de decisão multi-critérios para escolha dos locais de heterotopias

1) Realizou-se a normalização (padronização) Min-Max dos valores dos atributos de taxa de octagenários, taxa bruta de interações e expectativa de vida, que serão utilizados como critérios no processo, adotando-se a seguinte fórmula:

Equação 3: Normalização Min-Max

$$N = \frac{V - V_{\min}}{V_{\max} - V_{\min}}$$

Onde:

V é o valor do atributo para o município;

V_{\min} é o valor mínimo do atributo para todos os municípios;

V_{\max} é o valor máximo do atributo para todos os municípios.

Através da normalização Min-Max os valores da taxa de octogenários, taxa bruta de interações e expectativa de vida são re-escalados para o intervalo [0,1].

2) Fez-se um ajuste dos critérios normalizados, os quais eram inversamente relacionados ao objetivo final. Neste caso, o atributo de taxa bruta de internações foi alterado para representar a taxa bruta de não-internações utilizando a operação:

$$TNI_b = 1 - TI_b$$

3) Informações sobre a importância relativa entre os critérios são requeridas pelo processo de tomada de decisão e isso é feito comumente atribuindo-se pesos aos critérios (MALCZEWSKI, 1999). Determinou-se que, a cada critério seria atribuído um peso igual para a seleção da área de estudo.

$$w_{T_{od}} = w_{TNI} = w_{EV} = \frac{1}{3}$$

4) Calculou-se o índice geral de posicionamento para os municípios utilizando os critérios normalizados e os pesos atribuídos a cada critério, baseado no modelo de somatório ponderado (FISHBURN, 1967):

$$I = \sum_{k=1}^n w_k \times N_k$$

Onde:

w_k é o peso do critério k ;

N_k é o valor normalizado do critério k ;

n é o número de critérios considerados.

O modelo de somatório ponderado foi escolhido por ser o mais simples.

2. ESTUDO DE UMA ÁREA AZUL OU HETEROTÓPICA NO ESPÍRITO SANTO

A partir dos autores lidos, construímos uma metodologia para um estudo sobre o consumo de alimentos no Espírito Santo, conforme relatamos no Capítulo 2.

Segundo PEDROSA (2007), o estado do Espírito Santo está localizado entre os paralelos 17°50'S e 21°20'S e entre os meridianos 41°55' e 39°40'W. Situado na região sudeste do Brasil, faz divisa ao norte com o estado da Bahia, ao sul com o estado do Rio de Janeiro, a oeste com o estado de Minas Gerais e a leste com o oceano Atlântico. O estado é formado por 78 municípios, conforme-se verifica na figura a seguir:

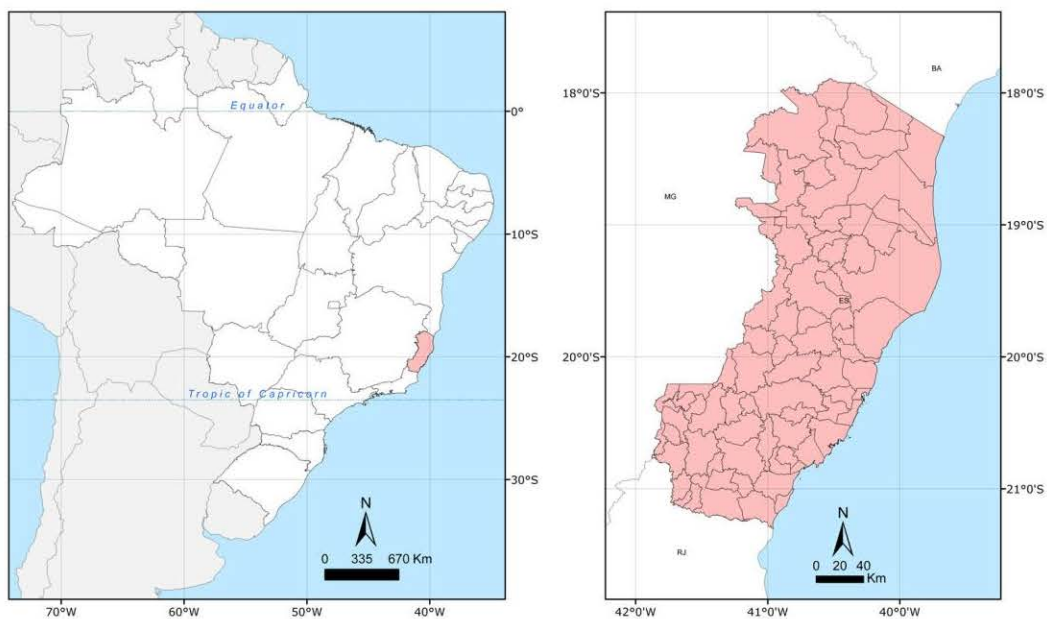


Figura 3: Mapa de localização do Espírito Santo

Fonte: IBGE, Organização: Pedrosa 2007

A escolha do estado do Espírito Santo para se propor uma identificação de possíveis heterotopias alimentares ou “Blue Zones” foi feita pelo fato de este estado, e também Santa Catarina, serem os únicos no Brasil onde a presença de uma pequena estrutura fundiária é bastante marcante em seus territórios.

A pequena propriedade no estado do Espírito Santo se constituiu relacionada a dois acontecimentos históricos que marcaram a ocupação de seu território: a abolição da escravatura e a chegada dos imigrantes europeus no final do século XIX.

A abolição dos escravos colaborou para que a desconcentração de terras na parte sul do estado ocorresse. A maior parte das fazendas que existiam nessa região ou acabaram desaparecendo ou se fracionaram em pequenas propriedades devido à falta de mão de obra.

O fim da escravidão e o caráter econômico e político dos grandes proprietários de terras do sul do estado foram a mola propulsora que contribuiu para promover uma nova organização do espaço no sul da província capixaba, pois com esse processo houve uma desconcentração de terras devido a própria fragmentação das grandes fazendas escravistas que produziam café. Algumas terras dessas fazendas acabaram vendidas aos próprios imigrantes europeus que já começavam no mesmo período a chegar ao estado (CAMPOS JR, 1996)

Antecedendo a própria abolição, o governo da província capixaba naquele período já vinha promovendo a fundação de alguns núcleos coloniais na região central do estado, formados em sua maioria por imigrantes de origem italiana. Nesses núcleos, os imigrantes poderiam ter acesso a terra, onde utilizavam o trabalho familiar, ao contrário do que ocorria em outras regiões, como no caso de São Paulo, onde a figura do imigrante vinha para o país para substituir a falta da mão de obra negra pós-abolição. Podemos dizer que a política de imigração capixaba permitiu que os imigrantes tivessem acesso a pequena propriedade, diferente do que aconteceu no restante do país (CAMPOS JR, 1996).

Algumas medidas foram realizadas para aumentar o povoamento da província naquele período e estimular o desenvolvimento da economia, das quais podemos destacar a redução dos preços das terras e a regulamentação das posses de famílias que já viviam no território há certo tempo. Atualmente, a estrutura fundiária capixaba revela um predomínio da chamada pequena propriedade rural diferente do processo de instalação de grandes latifúndios que ocorreram em outros estados.

De acordo com CAMPOS JR (1996), a produção capixaba nessas pequenas propriedades tinha o café como único produto de valor comercial, e o restante do que se produzia era de ordem de subsistência. Analisada dessa forma, percebemos que o processo de acumulação capitalista na província era bastante incipiente, o que garantiu a criação de uma cultura local, onde a produção de alimentos locais permitiram a reprodução simples das unidades produtivas envolvidas. Julgando por esses aspectos históricos e sociais, pensamos que nesse estado poderíamos identificar o que acima classificamos como áreas de controle ou heterotopias alimentares. A seguir aplicaremos a metodologia para a identificação de algumas áreas.

Aplicação a Metodologia na Área Proposta

No decorrer da leitura sobre os grupos de controle de Weston Price e as Blue Zones, percebemos algumas características relevantes que nos possibilitariam sistematizar uma forma de identificação de áreas heterotópicas dentro do estado do Espírito Santo que fosse diferente do modo atual de alimentação e condicionamento do corpo.

Dentre as características selecionadas, percebemos aquela onde numa determinada área o número de pessoas acima de 80 anos é bem maior em comparação a população total. Como vimos anteriormente uma maior expectativa de vida está intimamente ligada ao estilo de vida de uma população, o que inclui a alimentação. O padrão de idade relacionado acima de 80 anos, foi escolhido devido a não disponibilidade de dados anteriores no IBGE para podermos efetuar a metodologia proposta no estudo das Blue Zones, como feito na ilha da Sardenha na Itália, onde foram empregados os dados relativos a centenários. Portanto, foi preciso realizar uma adaptação em nossa metodologia e, portanto, utilizamos o número de octogenários distribuídos por área.

A segunda característica utilizada para a identificação das áreas foi a expectativa de vida. Entendemos que o processo alimentar está ligado a uma conjuntura que envolve não só os aspectos nutricionais da comida, mas também aspectos relacionados ao modo de vida. Entender como a geografia de uma área e os aspectos relacionados com a

produção humana em determinada área podem nos revelar o quanto as pessoas que ali residem podem refletir os efeitos positivos desse processo sinérgico.

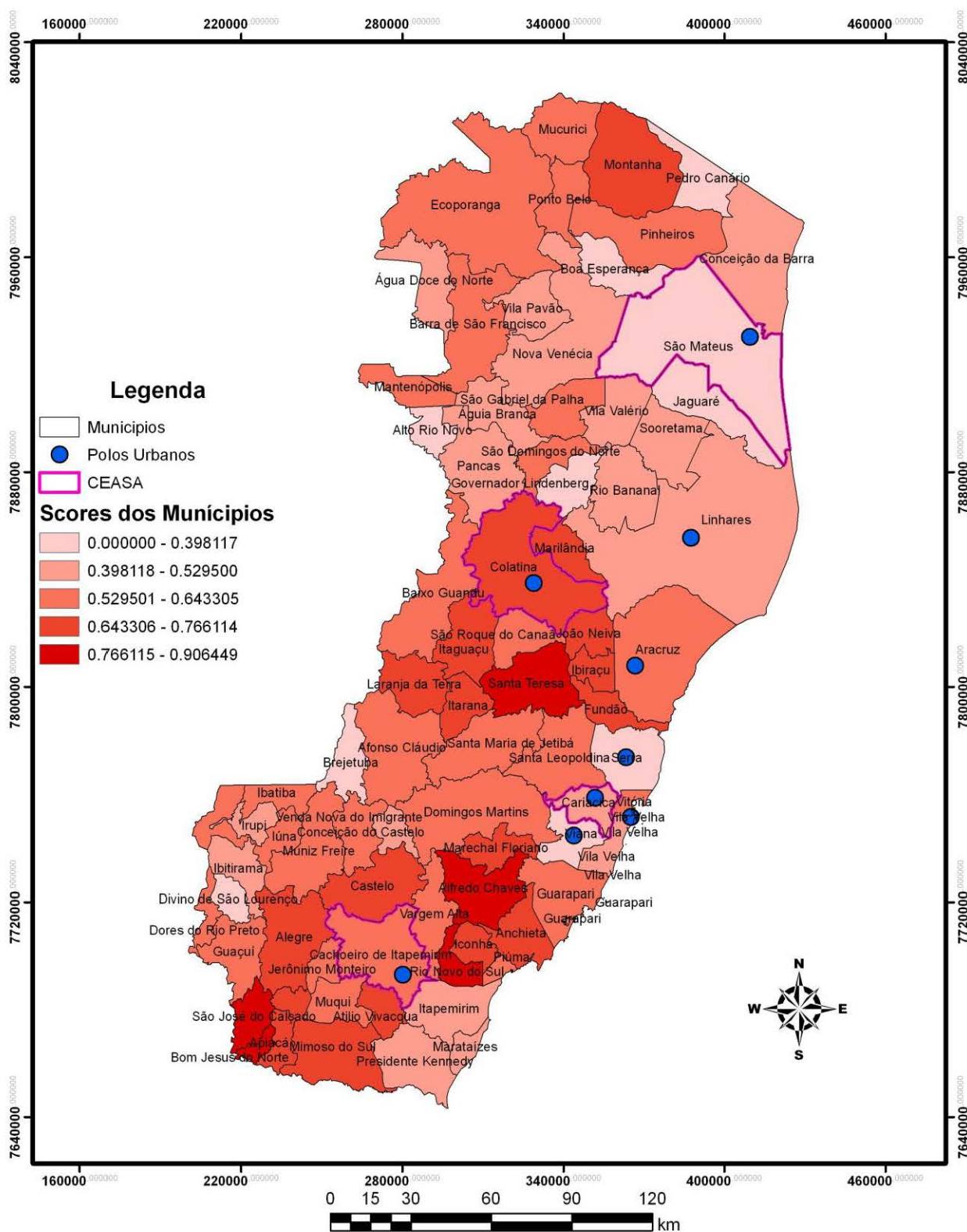


Figura 4: Resultado do processado dos dados trabalhados

Finalmente, temos as chamadas taxas de não-internações baseadas numa compilação de informações extraídas do DATASUS relacionando um grupo específico de doenças crônicas não transmissíveis tais como: diabetes, doenças coronárias, câncer e AVC. Como colocado por POLLAN (2008), esses tipos de doenças estão diretamente relacionadas à forma de alimentação de uma determinada sociedade. No caso da sociedade ocidental, o nosso tipo de dieta industrializada culminou na formação desses grupos de doenças que hoje em dia nos parecem tão comum, mas se analisarmos a história da mudança recente de nossa forma de comer e encarar a comida e o nosso próprio corpo, podemos falar em uma contradição ao buscar a indústria farmacêutica ao invés de entender a raiz do problema.

Através das categorias estabelecidas previamente em nossa metodologia, chegamos a determinadas áreas que, a nosso ver, entendemos se tratar de heterotopias alimentares em solo capixaba como, Alfredo Chaves e Santa Teresa, estes foram os espaços indicados na fase de processamento de dados que nos permitiu a delimitação das principais áreas de ocorrência das categorias elencadas. Dessa forma para corroborar nossos dados, decidimos partir pra entrevistas e visitas de campo nas áreas indicadas. Devido a fatores de deslocamento e proximidade decidimos, em primeiro momento, realizar visitas regulares ao município de Alfredo Chaves. Na figura 19, temos a localização geográfica do mesmo.



Figura 5: Horta comunitária em Alfredo Chaves

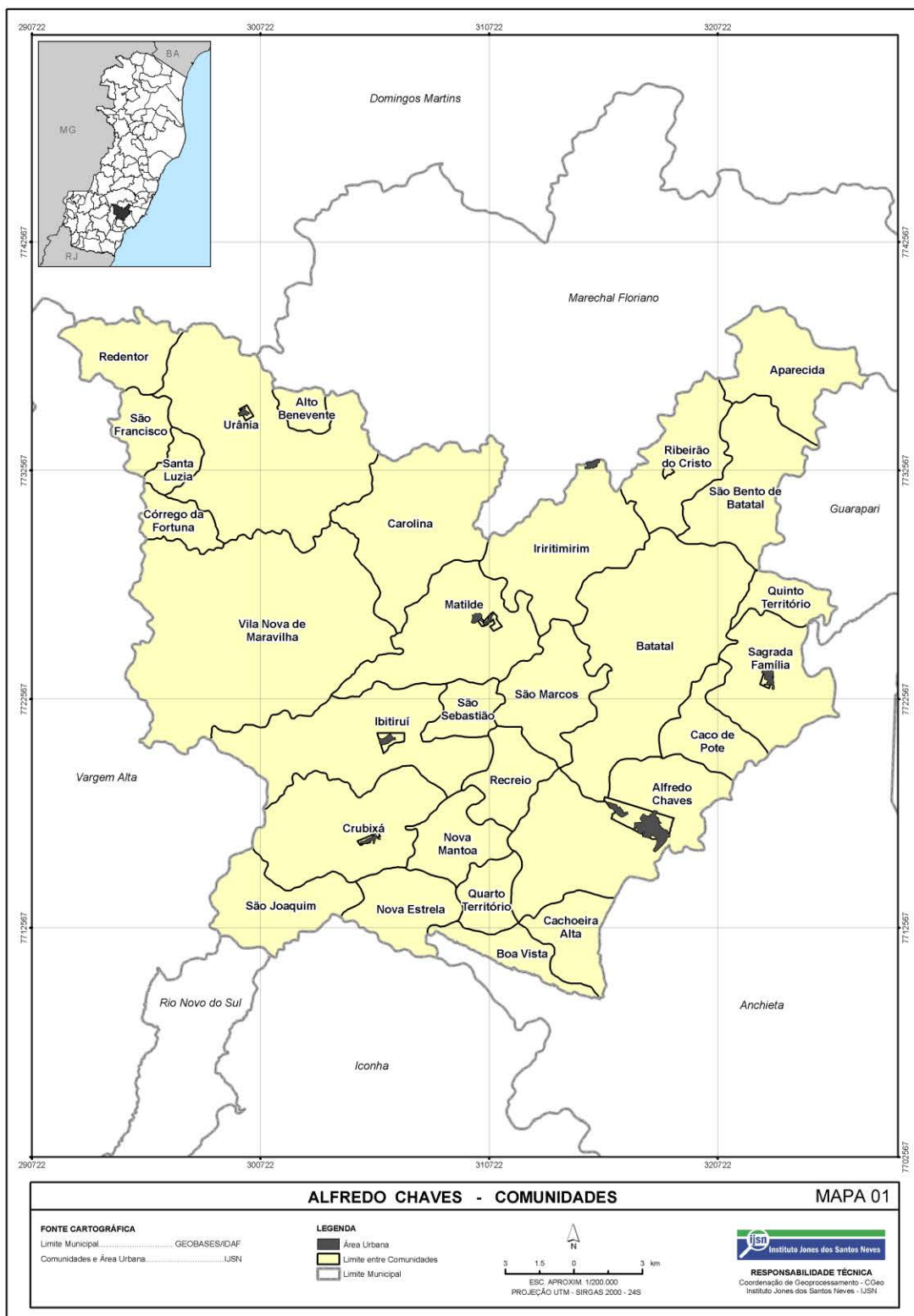


Figura 6: O Município de Alfredo Chaves

Foram realizadas ao todo quatro visitas ao município, por entendermos que a empiria era necessária para fundamentação dos dados extraídos durante a fase de coleta e

confeção de uma metodologia que desse conta de indicar este local como uma heterotopia alimentar.

O município de Alfredo Chaves localizado na encosta da serra capixaba na região central do Espírito Santo possui uma população de 14.585 habitantes e conta com uma área de aproximadamente 615 km² (IBGE, 2009). As atividades primárias como o plantio de banana e a produção de laticínios são as bases que fundamentam a economia desta localidade. A sede conta com uma cooperativa (Cooperativa de Laticínios de Alfredo Chaves), que podemos ver na figura 19, a mais de 50 anos e que possui 119 produtores, chegando a ter uma produção mensal de 234 mil litros de leite. A produção local de alimentos, mesmo apresentando uma queda devido à importação (de outros municípios) de produtos de origem vegetal como legumes, frutas e verduras, permanece forte no local. Algumas iniciativas locais tentam driblar essa situação como a “Casa do Artesão” (Figura 20) que distribui alimentos de origem caseira do interior na sede do município ou como as hortas comunitárias que despontam em vários pontos dos morros que contornam a sede.



Figura 7: Sede da Cooperativa de Laticínios de Alfredo Chaves

Fonte: Foto do Autor



Figura 8: Casa do Artesão de Alfredo Chaves:
Foto do autor

Como apontado em alguns pontos do nosso trabalho, a saúde da população local, principalmente daqueles que já passaram da casa dos oitenta anos, era o principal destaque para nossas afirmações. Se entendermos que a produção daquele espaço se deu pela vivência e práticas da população que nele viviam, é fácil entender que o contexto que a cultura material (alimento e espaço) que ali se desenvolveu permitiu que essa população possuísse a saúde que goza atualmente. Dito isso, entendemos que as práticas de vida, com destaque àquelas relacionadas à alimentação, que levaram aquela população a chegar à idade que possuem com uma boa saúde são um *frame* de um momento, pois são frutos de uma prática já pré-estabelecida, mas que hoje já apresenta significativas mudanças, como vimos pelas falas dos idosos que entrevistamos. Na próxima figura temos a imagem de alguns entrevistados:



Figura 9: Da esquerda para a direita, Idílio de Souza (81 anos), Antonio Novaes (82 anos), Maria Frutuosa (89 anos)

O senhor Idílio de Souza Castro em sua fala nos revela que mesmo vivendo num local que consideramos como uma heterotopia alimentar, ele não está livre das opressões do mal estar provocadas pelas diretrizes transmitidas pela mídia que acabam sendo absorvidas por estes populares como ordenamentos a serem seguidos, quase como obrigações. O entrevistado fala sobre as barreiras econômicas para se ter uma vida saudável proposta pela mídia: “Se você for fazer o que se pede na televisão para se ter uma vida saudável, a gente não pode fazer” (Idílio de Souza Castro, 81 anos).

Em relação à saúde dessas pessoas, algumas falas se relacionam com as antigas práticas de alimentação, que para estes, é um dos responsáveis para que chegassem nessa idade com saúde. Isso pode ser observado nas falas a seguir:

Eu comia muito carne seca, carne de boi sem remédio, peixe e banha de porco e fruta e tudo vinha da região mesmo. Eu trabalhei na lavoura até os 55 anos e só tenho um probleminha de pressão (Maria da Conceição Frutuosa, 89 anos).

Algumas famílias do interior ainda produzem, tomate é... inhame e tudo limpo sem agrotóxico, entendeu? Os mais velhos comiam a gordura de porco, bem eu acho que o óleo de soja prejudica tudo isso, porque a gordura de porco é mais saudável, eu acho que óleo de soja tem mais resíduo que gordura de porco (Antonio Novaes, 82 anos).

Porém, algumas falas mostram que sendo espaço, uma heterotopia também está em constante transformação e, neste caso, não tão positiva, pois algumas práticas que garantiram a categorização da área como um local que fugia das condicionantes alimentares da modernidade estão gradativamente sendo substituídas pela doutrinação do nutricionismo.

Antes tinha mais fartura na lavoura do que tem hoje, porque hoje se compra tudo, até o próprio pessoal da lavoura vem comprar verduras na cidade sendo que antes eles produziam (Antonio Novaes, 82 anos).

Como percebemos, novas vivências e práticas estão encontrando terreno nesses espaços que, aqui, estabelecemos como heterotopias alimentares, mas que talvez daqui a cinco ou dez anos já não possam mais ser considerados como tais. Na figura 22, podemos observar uma academia e alguns supermercados presentes no espaço do município já citado, espaços estes que caracterizaríamos como espaços disciplinares do nutricionismo.



Figura 10: Espaços Disciplinares do nutricionismo em Alfredo Chaves
Foto do Autor

A necessidade de se entender a complexidade alimentar e procurar identificar modos de superação espacial é um desafio em nossa produção geográfica, pois estamos falando sobre fazer uma ciência com base na cultura popular e nas práticas. Afinal, como podemos negar que a consequência da boa saúde desses locais se deu pela manutenção de hábitos que permaneceram no local, no vivido e sentido pelos mesmos? A identificação dessas áreas é de grande importância não só no caráter político, mas no desenvolvimento social que elas podem oferecer para outras antigas e futuras heterotopias.

3. MERCANTILIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E RESISTÊNCIAS LOCAIS

Do alimento ao Nutriente

A indústria da alimentação que, historicamente sempre trabalhou sob os limites de crescimento impostos por uma população, não está se expandindo com a velocidade que os fabricantes de alimentos precisam para satisfazer as expectativas do mercado (POLLAN, 2008). O nutricionismo resolve o problema pelo que se conhece no ramo por *estômago fixo*: o fato de que, comparada à demanda por outros bens de consumo, a demanda por comida no passado não variava muito. As pessoas só tinham capacidade de comer determinada quantidade uma vez que a tradição e o hábito governavam suas opções. Devido a isso, tentavam comer sempre as mesmas coisas.

Como qualquer outra cadeia alimentar, a comida industrializada está ligada pelas suas duas extremidades por um sistema natural: numa ponta, as terras de um agricultor e, na outra, a fisiologia humana. Do ponto de vista do capitalismo, ambos os sistemas estão longe de serem ideais.

A agricultura, sendo vulnerável às variações do clima e das pragas, se encontra a mercê das crises de super e subprodução, as quais podem prejudicar os negócios. Um aumento no preço das matérias-primas diminui a margem de lucro. Contudo, o potencial representado por uma possível queda no preço das matérias-primas - que em tese deveria permitir uma venda maior do produto a um preço menor - não tem como se concretizar no caso dos alimentos, devido à característica peculiar do seu consumidor, que só é capaz de comer uma quantidade limitada de comida por mais que esta se torne barata. Além do problema do “estômago fixo”, muito conhecido pelos executivos da indústria de alimentos, os economistas falam de “demanda inelástica” (POLLAN: 2006, 106). Sobre a demanda inelástica, poderíamos dar o exemplo do mercado de obras raras, onde independentemente do preço de mercado a quantidade se mantém constante. Portanto, a natureza colocou sobre as empresas que operam no meio da cadeia alimentar uma maldição: elas estão presas a uma receita que mantém os lucros em queda.

Segundo DREWNOWSKI (2004), o crescimento da indústria alimentar sempre acabará esbarrando num fato biológico inconveniente: por mais que tentemos, cada um de nós só é capaz de comer cerca de 680 quilos de comida por ano. Ao contrário de tantos outros produtos como livros e roupas, existe um limite natural para a quantidade de comida que podemos consumir.

Os humanos começaram a processar a comida para tentar impedir que a natureza a tomasse de volta. O apodrecimento de um alimento significa a natureza agindo por meio de seus microrganismos. Dessa forma, adquirimos a capacidade de salgar e secar, além de defumar e a manter em conserva os alimentos. Mais tarde, aprendemos também a enlatar os mesmos a vácuo. Essas tecnologias representaram bênçãos, ao libertar as pessoas dos ciclos da natureza de abundância e de escassez, assim como da tirania do calendário ou das peculiaridades locais. No fim da Segunda Guerra, preservar os frutos da natureza já parecia um propósito modesto: o objetivo agora era aprimorar a natureza.

A ecologia nos ensina que toda vida na Terra pode ser vista como uma competição entre as espécies pela energia solar captada pelas plantas e armazenada na forma de moléculas complexas de carbono. Uma cadeia alimentar é um sistema que serve para passar adiante essas calorias para espécies privadas dessa capacidade única das plantas de sintetizá-las a partir da luz do Sol (fotossíntese).

O desvio de nossas raízes agrícolas é uma consequência natural da migração da terra para a fábrica, tão antiga quanto a Revolução Industrial. Porém, fomos inteiramente desenraizados pela reconfiguração drástica da agricultura, iniciada logo após a Segunda Guerra Mundial. Nossas fábricas de munição, desafiadas a transformar suas espadas em arados, se prepararam para transformar os excedentes de nitrato de amônia em fertilizantes químicos, ao invés de explosivos (KINGSOLVER, 2008: 25)

A agricultura industrial substituiu a nossa completa dependência do Sol no que diz respeito às calorias por algo totalmente novo: uma cadeia alimentar que possui uma dependência muito grande do uso dos fertilizantes. O resultado dessa inovação foi um aumento notável na quantidade de energia contida na produção alimentos à disposição da nossa espécie (STANDAGE, 2009).

O transporte por longas distâncias desempenhou um papel central no desenrolar da perda do sabor dos alimentos.

A noção estranha de transportar produtos agrícolas frágeis data do início do século XX, quando alguns empresários experimentaram enviar alfaces e

alcachofras geladas, em vagões ferroviários, da Califórnia em direção ao leste, por sobre as montanhas, como uma novidade de meio de inverno. Alguns ricos se entusiasmaram com a idéia de servir produtos alimentícios fora da estação, a um alto custo, para os convidados de seus jantares. Até meados do século, continuava sendo uma extravagância cara, enquanto a maioria das frutas e hortaliças consumidas na América do Norte ainda era produzida em fazendas vizinhas (KINGSOLVER, 2008:71).

O sistema de rodovias interestaduais se tornou uma prioridade nacional altamente subsidiada, os caminhões de fretes para longa distância foram equipados com refrigeração e o custo da gasolina passou a ser nominal. Parecia uma coisa boa, mas algumas autoridades viram esses novos excedentes como uma razão para desmontar as políticas do New Deal, que ajudaram os fazendeiros a enfrentar as incertezas econômicas notórias de sua vocação (KINGSOLVER, 2006). Citando o exemplo norte-americano, a autora nos mostra que, ao longo das décadas seguintes, provocado pela indústria, o governo reescreveu as regras dos subsídios de produtos primários para que esses recursos não protegessem os fazendeiros, mas, ao contrário, garantissem o fornecimento de milho e soja a preços baratos. No caso brasileiro, podemos citar a migração de capitais do setor agrário pós-crise de 29 para a indústria no período do governo de Getúlio Vargas (CARNEIRO, 2003).

Na década de 1950, surgiu outro incentivo para margarina: a advertência oficial de que as gorduras saturadas eram prejudiciais à saúde (POPKIN, 2009). As indústrias de óleos vegetais trabalharam para espalhar a notícia de que as gorduras animais eram causadoras de doenças cardíacas (PLANK, 2007). As empresas de alimentos e os restaurantes foram pressionados a abandonar a gordura de coco, a manteiga e a banha de porco. Com a hidrogenação, a indústria de óleos vegetais passou a oferecer o que parecia ser a gordura ideal: poliinsaturada e, ainda assim, sólida e não perecível.

Os óleos vegetais hidrogenados são largamente utilizados na confecção de bolos, biscoitos, roscas e bolachas, pela mesma razão que as fábricas de alimentos anteriormente utilizavam a gordura de coco: elas são sólidas, estáveis quando aquecidas e não se decompõem com facilidade. Embora seja possível hidrogenar qualquer gordura que não seja totalmente saturada - como a banha de porco, que é 60% insaturada -, a maioria dos óleos hidrogenados é feita a partir de óleos vegetais poliinsaturados, como os de canola, milho e soja (PLANK, 2007).

Em relação ao milho e a soja, KINGSOLVER (2008) mostra como se tornaram uma matéria-prima largamente utilizada na indústria:

[O milho e a soja] anteriormente o alimento de pessoas e animais, tornaram-se algo inteiramente novo: uma matéria-prima padronizada para uma nova indústria extrativista, não muito diferente das indústrias de corte de madeira e de mineração. Moinhos e fábricas foram projetados para uma linha de produção multifacetada, tão complexa quanto àquela que transforma o minério de ferro e o alumínio em coisas como automóveis ou cliques de papel. Porém, ao invés disso, essa nova fábrica faz montes de milho e soja virarem xarope de milho rico em frutose, óleos hidrogenados e milhões de outros produtos químicos de amido ou com base em óleo. O gado e as galinhas foram levados para longe do pasto e incluídos em Operações de Alimentação Animal Concentrada. De acordo com este sistema, o milho, que não faz parte da dieta natural da vaca, poderia ser transformado rápida e economicamente em carne animal. Todos esses produtos, por sua vez, foram utilizados em diferentes etapas da nova indústria para serem processados e virarem comidas baratas sobre as quais nossa alimentação se apóia fortemente (KINGSOLVER, 2008).

De acordo com PLANK (2007), nos Estados Unidos, a aplicação intensa de inovações tecnológicas na agricultura (fertilizantes e pesticidas sintéticos, à modificação genética e mecanização da produção agrícola), elevou a produção diária de calorias por cidadão a níveis além do necessário. Além disso, os fazendeiros necessitam atingir níveis máximos de produtividade para que sua atividade permaneça rentável. Diante disso, a indústria alimentícia trabalhou para buscar formas de procurar um destino para aquilo que KINGSOLVER (2008) chama de “calorias extras”, produzidas em excesso pelos fazendeiros:

A maioria dessas calorias entra em nossas bocas em formas que poucos reconheceriam como sendo milho e soja, ou até mesmo algo de origem vegetal: o xarope de milho rico em frutose, a lecitina, o ácido cítrico, a maltodextrina, o sorbitol e a goma xantana (KINGSOLVER: 2008, 25).

Os humanos têm uma fraqueza inerente pelas gorduras e pelo açúcar. Evoluímos em ambientes com pouca gordura, nos quais o consumo excessivo de alimentos muito calóricos sempre que encontrados constituía uma grande vantagem para a sobrevivência humana (GOLOMBEK, 2009). Os anunciantes de alimentos, entendendo ou não de biologia, estão a par dessa fraqueza e a têm explorado sem piedade.

Para PLANK (2007), a prática da indústria alimentícia de utilizar o milho como matéria-prima para elaborar uma gama gigantesca de alimentos processados não é

necessariamente uma proteção contra os contratemplos provocados pela natureza, embora seja quase isso. De acordo com a autora:

Quanto mais complexo for o alimento elaborado, maior será a margem para se pôr em prática o “substitucionismo” sem alterar o sabor ou a aparência do produto. Assim, se ocorrer aumento do preço da gordura hidrogenada ou da lecitina extraída do milho, basta trocá-las por gordura ou lecitina da soja, que o consumidor jamais perceberá a diferença. É por essa razão que rótulos com listas de ingredientes trazem coisas como: “Contém uma ou mais das seguintes substâncias: milho, soja ou óleo de girassol” (PLANK, 2007: 232).

Quanto mais a identidade de um produto se afasta de uma matéria-prima específica, ou seja, quanto mais etapas de processamento existem, menos vulnerável está aquele que a processa em relação às variações da natureza.

Na realidade, existem muitas razões para tornar complexo um produto ou, como a indústria prefere dizer, para “agregar valor” a ele. O ato de processar alimentos pode acrescentar meses ou até mesmo anos à vida útil destes produtos nas prateleiras, permitindo que seu marketing seja desenvolvido em termos globais. Complexificar um produto também permite captar uma fatia maior do dinheiro que o consumidor gasta com comida. De acordo com POLLAN:

A cada dólar que se gasta com um alimento simples, como ovos, 0,40 dólar acaba voltando para o fazendeiro. Em comparação o mesmo fazendeiro verá a cor de apenas 0,04 dólar de cada dólar gasto com adoçantes à base de milho. A ADM, a Coca-Cola e a General Mills ficarão com a maior parte do resto. (POLLAN, 2008: 105)

O geógrafo francês Pierre GEORGE, em seu livro *Geografia da População* de 1971, já nos apontava conforme a figura a seguir, que mostra o poder de compra entre três períodos, como o capital, através do substitucionismo conseguiu baratear o preço dos alimentos desde o fim da 2ª Guerra Mundial.

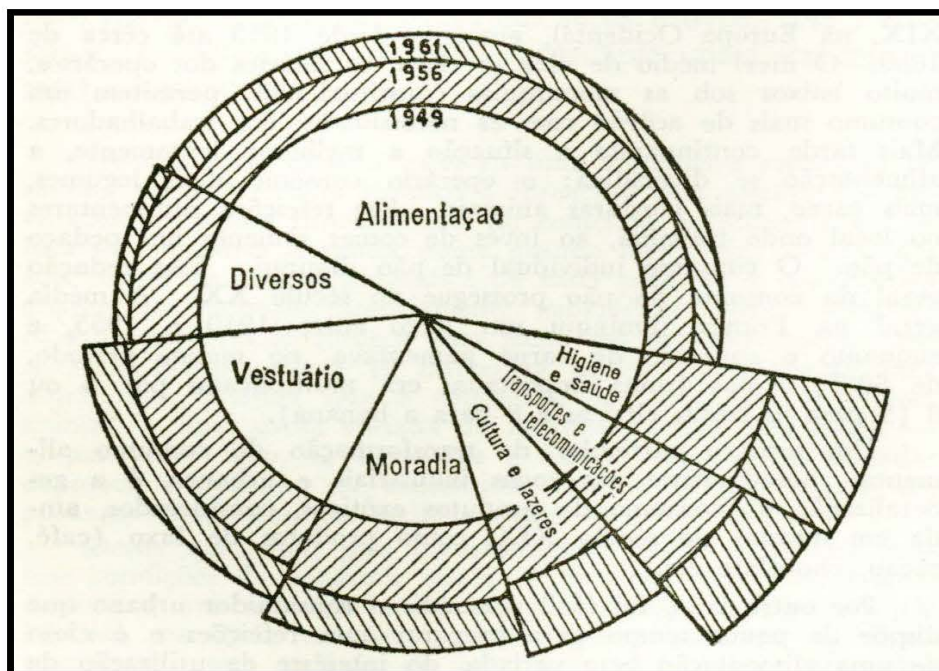


Figura 11: Diminuição do gasto com alimentos

Fonte: GEORGE, 1971.

O *nugget* de frango produto, inventado em 1983 (POLLAN, 2006) pela empresa de alimentos norte-americana Tyson, é um exemplo de como uma mercadoria barata e abundante como o frango se tornou da noite para o dia um produto de alto valor agregado, fazendo com que a maior parte do dinheiro que os consumidores gastam com frangos passasse do bolso dos fazendeiros para o das empresas que processam o alimento. Na figura a seguir, temos um exemplo deste produto no mercado brasileiro:



Figura 12: Produto processado a base de frango produzido pela Sadia

Fonte: <http://www.sadia.com.br/>, acessado dia 23 de outubro de 2010.

Algo mais do que uma simples mercadoria, algo que fosse mais como um serviço: novidade e comodidade foram o que a indústria compreendeu que precisava para vender. POLLAN (2006) nos mostra como essa lição marca a história inteira de uma empresa como a General Mills, que teve seu ponto de partida em 1926, como um moinho que vendia pura e simplesmente farinha: trigo moído. Quando o produto passou a ser produzido em larga escala, tornando-se uma mercadoria barata, a empresa manteve-se à frente da concorrência ao processar ainda mais a farinha, criando farinha alvejada e depois farinha “enriquecida”. Assim, eles estavam agregando valor ao vender não apenas farinha, mas também a idéia de pureza e saúde. Passado certo tempo, porém, mesmo a farinha branca enriquecida deixou de ser exclusiva da empresa, de modo que a General Mills deu novo passo, afastando-se ainda mais da natureza, da fazenda e das plantações em questão, ao inventar misturas para bolo e cereais matinais açucarados. Agora, eles vendiam a idéia de conveniência e começaram a produzir e a vender cereais feitos para dar a impressão de serem remédios¹. E assim o processo segue seu curso, com o fluxo de produtos agrícolas cada vez mais baratos levando as indústrias de alimentos a inventar novas e complicadas maneiras de agregar valor e nos induzir a comprar mais.

Para a indústria alimentícia não faz sentido vender alimentos não-processados ou minimamente processados porque o preço das mercadorias agrícolas tende a cair com o tempo. O outro problema em vender alimentos não-processados é que sempre será difícil distinguir o milho ou as galinhas ou as maçãs de uma empresa dos de outra empresa qualquer. Faz muito mais sentido transformar o milho num cereal com uma marca, o frango numa refeição pré-pronta e as maçãs e iogurtes em componentes de um “sistema alimentar” nutracêutico.

De qualquer modo, a mensagem é: “precisamos de engenheiros de alimentação para nos alimentar”. A natureza, sugeria a indústria, não era páreo para a engenharia de alimentos. Estamos evidentemente avançando rumo a uma nova era do processamento de alimentos, na qual a comida beneficiada será infinitamente melhor, isto é, conterà uma quantidade maior do que a ciência determinar como “a coisa boa” do que todos os alimentos não-processados com os quais eles são feitos. A indústria alimentícia

¹ São os chamados nutracêuticos, que seriam alimentos destinados à melhoria da saúde.

contemplou a natureza e concluiu que ela deixa a desejar. Por isso, pôs mãos à obra para melhora-lá.

A industrialização de nossa alimentação que chamamos de dieta ocidental está sistemática e deliberadamente minando as culturas alimentares tradicionais em toda parte. Antes da era da alimentação da moderna, e antes do surgimento do nutricionismo, as pessoas contavam com a orientação de suas culturas étnicas ou regionais para decidir o que comer. Pensamos em cultura como um conjunto de crenças e práticas que ajudam a mediar nossa relação com os outros. Entretanto, a cultura, pelo menos antes do surgimento da ciência moderna, também foi fundamental para ajudar a mediar a relação do homem com a natureza. Sendo o ato de comer uma das manifestações mais importantes dessa relação, as culturas têm muito a dizer sobre o que, como, por que, quando e quanto se deve comer. Obviamente, quando se trata de alimentação, cultura é sinônimo de mãe, a figura que costuma transmitir ao grupo as formas de alimentação, formas que, aliás, só duraram porque, em geral, mantinham as pessoas saudáveis.

A pura novidade e o puro *glamour* da dieta ocidental esmagaram a força da tradição e nos deixaram nessa situação: contando com a ciência para nos ajudar a decidir o que devemos comer (TOMELIN, 1988). O nutricionismo, que surgiu para nos ajudar a lidar melhor com os problemas da dieta ocidental, foi basicamente cooptado por ela: usado pela indústria para vender mais alimentos processados nutricionalmente “enriquecidos” e minar mais ainda a autoridade das culturas alimentares tradicionais, que são um empecilho para a *fast-food*. Por meio da propaganda, a indústria amplifica muito as afirmações da ciência nutricional, corrompendo-a ao patrocinar as pesquisas nutricionais de seu próprio interesse. O resultado é previsível, como afirma POLLAN:

(...) é cacofonia geral de informações nutricionais ecoando em nossos ouvidos e a confusão generalizada que acabou envolvendo esta mais fundamental atividade característica das criaturas: encontrar algo para comer (POLLAN: 2008, 148).

Embora seja verdade que a maioria de nós, irrefletidamente, põe a autoridade da ciência acima da cultura em todas as questões que têm a ver com nossa saúde, esse preconceito deveria pelo menos ser examinado (TOMELIN, 1988). A pergunta que precisamos fazer é: estamos numa situação melhor com essas novas autoridades nos dizendo o que comer do que estávamos com as autoridades tradicionais que elas suplantaram?

O conceito de um ambiente alimentar em evolução não é apenas uma metáfora, nem a idéia de adaptação a esse ambiente.

Para que a seleção natural favorecesse nossa adaptação à dieta ocidental, teríamos que estar preparados para deixar morrer aqueles a quem ela faz mal. E muitas das doenças crônicas associadas à dieta ocidental surgem quando se é mais velho, depois da idade reprodutiva, um período de nossas vidas pelo qual a seleção natural não se interessa. Assim, os genes que predisõem a esses problemas são transmitidos, em vez de serem eliminados (POLLAN, 2008: 149).

Portanto, voltamos para a indústria farmacêutica para nos salvar. A medicina está aprendendo como manter vivos os que a dieta ocidental está deixando doentes. Os médicos aprenderam a manter vivos os cardíacos, e agora estão dando duro para tratar da obesidade e do diabetes. Muito mais que o corpo humano, o capitalismo é incrivelmente adaptável, capaz de transformar os problemas que cria em novas oportunidades de negócio: comprimidos para emagrecer, operações para a colocação de pontes cardíacas, bombas de insulina, cirurgia bariátrica. Ao que tudo indica, é mais fácil, ou pelo menos mais lucrativo, transformar uma doença da civilização em estilo de vida do que mudar a alimentação da civilização.

O Alimento e o Corpo como Mercadorias

O processo de transmutação do alimento de coisa para objeto, fez com que o mesmo se tornasse uma mercadoria de grande importância no sistema capitalista atual. MARX (2005), em sua obra *O Capital*, procurou expor a complexidade assumida pela forma *mercadoria* no interior do capitalismo. Segundo o autor, uma mercadoria pode ter valor-de-troca e valor-de-uso. O valor-de-uso é definido por sua utilidade: as mercadorias com esse valor diferenciam-se pela qualidade material apresentada, enquanto o valor-de-troca é determinado como a relação quantitativa. Assim, tanto o valor de uso quanto o valor de troca são constituídos historicamente, assim como o corpo.

Uma mercadoria deve ser socialmente necessária (valor de uso) para que ela manifeste seu valor de troca. Entretanto, no intercâmbio entre as mercadorias, o valor de troca se revela independente do valor de uso, pois este (o valor de troca) é estabelecido pela quantidade de trabalho socialmente empregado para a produção de mercadorias. Diante

disso, uma mercadoria só existe enquanto tal na medida em que se apresenta como valor de troca, porém, a relação entre as mercadorias não existe por si isoladamente, sendo as convenções sociais as responsáveis por determinar o valor de uma mercadoria em relação à outra. No entanto, sob o capitalismo, este lado da mercadoria aparece encoberto.

MARX explica que na medida em que as relações de troca proliferam e se constituem os mercados de fixação de preços, a mercadoria passa a cristalizar-se como dinheiro. Ao formular sobre o que ele acabara conceituando como Fetichismo, MARX interrogava-se, por que o produto do trabalho assume, sob a forma de mercadoria, uma aparência misteriosa. Entendemos que no capitalismo a igualdade do esforço humano de produção (trabalho) fica disfarçada sob a igualdade de produtos como valores. Portanto, o mistério da mercadoria consiste no encobrimento das características sociais dos produtos do trabalho humano, que aparecem com propriedades naturais pertencentes exclusivamente ao objeto.

Assim, o capitalismo, na medida em que coloca o comércio como forma dominante, não apenas acrescenta atributos qualitativamente novos na sociedade, mas a modifica na sua essência, isto é, altera também qualitativamente as esferas objetivas e subjetivas. O processo de troca capitalista, que transformou os valores de uso em mercadorias cede, aos poucos, lugar a uma relação de trocas entre coisas. A lógica da mercadoria invade as atividades de lazer, as práticas corporais, a arte e a cultura de forma geral; a dominância do valor de troca torna-se livre para associar-se a tudo o que não lhe escapar. O fetichismo mercantil passa a ser fetichismo de todo o intercâmbio humano tornando a sensualidade humana parte integrante da mercadoria a fim de realizar o valor de troca.

O resultado desse “império da estética da mercadoria” alcança eficácia porque a alteração estética atinge as próprias pessoas, mudando sua aparência junto com a das mercadorias. Com a equiparação dos homens às mercadorias, a inovação estética também propaga a “obrigatoriedade de ser jovem”. Logo, isto é feito por meio da fetichização da juventude e da valorização do novo. A sociedade de consumo desenvolveu ao máximo o aspecto mágico que envolve a mercadoria por meio de técnicas publicitárias avançadas, produzindo verdadeiros setores especializados na criação de necessidades de todas as ordens. A próxima figura oferece um exemplo deste tipo de estratégia publicitária:



Figura 13: Anúncio de produto com antioxidante

Fonte: <http://www.farmadelivery.com.br/media/.jpg>, acessado em 19 de outubro de 2010.

Impelido pela razão instrumental, o corpo acaba sendo visto e desejado em partes (bíceps, pernas e abdômen, etc.), sendo suas partes cobiçadas independentemente. Busca-se obter determinado tipo de seios, conquistar um modelo abdominal, alcançar glúteos e músculos definidos. Assim, apoiada no discurso de promoção da saúde alardeado pela mídia, a crescente atenção dada ao corpo e às atividades físicas no mundo contemporâneo potencializa a fragmentação e a instrumentalização do corpo, aprofundando sua subjugação. O que se percebe é que a partir deste momento passamos a viver em uma sociedade conduzida totalmente pela técnica, que passa ser a nova estrutura ideológica.

Nota-se que a produção capitalista necessita vender sempre um ideal inalcançável de beleza, felicidade, conforto, bem-estar e satisfação, o qual favorece e amplia as possibilidades de produzir maiores quantidades e qualidades de tipos diferentes de mercadorias, símbolos e valores, visto que, quanto mais inalcançável for o padrão estabelecido, maior será o número de produtos, mercadorias e serviços que serão ofertados (estratégia de “ampliação” de vitrinas e prateleiras), aumentando a sensação de desconforto e “mal-estar” nos indivíduos, por não conseguirem alcançar esses objetivos. Portanto, se o padrão de felicidade relacionado ao ideal de beleza, juventude e saúde fosse facilmente atingido, inviabilizaria a própria indústria ou o consumo como um todo, especialmente no que tange a construção da aparência física e a saúde.

O Discurso Material do Poder

O espaço geográfico é um dos resultados da cultura material humana. Ao falarmos de cultura material, estamos abordando todos os produtos, conscientes ou não, elaborados pelo homem, desde objetos até paisagens. Sabemos, também, que o espaço geográfico não é um objeto, uma coisa, mas um conjunto de relações. De acordo com MASSEY (2008: 29), o espaço seria: “um produto de relações-entre, relações que estão, necessariamente, embutidas em práticas materiais que devem ser efetivadas, ele está sempre no processo de fazer-se. Jamais está acabado, nunca está fechado.”

Seria possível listar vários tipos de relações que o espaço geográfico pode ter até concluirmos que o número poderia ser infinito e a tarefa árdua demais para ser realizada. Deixando de lado esse aspecto amplo do espaço geográfico e focalizando a perspectiva do campo alimentar, poderíamos, então, nos perguntar quais relações existem entre a nossa atual forma de alimentação e a cultura material representada pelo produto-espaço?

Em seu livro “A Natureza do Espaço” (2002), Milton SANTOS nos coloca a distinção entre os objetos das coisas, estas sendo o produto de uma elaboração natural, enquanto os objetos seriam o produto de uma elaboração social. A transformação do alimento de coisa para objeto é a própria história da construção do espaço geográfico pelas sociedades humanas. Podemos nos atrever mais um pouco ao afirmar que o alimento é o primeiro produto da cultura material humana ou se não o mais importante. “Todas as plantas e animais domésticos são tecnologias criadas pelo homem”, de acordo com STANDAGE (2009).

No âmbito da cultura material, a alimentação destaca-se como o aspecto mais importante das estruturas da vida cotidiana. Milton SANTOS (2002) nos coloca que “o objeto seria aquilo que o homem utiliza em sua vida cotidiana, ultrapassando o quadro doméstico e, aparecendo como utensílio, também constitui um símbolo, um signo.” O alimento como objeto e criação humana foi de grande importância, pois o espaço e a sociedade como nós o conhecemos não seriam o que são sem ele.

A passagem do cru para o cozido foi considerado por LÉVI-STRAUSS (2004: 442) como equivalente à passagem do homem da natureza à cultura. A partir de então, o

simbólico incorporado aos processos de hominização, sob o domínio da linguagem, fez com que nosso comportamento alimentar fosse mais além do que um simples aspecto nutricional, sendo motivado por vários outros fatores. Pode-se dizer então que o homem não comia só aquilo que o ambiente imediato lhe oferece por facilidade de captura, mas ia atrás de alimentos capazes de satisfazer suas imagens mentais mais fortes e expressivas em termos sociais.

Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo. (GIARD: 1998, 250)

Mesmo sendo um objeto móvel, o alimento tinha em si todas as relações que o constituíam como algo tão complexo quanto o espaço geográfico, do qual ele fazia parte, transformava e, ao mesmo tempo, era transformado. Desta forma, se pensarmos o alimento sendo um objeto da cultura material humana, e que os objetos de certa forma estão intrinsecamente ligados ao espaço, então a partir do reconhecimento do alimento-objeto na paisagem e no espaço podemos, de acordo com Milton SANTOS (2002), “ser alertados para as relações que existem entre os lugares. Essas relações são respostas ao processo produtivo no sentido largo, incluindo desde a produção de mercadorias à produção simbólica.” Em outras palavras, a forma como nos alimentamos é a forma como também construímos o mundo em que vivemos.

Esse “nós” são corpos que precisam ser alimentados e, em busca de alimentos, transformam o espaço. Desde a hominização da paisagem, o corpo como um grande desconhecido, um enigma que nós somos e/ou temos, foi necessariamente o primeiro território que possibilitou a construção das primeiras relações sociais e materiais.

O corpo é a ligação entre a nossa atual forma de alimentação e o espaço geográfico. Um corpo dentro de um sistema de objetos é a ação, é o produtor de espaços e é espaço em constante movimento, vida e reprodução das relações que formam o que chamamos de produto-espaço.

Em “As malhas do poder”, FOUCAULT (1976) caracteriza através de uma minuciosa observação o surgimento, no continente Europeu, ao longo de séculos, de locais conhecidos como “regiões de poder”, os quais não possuíam a função de impor leis administrativas, mas aprimorar a produção. Para o autor, “a função primitiva, essencial

e permanente desses poderes locais e regionais é, em realidade, de serem produtores de uma eficiência, de uma aptidão, produtores de um produto” (FOUCAULT, 1976: 47).

Esses locais se utilizavam da exploração dos corpos para poder ter uma ótima produção. O corpo como sujeito, como indivíduo não é um simples produtor de bens materiais, como no caso das oficinas e mais tarde das fábricas, mas, sobretudo, de si próprio.

A ação sobre o corpo, o adestramento, a regulação do comportamento, a normalização do prazer, a interpretação do discurso, com o objetivo de separar, comparar, distribuir, avaliar, hierarquizar, tudo isso faz com que apareça pela primeira vez na história esta figura singular, individualizada – homem – como produção do poder (FOUCAULT: 1985, 20).

Até os tempos modernos, o Poder Soberano teve como referência principal a conquista e a defesa de territórios nos quais o soberano exercia sua soberania. Toda a estrutura da máquina do governo estava centrada na organização do espaço. Esse foco de poder foi se deslocando, gradualmente, da simples gestão de territórios para a gestão da vida das pessoas.

O corpo então passa a ser cada vez mais o objeto das atenções da agenda do poder através de processos que até a modernidade não havia preocupação, como comer, vestir, morar, ter saúde e todas as necessidades orgânicas e seus processos que, em conjunto, produziram efeitos em uma totalidade. Essa nova forma de gerenciamento da vida foi denominado Biopoder (FOUCAULT, 1979).

Para FOUCAULT (1979), o Biopoder foi de grande importância para o desenvolvimento do capitalismo, pois garantiu à custa do controle dos corpos na máquina de reprodução e do ajustamento de todos os fenômenos populacionais aos processos econômicos. Mas não se tratava apenas de controlar o corpo, mas sim, de potencializá-lo ao máximo em suas forças e aptidões.

“O poder possui uma eficácia produtiva, uma riqueza estratégica, uma positividade. E é justamente esse aspecto que explica o fato de que tem como alvo o corpo humano, não para suplicá-lo, mutilá-lo, mas para aprimorá-lo, adestrá-lo.” (FOUCAULT: 1985, 16)

Através do controle dos hábitos, é possível no adestramento e na gradual naturalização dos meios de controle ocorrer um novo ordenamento social e territorial tendo o corpo como principal destaque. O corpo como movimento é ação e produtor de espaços. O

poder de controlar os territórios e as diversas formas de territorialização que se dão a partir dele deveriam ser pensados estrategicamente tanto na mobilidade quanto na imobilidade do mesmo. Neste sentido, o “adestramento” toma um sentido de “castramento”, pois cerceia e retira a liberdade de mobilidade do corpo, através de inúmeras regras e ordens para controle do mesmo, reproduzindo um determinado sistema e mantendo a ordem espacial burguesa.

De acordo com FOUCAULT (1985), há coisas interessantes sobre o corpo em MARX. Os estudos desenvolvidos por MARX no século XIX já continham questões que poderiam servir como abordagem sobre a questão do corpo no interior da nossa sociedade. Corpo que, para MARX, não deveria ser só pensado por um ponto de vista biológico e sim como forma moldada pela interação social.

Reportando a FOUCAULT, podemos dizer que vivenciamos hoje uma renovada importância em relação ao “controle dos corpos”. Não se trata simplesmente de “corpos individualizados”, controle típico da sociedade disciplinar moderna, mas da figura do indivíduo e a construção de sua “autonomia” enquanto elemento central, além, da própria vida que a reprodução do conjunto destes corpos implica (HAESBAERT, 2004).

Em um primeiro momento, tínhamos o controle do indivíduo, através de mecanismos relacionados a uma disciplinarização e, em seguida, temos o controle das massas, enquanto domínio da reprodução do conjunto desses mesmos corpos através de suas vidas cotidianas.

A crítica desta vida cotidiana tem como base teórica uma interpretação materialista da realidade. A partir do século XX, essa forma de reflexão avançou ao perceber que não é mais possível explicar a reprodução da nossa sociedade que reforça uma reprodução das relações sociais de produção principalmente pelas relações de trabalho. Toda a sociedade se torna lugar da reprodução; o capital se apropria das “formas de vestuário, de alimentação, do mobiliário e de alojamento”, para se reproduzir (LEFEBVRE: 1973, 93).

Como o Biopoder, a Cotidianidade Lefebvrina se caracteriza pela fragmentação, reorganização e programação exata do cotidiano tendo como objetivo a sua melhor exploração, tornando-o funcional. O cotidiano acaba se tornando o objeto de uma forma de exploração mais refinada onde o “toque de Midas” do capital transformaria todos os

momentos da vida em mercadoria, como “lugar social de uma exploração refinada e de uma passividade cuidadosamente controlada” (LEFEBVRE, 1999:129).

A crítica da vida cotidiana nos permite uma compreensão do processo crítico de reprodução da sociedade e de como ele se realiza na vida de cada um de nós, buscando ir além de uma atitude contemplativa e entendendo seu papel na reprodução social.

O que ocorre, podemos dizer, é uma mudança dos elementos centrais nas relações de controle, que parte da “terra” - ou, se quisermos da base física do território e suas repartições - para a “população”, o conjunto de seus habitantes enquanto entidades biológicas (HAESBAERT: 2004, 41).

Dessa forma, o controle da terra, da base física ou concreta do território passa para o controle mais estratégico e pensado para a população e para seus corpos, através dos modos de vida, dos desejos e ambições criados para alimentar suas almas. A prioridade é controlar o movimento e não mais o não-movimento dos sujeitos.

“Se o poder fosse somente repressivo, se não fizesse outra coisa a não ser dizer não você acredita que seria obedecido? O que faz com que o poder se mantenha e que seja aceito é simplesmente que ele não pesa só como uma força que diz não, mas que de fato permeia, produz coisas, induz ao prazer, forma saber, produz discurso. Deve-se considerá-lo como uma rede social muito mais do que uma instância negativa que tem por função reprimir”. (FOUCAULT: 1985, 8).

Uma característica do mundo contemporâneo é a intensa concentração da vida social nos grandes centros urbanos. Substituindo de forma radical os espaços criados pela natureza por paisagens artificiais, os seres humanos sempre modificaram o espaço de acordo com os seus interesses. Como elemento importante desse mundo “produzido”, temos a arquitetura e suas formas ocupando um lugar essencial em nossas vidas. Conscientes ou não, a maioria de nós, quase que por toda uma vida, circula por dentro de prédios ou construções, e é no interior destes que nos produzimos como pessoas.

Diferente dos elementos naturais da paisagem, como as montanhas, os vales e os oceanos, os elementos arquitetônicos são pensados, projetados e construídos pelo homem. Essa característica torna a arquitetura um produto cultural carregado de sentido e intenção. (KING 1980; MARKUS, 1993).

Então, por que não utilizar as estruturas arquitetônicas para analisar a materialização de uma ideologia que influencia nossa alimentação e transforma o mundo social? Seguindo a perspectiva de FOUCAULT (1976), entendemos que a arquitetura pode ser vista como

uma tecnologia do poder, como uma estratégia para a produção de indivíduos disciplinados pelo sistema para contribuir para a reprodução do mesmo.

Neste caso, as formas espaciais podem expressar conteúdos que demonstram determinado tipo de ordenamento espacial diretamente ligado ao ordenamento dos corpos no espaço. É com o uso do microespaço que se expressa todo o conjunto de arranjos espaciais que devem disciplinar e manter a ordem dos corpos, utilizando-se de formas de convivência espacial através dos modos de convivência cotidiana para impor a disciplina e o ordenamento.

O sistema tende a usar de diversos tipos de estratégias, quase sempre imperceptíveis, para produzir indivíduos disciplinados e úteis, sendo uma delas o gerenciamento da cultura material (FOUCAULT: 1976). Portanto, entendemos a arquitetura como uma tecnologia do poder que pode ser manipulada para perpetuar o mesmo.

Desta forma, ganham destaque especial os elementos arquitetônicos ligados aos processos de socialização das pessoas, nos quais as pessoas internalizam os principais esquemas mentais que possuirão pelo resto da vida. Pelos arranjos espaciais efetiva-se o controle dos corpos, ocorrendo de forma eficiente e transparecendo uma “naturalidade”.

De certa forma, faz-se necessário questionar: o que podemos entender sobre a forma de alimentação de nossa sociedade por meio da análise de sua “paisagem cultural”? O que podemos entender sobre as estruturas arquitetônicas, analisando a sociedade na qual existem?

A paisagem é somente uma aparência da realidade, daquilo que nossa percepção, especialmente a visão, pode captar. Mesmo que as paisagens materializem vários tipos de relações, estas não são facilmente percebidas. Para descobri-las, necessitamos de muita observação, sendo esse o caminho para que o espaço seja compreendido em sua essência. Neste caso, podemos dizer que o espaço geográfico em si é formado pela associação entre a sociedade e a paisagem.

Um objeto, artefato ou edificação qualquer, quando tratado como cultura material, é visto como materialização de expressões culturais daquela sociedade que o gerou. Portanto, no caso específico dos lugares destinados a alimentação, uma das

interpretações possíveis é entendê-los como um tipo particular de linguagem ou comunicação, que poderia ser lida e interpretada, já que é composta por discursos.

Tendo em vista a importância que o pós-estruturalismo teve sobre a influência da linguagem na formação dos significados e na organização social, percebemos que os discursos construídos pelo poder moldam a realidade cotidiana das pessoas, criando suas próprias condições de dominação. As construções arquitetônicas possuiriam um tipo particular de sintaxe, que permitem que sua compreensão pelos corpos seja apreendida em sua própria dinâmica, como uma espécie de comunicação não verbal. Diferentemente da comunicação convencional, a comunicação não verbal relacionada à arquitetura e às suas estruturas se daria através de frequências, intensidades, distâncias, entre outras, sendo melhor assimilada através das relações que se estabeleceriam dentro delas. Assim, se considerarmos que toda produção material da sociedade que compõe a paisagem cultural do espaço são formas de comunicação não-verbal, então estas também podem ser lidas.

De acordo com CARLOS (1994), há a necessidade de se superar a fase monográfica que por muito tempo permeou a produção geográfica no sentido da descrição pura e simples do lugar, uma vez que a superação do eminentemente descritivo nos permitiria alcançar o nível explicativo da realidade, abrindo perspectivas práticas de intervenção.

Em outras palavras, nosso trabalho não ficaria apenas na pura “leitura” do espaço, mas tentaria entender as relações que o formam, e que o permitem transformar os corpos que nele estão submetidos a uma estratégia de manutenção do poder em nossa sociedade e quais são as possibilidades para a superação. Através do contexto do movimento histórico do processo de produção espacial que podemos entender essa superação, tendo em vista, que o espaço não é nem eterno, nem inerte e nem imóvel, e tampouco natural, mas um produto concreto de relações sociais historicamente determinadas (CARLOS, 1994).

O espaço como produto do trabalho do homem nos leva a pensar sobre o processo de produção social, o tipo de trabalho, o seu desenvolvimento, o modo como determinado produto é produzido. E na relação que permeia nossa “leitura” do espaço, como o nosso corpo é produzido socialmente e fisicamente nesse espaço? E como isso tem influência em nossa alimentação?

A cultura material que forma o produto-espaco em si é carente de significação, e só consegue ter uma dimensão ativa e ideológica dentro de um sistema cultural determinado. Neste caso, se partindo dos alimentos e de nossos próprios corpos como objetos produzidos, encontraremos através de sua análise um meio de entender o mundo social e suas contradições.

Essas contradições podem ocorrer através da evolução da sociedade de controle que consegue produzir e reproduzir formas simbólicas e materiais, econômicas, políticas e culturais de produção e formatação de corpos baseados numa determinada visão de mundo onde a razão e o desenvolvimento se pautam de acordo com as ideologias do progresso, uma delas o nutricionismo.

ALTHUSSER (1968) assinala que uma ideologia pressupõe a prática de uma série de representações materiais, cuja existência física consubstancia-se num determinado aparelho. Para isso analisaremos os dispositivos materiais que aqui chamamos de espaços do nutricionismo e como estes funcionam na sociedade capitalista e de que maneira os discursos do poder relacionados à nossa forma de alimentação atual estão inseridos em suas paredes e moldando nossos corpos e mentes.

Nós Somos Onde Nós Comemos

Estabelecer ligações do espaço geográfico com a nossa atual forma de encarar os alimentos, inicialmente, se manifesta como uma difícil tarefa, uma vez que não fazemos idéia de que os espaços relacionados à comensalidade moderna estão próximos da gente e ao mesmo tempo tão distantes. Não espacialmente distantes, mas fora do nosso campo de compreensão. Devido ao fato da alimentação ser algo tão habitual, não conseguimos estabelecer relações sobre os espaços onde são produzidos os nossos alimentos, de que forma são produzidos e sobre como eles chegam até os nossos pratos. Tudo se torna natural aos nossos olhos e talvez esse seja um ponto forte do nutricionismo, a ideologia aqui tratada.

David BELL e Gill VALENTINE, em seu livro “*Consuming Geographies: we are where we eat*”, nos propõem novas formas de compreender o consumo alimentar

utilizando-se, para isso, de uma análise que aborda as escalas espaciais. Os próprios autores mostram que esse caminho está fundamentado na discussão de escalas baseada na obra de Neil Smith.

Os autores conseguem, dessa forma, estruturar seu estudo utilizando diferentes escalas: o corpo, a casa, a comunidade, a cidade, a região, a nação e o global, explorando assim diferentes aspectos do consumo de alimentos em cada uma delas.

A sequência deste trabalho apresenta a identificação e caracterização de alguns espaços relacionados a cada um dos tipos de escala – do corpo ao global – propostos pelos autores, de forma a embasar a presente pesquisa.

Começando pela escala corporal, os autores tentam demonstrar de que forma o “corpo ideal” é de certo modo produzido socialmente e geograficamente. BELL e VALENTINE negam a possibilidade de o corpo ser apenas algo natural, uma vez que pode ser modelado pela constante prática da disciplina social e cultural.

Os autores revelam os constrangimentos que acometem as pessoas que não conseguem alcançar esse “corpo ideal”, pois o sentimento de inferioridade é uma das bases de sustentação desses padrões estéticos, quase sempre inalcançáveis e que, por isso mesmo, contribuem para criar esse sentimento de baixa auto-estima. Expõem ainda as dificuldades e os estigmas que as pessoas acima do peso enfrentam e, ao mesmo tempo, retratam os crescentes casos de anorexia nervosa, bulimia, lipofobia (fobia de gordura), corporalismo – termo usado para designar certo tipo de preocupação obsessiva com a aparência física, a saúde, a alimentação e a prática exagerada de exercícios e a corpolatria – termo que designa as características alienantes, narcísicas e religiosas responsáveis pelos excessivos cuidados com o corpo verificados nos últimos anos. Abordam também a relação entre as “fronteiras corporais” e a alimentação, mostrando de algum modo a ligação entre exterioridade e interioridade existente no ato de comer, pois o alimento, como algo que transita entre essa fronteira tornando-se parte do corpo deveria ser regulado para não permitir que este se torne impuro ou contaminado, não só no sentido médico – científico, mas principalmente no que diz respeito ao sentido religioso.

Dentro da escala corporal, este trabalho destaca as academias de ginástica e os espaços destinados as práticas esportivas - calçadão, academias ao ar livre, entre outros - pela influência destes na busca desse novo padrão corporal tão alardeado.

O espaço destinado para a realização de práticas corporais conhecido como academia de ginástica é algo novo. MAGUIRE (2001) aponta um crescimento de toda a “indústria” ligada ao ramo de atividades físicas nesses espaços a partir da década de 1970.

Como espaços comerciais esses locais oferecem a prática de diversas atividades físicas. Trata-se de um ambiente de individualismo, cuja organização destina-se a criação de um ambiente onde os praticantes possam ser capazes de se concentrar totalmente às atividades ali desenvolvidas. Dessa maneira, torna-se evidente que a academia é uma estrutura que regula a movimentação e os comportamentos dos corpos nela inseridos, os quais são condicionados a manter presentes que ai vão para um constante “cuidado de si”. Na próxima figura podemos perceber pessoas se dedicando a cuidados de si:

Analisando o elemento espelho nas academias, verifica-se que o mesmo não só proporciona a contemplação do corpo, mas funciona como um mecanismo de auto-regulação, relacionado a certo tipo de avaliação pessoal. Trata-se de uma referência que possibilita identificar quais pessoas estão ou não inseridas na norma. Esse tipo de procedimento, percebido a todo instante, exige uma vigilância constante para que nada escape ao controle.



Figura 14: Pessoas em local reservado à prática de exercícios (academia)
Foto do autor.

Os modelos de beleza ideal são signos de distinção social e, ainda, servem para delimitar as fronteiras entre as classes sociais, ultrapassando o limite da questão da disponibilidade alimentar.

GOMES (2009), em seu trabalho “”, destaca um exemplo sobre os corpos dos jovens no supracitado bairro.

“Praia do canto é um bairro que tem uma proporção escandalosa de garotas bonitas. Trazem o corpo queimado pelo sol, e caminham com o jeitinho aborrecido de quem não teme a vida. A juventude pratica esportes avidamente. Na piscina, nas quadras de basquete e na cancha de futebol de salão, estão os amadores apaixonados, que defendem as cores do clube praiano nas competições esportivas. Os rapazes e as moças também gostam de velejar, tomam banhos de sauna aos menos uma vez por semana, cumprindo regime de saúde. (Revista Capixaba, 1970:30 apud GOMES, 2009)

O discurso das práticas esportivas saudáveis está evidente nos exemplos anteriores pela intencionalidade da lógica imobiliária, a qual marca presença com a geografia dos corpos mesclada à idéia de que a beleza e a saúde são fatores determinados por onde você está. Partindo dessa premissa, procuramos refletir a espacialização das academias e dos espaços destinados à prática de esportes na cidade de Vitória (ES) visando uma melhor compreensão deste fato como mostra o mapa abaixo:

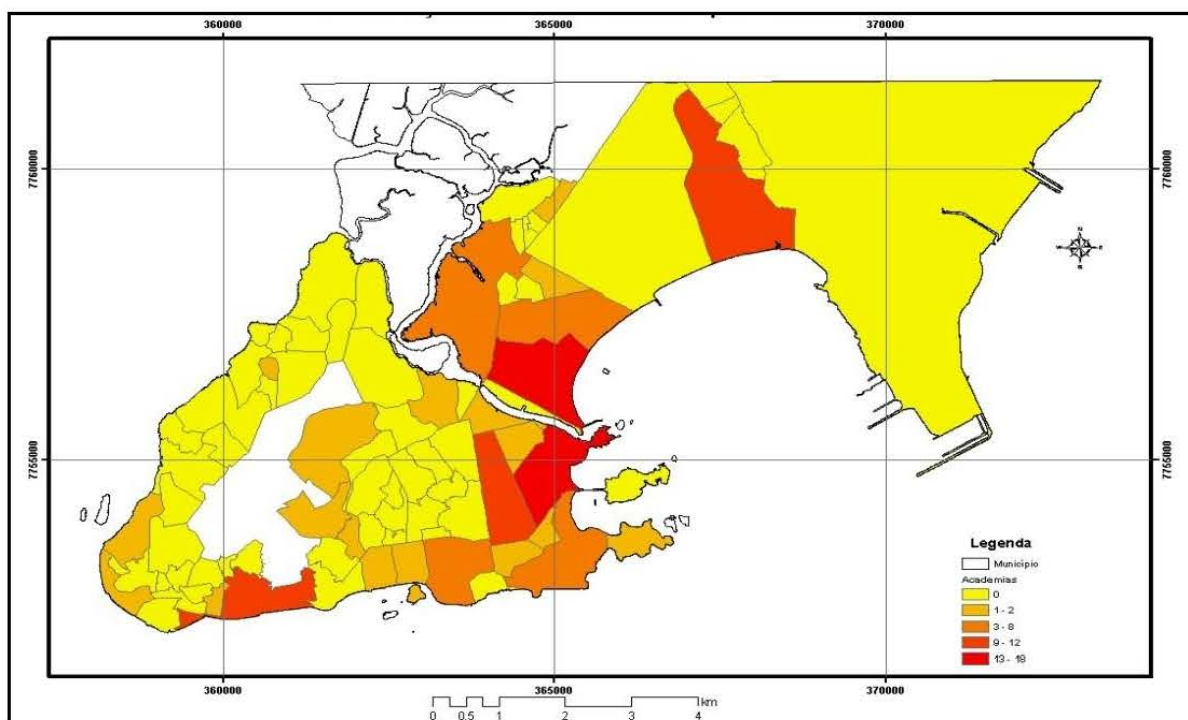


Figura 15: Concentração de academias no Espírito Santo – ES

Conscientes ou não, os praticantes de exercícios, nesses locais, são condicionados pela própria configuração do espaço e por todos os elementos que o constituem (vidros, espelhos, a supervisão, o traçado do prédio) tornando-os “corpos dóceis”. Lembrando as palavras de Foucault, o indivíduo se torna o princípio da sua própria sujeição.

A escala da casa, de acordo com BELL e VALENTINE, evidencia o papel da alimentação como produtor de identidades e relacionamentos no lar. Assim como o corpo, o que entendemos por “refeição adequada” é apenas uma construção social. Os autores endossam que, ao contrário dos lanches rápidos que realizamos na correria do dia a dia, a chamada “refeição adequada” está ligada diretamente com a escala da casa. Assim, mais do que uma simples refeição que será preparada e consumida em casa por seus moradores, ela reforça aquilo que compreendemos como “lar” e “família”.

Pode-se chegar a um espaço-denominador quando a escala abordada é a casa. Nesse caso, temos a cozinha como espaço disciplinador do corpo e articulador de identidades. Tal espaço, durante o século XX, foi um dos ambientes que mais sofreu transformações, apresentando várias mudanças, por exemplo, no tamanho e na utilização de equipamentos, entre outras, ocasionados pelas sucessivas mudanças sociais decorrentes desse período.

Para a melhor compreensão das mudanças ocorridas nesse espaço disciplinador, recorre-se a exemplos históricos, pois, com eles, percebemos que o entendimento do que era público ou privado no passado não possui o mesmo significado que temos atualmente. RYBCZYNSK (2002) afirma que não existia a idéia de casa como bem particular nesse período, só mais tarde essa noção surgiu como uma invenção humana, a partir do senso de intimidade doméstica.

Com o objetivo de alcançar uma maior padronização e aumentar a produção, as irmãs Catherine e Harriet BEECHER, publicam, em 1969, um livro contendo sugestões de organização e desenho para as cozinhas, seguindo os modelos aplicados em trens e navios, denotando, dessa forma, o conceito de racionalização tão presente no começo do século XX a partir dos estudos de F.W.Taylor, sobre tempos e movimentos. Atualmente, muitas cozinhas de residências possuem esse modelo arquitetônico numa tentativa de buscar a eficiência de um *fast food* ou de uma fábrica dentro do próprio lar. Assim, uma cozinha eficiente estaria relacionada a um bom planejamento, revelado por

apresentar distâncias mínimas entre as funções essenciais desse ambiente (armazenar, preparar e cozer) (HESKETT, 2006).

Um aspecto interessante para o melhor entendimento desse espaço é a mudança de “papéis” que ocorreu nele ao longo do tempo. De acordo com FORTY (2007), antes de 1860, a escolha da mobília doméstica era vista como uma tarefa masculina. Somente alguns anos depois essa atividade foi aceita como um atributo feminino, constituindo-se numa mudança gradual de “papéis” importante para a definição de casa e de lar. Nesse aspecto, ainda segundo FORTY (2007), a mudança nas relações contribuía para valorizar ou desvalorizar um determinado espaço como, por exemplo, a sala de visita, que começou a ter menos atenção em relação à cozinha, tal atitude revela novas realidades sociais naquele momento como a formação de uma classe média sem empregados. Por sua vez, as nossas atuais cozinhas seguem um modelo estabelecido no século anterior, separando o físico do emocional no local de trabalho e estabelecendo, entre suas separações e paredes cada vez menores, devido à especulação do mercado imobiliário, uma divisão social do trabalho no espaço.

Ao abordarem a escala da comunidade, BELL e VALENTINE concordam sobre a dificuldade de se ter uma definição clara sobre o termo. Mesmo com essa dificuldade, os autores procuram analisar como determinados espaços onde compartilhamos nossa alimentação se tornam peças fundamentais para a formação dos laços comunitários. Os mesmos citam as festas de rua e os *Pubs* como significativos momentos desse tipo de construção social na Inglaterra.

Os autores também citam os espaços institucionais onde o alimento exerce certo tipo de papel na formação da unidade ou da distinção, como a escola, as prisões, os hospitais, isto é, locais onde a alimentação é utilizada como forma de controle. Mas há outros lugares diferentes dos espaços institucionais, onde alimentação não significa controle, mas sim resistência, como no caso da feira.

Mais que espaços de comércio, as feiras são locais que representam a dinâmica de uma sociedade em determinado momento através da produção local e da circulação de suas mercadorias.

A palavra feira é originária do latim, *feria* que significa “dia de festa” (FERREIRA, 1999). Em português, feira significa lugar público, muitas vezes descoberto, onde se

expõem ou se vendem mercadorias, além de ser também lugar de encontro e conversa. Atualmente, longe de serem grandes centros comerciais, as feiras são locais de pequeno comércio nos quais as pessoas vão adquirir produtos necessários à subsistência.

De acordo com estudo feito por DA MATTA (1997), a feira é um desses espaços que unificam os mundos: da casa e da rua. Como espaço, ela tem regras e sistemas de valores próprios e se apresenta como um ambiente ambíguo, localizada no limite entre esses dois mundos, caracterizando-se pela fluidez da rua. Contudo, permanece a familiaridade e a domesticidade das relações do mundo da casa.

DA MATTA (1997) também coloca que a casa é o local de abrigar a família. A feira é a vizinhança, local de pessoas pertencentes à mesma classe, que compartilham os mesmo códigos, os mesmos símbolos. Nesse contexto, os fiscais que representam o Estado passam, de certa forma, a simbolizar o estranho, a visita não bem vinda, alguém que não é permitido à intimidade. Agentes da fiscalização e feirantes são adversários em uma guerra simbólica.

DA MATTA (1997) afirma também que a rua é simbolicamente associada a perigo e riscos, constituindo-se no local do desconhecido, da fluidez. Isso evidencia uma ação mais comum do Estado em tentar transformar as feiras - espaços comunitários - em espaços fechados, confinando-as em galpões e tirando-lhes a fluidez.

Sobre esta temática FOUCAULT (1985), expõe que as construções arquitetônicas fechadas não são pensadas para simplesmente serem vistas, ou para vigiar o espaço exterior, mas sim para permitir um controle interior, estruturado e minucioso, tornando visíveis os que nela se encontram.

O futuro desses espaços como área de fluidez dos corpos transeuntes é cada vez mais incerto, devido à ação cada vez mais repressiva dos órgãos fiscais do Estado, o qual subjuga os feirantes através de normas sanitárias. Sobre isso, BLACK (2005) salienta que as normas sanitárias são formuladas tendo como base os grandes produtores de alimentos e os grandes supermercados o que torna seu cumprimento muito mais custoso para os pequenos negociantes. Além disso, a regulamentação sanitária não leva em consideração a diversidade e as características culturais, nem a história e as formas tradicionais de comércio. Acreditamos que as leis como tecnologias-do-poder tendem a

homogeneizar e padronizar os alimentos e os locais onde eles são produzidos e vendidos, simplesmente porque, desta forma, o controle é mais fácil.

A necessidade em tentar contemplar o consumo alimentar na abordagem da escala da cidade leva BELL e VALENTINE (1997) a concentrar suas interpretações em dois espaços urbanos importantes: os restaurantes e os supermercados, entendidos como equipamentos típicos da manutenção da cotidianidade urbana. Estes espaços em suas relações com os corpos manifestariam, nas palavras dos autores, os “rituais das cidades”.

A interpretação feita através dos restaurantes poderia ser colocada de duas maneiras: abordada na perspectiva do consumidor e do trabalhador. Pela perspectiva do primeiro, é abordado pelos autores o modo de “comer em público”, como eles mesmos colocam: “Ninguém precisa saber o que nós comemos em casa, atrás de nossas portas. Mas em um restaurante, tudo que comemos e a maneira como comemos estão constantemente à mostra, sob contínua vigilância.” (BELL e VALENTINE: 1997, 123) Pelo ponto de vista dos trabalhadores, os autores revelam como os mesmos estão cada vez mais treinados para que possam vender aos consumidores não uma refeição, mas sim, uma experiência.

Em seu trabalho *“Orange roofs, golden arches: the architecture of american chain restaurants”*, de 1986, Philip LANGDON faz uma reconstituição histórica de um século de arquitetura das cadeias de restaurantes americanas a partir das três últimas décadas do século XIX. O autor revela como, até meados dos anos 20 do século passado, a maioria dos restaurantes não se preocupava com o aspecto exterior de suas lojas. Apenas o interior deveria ter um maior cuidado estético.

No entanto, no final da década de 1920, houve um maior investimento nas fachadas dos restaurantes tradicionais devido a dois motivos: o primeiro foi à existência de um novo processo técnico que permitiu o uso do vidro laminado a preços mais acessíveis. O segundo motivo foi o advento da “pressa urbana” produzida pela conjugação do tempo industrial e dos novos transportes de massa. A vantagem seria que, com uma fachada de vidro, era possível a observação do interior do lugar por parte do transeunte, o qual poderia ser atraído para o restaurante.

Após as duas Grandes Guerras, a regra fundamental nesses estabelecimentos era a uniformidade das imagens arquitetônicas dos seus edifícios. Porém, foram muitos os estilos utilizados pelas diferentes cadeias, já que o objetivo era destacar o prédio, diferenciá-lo na paisagem urbana e comunicar uma “identidade corporativa”, uma marca.

“... a evolução dos restaurantes populares não deixa de ser inquietante pelo fato de se ter voltado tanto para o estereótipo, o asséptico e o insípido. E não adianta acusar a América, mãe da fórmula do fast-food que arrasta multidões, de Des Moines, pátria do McDonald’s, a Paris, Moscou e Pequim, cidade onde prospera o maior estabelecimento desse tipo no mundo. Se a fórmula é bem-sucedida, é porque corresponde a certas necessidades. Sem dúvida, a concorrência de estilo tradicional não tem sabido ouvir a clientela(...) Se alguns julgam que toda a riqueza das tradições alimentares do planeta corre o risco de soçobrar, só lhes falta inventar soluções que, ao mesmo tempo, satisfaçam as preferências, gustativas e culturais, dos contemporâneos, e se adaptem às suas possibilidades econômicas. O restaurante foi sempre o reino da imaginação; por seu intermédio, é que conseguirá sobreviver.” (LANGDON: 1986, 48)

Explorando esse fato, os restaurantes criam uma atmosfera para o consumo alimentar, a qual ganha mais importância do que a própria refeição que está sendo servida. Neste caso: “o ato de comer fora – seja nas interações altamente prescritas dos restaurantes da alta cozinha ou nos *pubs* – é, então, algo que contém várias práticas sociais e culturais, cheias de normas e códigos.” (BELL e VALENTINE, 1997, P. 123.)

Nessa linha de pensamento ORTIZOGA (2001) mostra uma forma de classificação de estabelecimentos ligados à alimentação em centros urbanos, como na tabela 5.

No caso dos supermercados, BELL e VALENTINE exploram o modo como esses espaços modificam a “paisagem urbana”. Demonstram também como a “ciência” do “*layout*” de seus ambientes está baseada num controle direcionado aos corpos que os adentram, levando-os mesmos, a um intenso consumo.

Tabela 1: Caracterização do setor de alimentação no centro de São Paulo

FORMAS	PRODUTOS	TIPOS DE SERVIÇOS
<i>Fast food</i>	Diversos	formatado (padronizado), atendimento rápido, ausência de garçom, cardápio conjugado e exposto ao público
Lanchonetes	Lanches, salgados, refrigerantes, sucos, entre outros	atendimento no balcão, escolha limitada, cardápio conjugado e exposto ao público
Self service ou por quilo	Refeições completas com grande diversidade, bebidas e sobremesas	auto serviço, escolha pessoal limitada aos pratos do dia, ausência de garçom
Restaurante <i>à la carte</i>	Refeições com cardápio diversificado, bebidas, sobremesas	cardápio diversificado exposto em menu, servido na mesa, presença de garçom.
Prato Feito (PF)	Refeições em pratos já elaborados	atendimento no balcão, pratos limitados e servidos prontos
<i>Churrasco Grego</i>	Lanches (recheio - mistura de carnes assadas em máquina especial), refrigerantes	somente um tipo de lanche, vendido e elaborado pela mesma pessoa, não oferece acomodação para o consumo
<i>Delivery</i>	Diversos	atendimento por telefone, pratos limitados, entrega a domicílio
<i>Comércio na rua</i>	lanches (<i>hambúrguer, hot dog</i> etc.) diversos tipos de salgados e doces, frutas descascadas, refrigerantes etc.	ambulantes, geralmente do setor informal, consumo na rua.

Abordamos mais o caso dos restaurantes por fundamentarmos a discussão sobre eles com um texto de Paul CLAVAL (2007), em sua obra *Geografia Cultural*, no qual o autor apresenta a evolução da distribuição dos restaurantes relacionados a áreas de poder em Paris, onde o gosto pelo comer continua bem ligado ao meio da aristocracia e, depois da burguesia. Podemos observar essa evolução na figura a seguir:

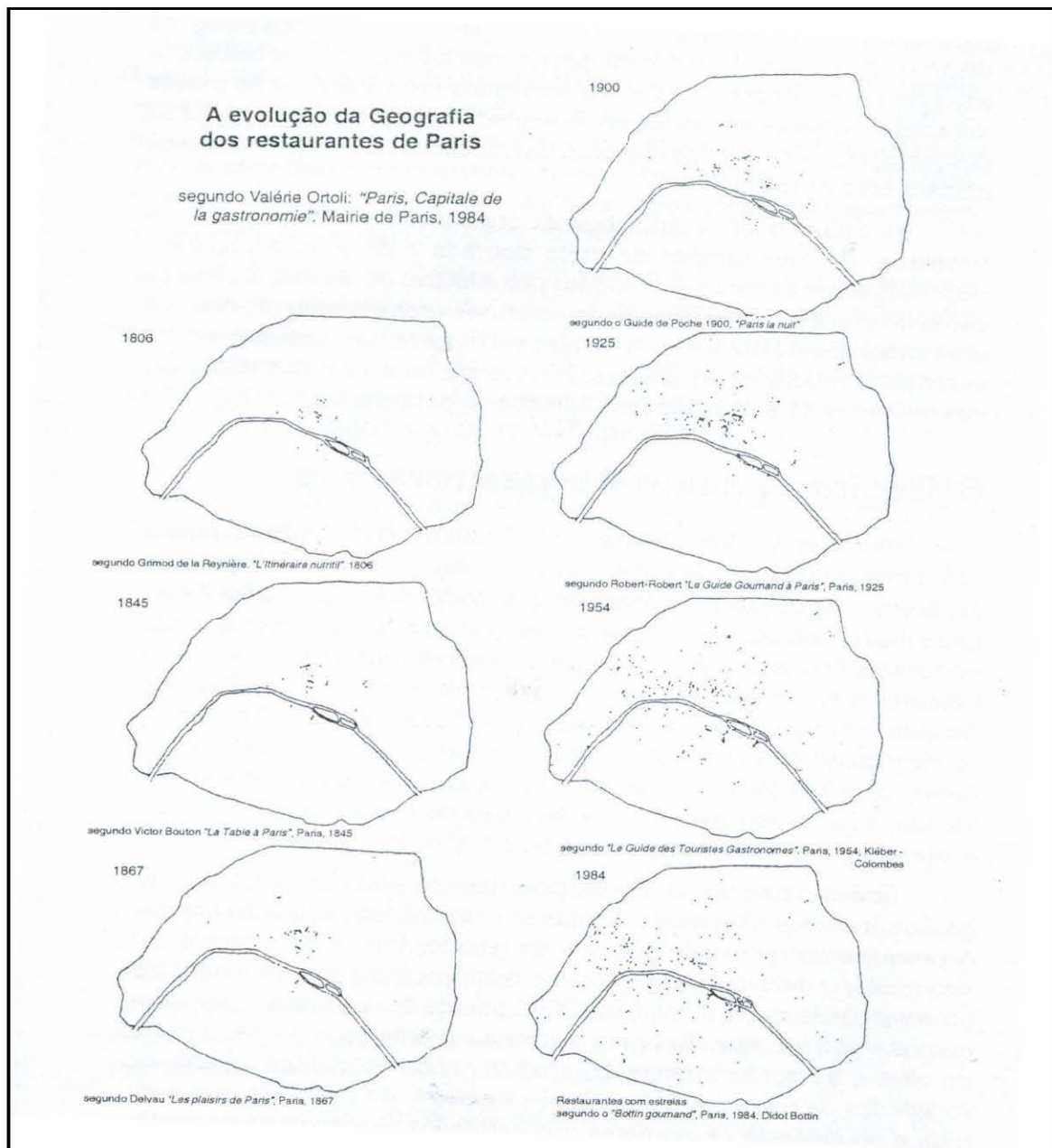


Figura 16: A evolução da Geografia dos restaurantes de Paris
 Fonte: (CLAVAL, 2007: 280)

Seguindo essa espacialização feita por CLAVAL (2007), adaptamos o processo utilizado pelo mesmo e aplicamos na cidade de Vitória (ES), onde chegamos a uma determinada organização dos restaurantes, supermercados e *Fast food* nessa localidade. Na figura a seguir, podemos identificar que os restaurantes e supermercados estão mais concentrados nos bairros de maior poder aquisitivo nessa localidade assim como em Paris.

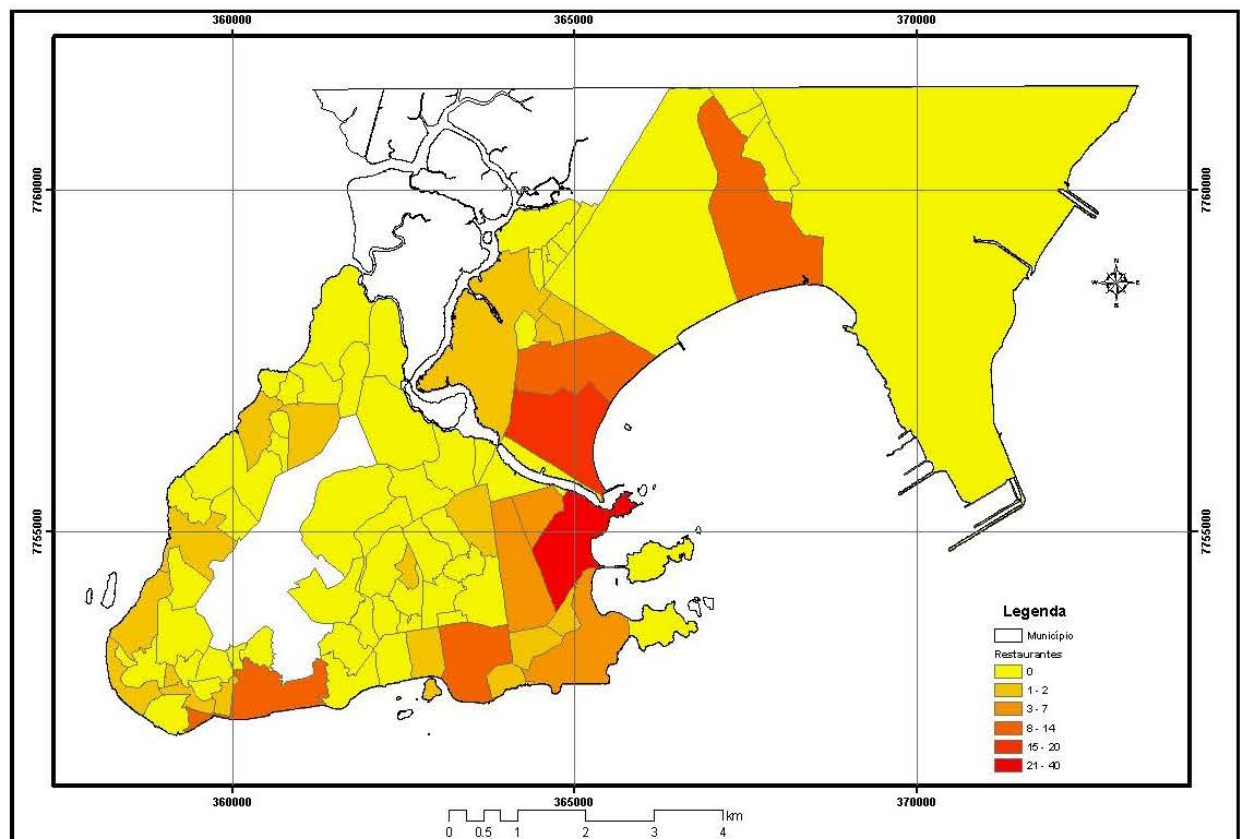


Figura 17: Concentração de restaurantes no município de Vitória - ES

Abordando a escala regional, BELL e VALENTINE analisam o processo de observação e delimitação da “região” num mundo globalizado. O atual processo de homogeneização da alimentação através do uso de alimentos processados é apontado pelos autores como um dos fatores que permitem maior “erosão” do que entendemos sobre o termo “região”. Porém, ao mesmo tempo em que esse processo se dá de forma negativa, o mesmo reafirma um processo oposto que é o da valorização de produtos locais, como queijos e vinhos, assegurando uma maior identidade regional a certos

pratos típicos. A erosão da região também é configurada pelos autores através da culinária que expressa a identidade regional. Uma vez que a mesma se globaliza, deixa de ser uma dieta típica de uma região do mundo para ser reproduzida em outras partes do mundo.

Um elemento material disciplinador dos corpos que poderíamos perceber no contexto da região é o latifúndio, independentemente dos vários problemas características que esse tipo de arranjo espacial poderia provocar, mas aqui nos interessa perceber a ação dele em nossos corpos.

Pode-se dividir em dois fatores de grande importância a ação do latifúndio sobre os corpos: um fator de ordem social e o outro de ordem biológica. O primeiro, nos baseando em seu caráter materialista como propriedade privada, o qual só acentua a desigualdade entre as classes, permite um modelo de concentração de terras, principalmente em países subdesenvolvidos onde o processo da erosão da região e de sua identidade é mais acelerado. Isso culmina em conseqüências como o aumento do êxodo rural e da desigualdade social, além do inchaço demográfico em centros urbanos. O segundo está relacionado à perda da diversidade da produção alimentar de cada região. Vale destacar que a humanidade consumiu historicamente 80 mil espécies comestíveis, sendo que 300 dessas estiveram em uso generalizado. Essa conta representa uma simplificação radical da dieta humana (POLLAN, 2006). Por sermos onívoros, nossos corpos exigem algo entre cinquenta e cem compostos químicos e elementos diferentes para serem saudáveis (POLLAN, 2006). É difícil acreditar que estamos obtendo tudo de que precisamos de uma dieta que consiste basicamente em milho, soja, arroz e trigo processados.

Segundo SANTILLI (2009),

A alimentação centrada no consumo de plantas (frutas, legumes e verduras) foi substituída por dietas excessivamente calóricas e ricas em gorduras, mas pobres em vitaminas, ferro e zinco. Os alimentos são feitos com um número cada vez menor de espécies e variedades de plantas, e os derivados de milho e soja, por exemplo, estão presentes na maioria dos produtos alimentícios industrializados. Para que se tenha uma idéia, estima-se que existam entre 250 mil e 420 mil espécies de plantas superiores, das quais apenas 30 corresponderiam a 95% da nutrição humana, e apenas 7 delas (trigo, arroz, milho, batata, mandioca, batata-doce e cevada) responderiam por 75% desse total. Estimativas mais otimistas apontam, entretanto, que 103 espécies seriam responsáveis por 90% dos alimentos consumidos no planeta, e não somente as 20 ou 30 espécies mais comumente mencionadas. De qualquer

forma, a alimentação humana se baseia em um número reduzido de espécies vegetais, o que compromete a saúde. (SANTILLI, 2009: 103)

Tendo a chamada “cozinha nacional” como base, BELL e VALENTINE seguem suas abordagens escalares sobre os espaços alimentares modernos. Neste caso, a escala abordada pelos autores é a escala nacional a partir da qual demonstram que a “cozinha nacional” está sempre em processo de transformação, uma vez que o cardápio nacional, mesmo sendo de grande importância para os chamados sentimentos nacionalistas, está em constante mutação devido aos vários contatos com outros tipos de cozinhas. Devido a essa realidade, de fusão e contatos, os autores apontam o quão é difícil imaginar uma cozinha autenticamente nacional, pois os contatos e as trocas no âmbito alimentar sempre foram constantes ao longo da história humana.

Em seu livro *A condição urbana: ensaios de geopolítica da cidade* (2002), Paulo César GOMES expõe seu conceito espacial de “monoespaço”. Baseado na ideia de pacto, isonomia, igualdade e justiça, o autor coloca esse espaço como o local onde é ressaltada a extrema disciplina, com comportamentos monitorados segundo um sistema de controle. Esse espaço panóptico seria fundamentado nas leis, nas normas que regulariam a dinâmica social, criando e formalizando territórios de inclusão e exclusão social.

No Brasil, temos o exemplo da erosão nacional na produção de queijos, principalmente na região do Estado de Minas Gerais. Segundo DÓRIA (2009), basta ver como uma legislação recente, que reviu prazos de validade dos produtos industriais, impactou toda a produção nacional de queijos. Na figura 11, temos um mapa de localização das principais variedades de queijos artesanais produzidos no Estado de Minas Gerais.

DÓRIA (2009) alerta sobre a pretensão do governo em fazer com que as restantes queijarias artesanais desapareçam, à medida que a grande indústria de laticínios se expande e transforma o pequeno produtor em fornecedor de matéria prima. Seguindo as abordagens sobre o Monoespaço de GOMES(2002), temos duas formalizações de territórios: o dos excluídos pela lei de regulamentação e produção de queijos (os pequenos proprietários de queijarias artesanais mineiras) e do outro lado, o espaço dos incluídos (a indústria de laticínios). Portanto, nota-se que a política atual desestimula a produção de queijo artesanal e a fixação do homem no campo, favorecendo a expansão

dos grandes laticínios. Conforme as palavras de DÓRIA (2009: 111) “é preciso libertar o patrimônio alimentar nacional das armadilhas burocráticas.”

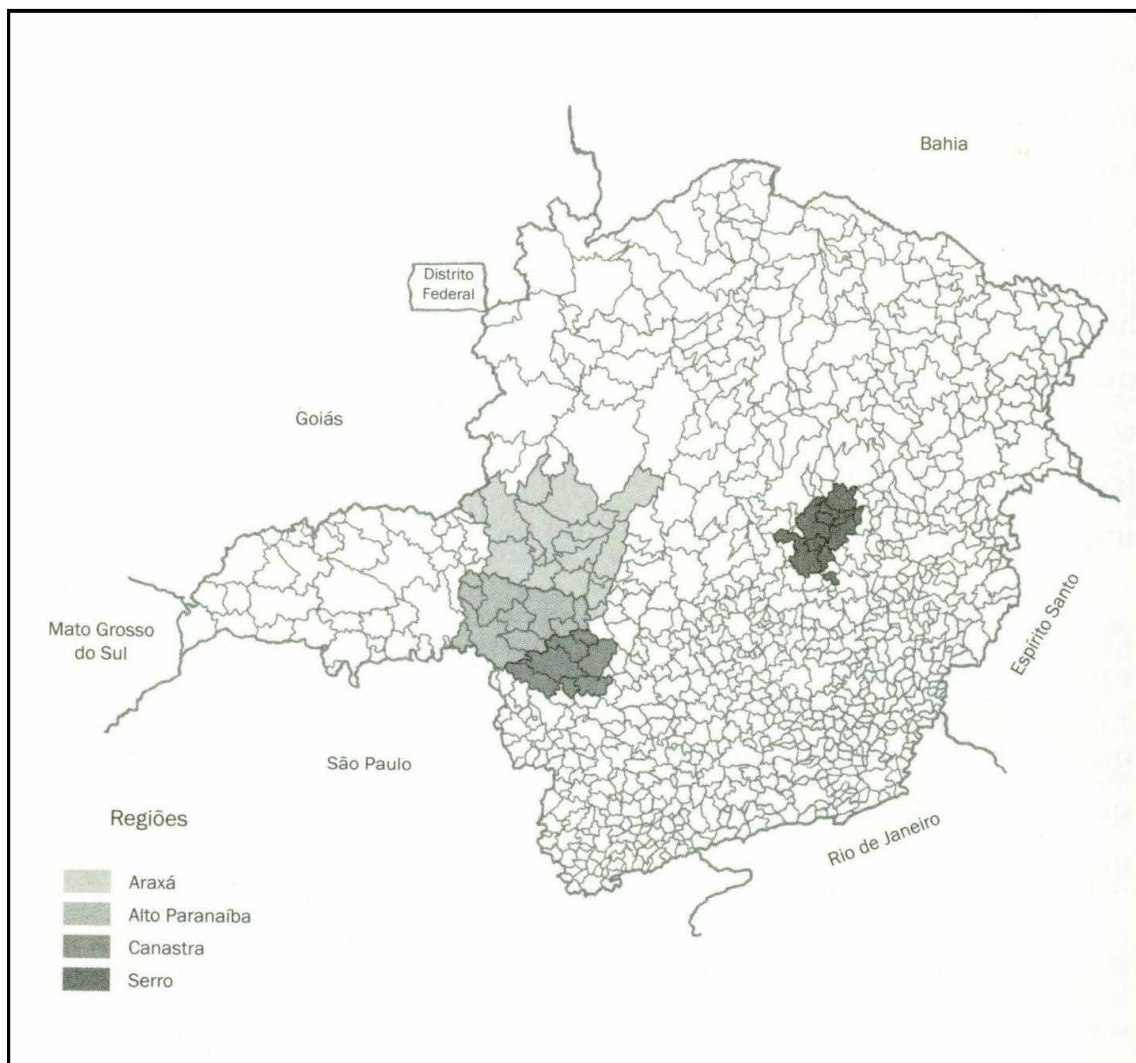


Figura 18: Principais localizações do queijo minas artesanal

Fonte: EMATER *apud* DORIA, 2009

Finalizando suas observações, BELL e VALENTINE chegam à escala global, a partir da qual procuram evidenciar os lados positivos e negativos em relação ao processo impactante da globalização sobre a alimentação da sociedade além de expor também algumas relações dessa escala com as demais já supracitadas.

Para essa última escala, separamos não um espaço, mas uma forma disciplinar espacial, que quando aplicada, transforma e produz espaços. Pegando emprestado o termo de Jan Douwe Van Der PLOEG (2008), caracterizamos aqui os chamados “Impérios Alimentares” ou se quisermos deixar mais claro, as “multinacionais de cunho alimentar”. Estes seriam uma forma de ordenamento baseada em modos específicos de produção de conhecimento e sistemas especialistas, sendo resultado de uma variedade de mundos sociotécnicos cada vez mais interligados. A homogeneização da alimentação e o empobrecimento nos processos produtivos artesanais caracterizam esses “Impérios”, nos quais a artificialização dos alimentos, a produção e o incessante processamento dos mesmos são estruturados numa máquina global para gerar lucro.

Estas escalas espaciais destinadas ao consumo dos alimentos apenas reforçam o quão complexo e rico é o tema, uma vez que as diferentes escalas, junto com os espaços disciplinares, apresentam-se como campos intermináveis de estudos sobre a alimentação humana e o espaço.

Outros Espaços Além do Nutricionismo

O que ocorreria se começássemos a pensar na comida menos como um objeto e mais como um tipo de relação? É exatamente dessa forma que sempre foi na natureza: relações entre espécies e sistemas que poderíamos chamar de cadeias alimentares. Na natureza todo um processo gradual de adaptação mútua modifica algo como uma maçã ou outro tipo de fruta em algo saboroso e nutritivo para um animal. Através do tempo e das sucessivas tentativas e erros, o vegetal se torna mais saboroso para satisfazer as necessidades e anseios do animal, enquanto este, também, de forma gradual adquire as ferramentas - como as enzimas - para digerir a planta.

Um exemplo interessante a ser colocado aqui é a própria história do leite das vacas. Este a princípio não era um alimento para os humanos, principalmente para os adultos dessa espécie, podendo lhes trazer prejuízo a saúde. Porém, com o tempo determinados grupos humanos que mantinham rebanhos de gado leiteiro acabou por desenvolver um gene que possibilitava a manutenção da enzima que lhes dava a capacidade de digerir o leite como alimento, mesmo quando adultos.

A saúde, como tantas outras coisas, é fruto desses tipos de relações, as quais acabam sendo muitas, no nosso caso como criaturas onívoras. Dessa forma, se a saúde de uma parte da cadeia alimentar for afetada ou alterada, isso pode ter reflexo direto em todas as outras criaturas dessa cadeia. Se o solo estiver deficiente ou doente, isso afetará o capim, do qual o gado irá se alimentar e as pessoas que irão consumir este leite também serão afetadas. Alguns famosos pensadores desta causa já abordavam esse problema como Weston PRICE (1935) e Josué de CASTRO (1947), quando estabeleceram, em seus trabalhos, relações do solo com a saúde humana, uma vez que nossa saúde não pode ser separada da saúde do restante da cadeia alimentar da qual fazemos parte.

O que hoje chamamos de “fruta” ou “legume” é o resultado de uma seleção que foi se estabelecendo ao longo de 15 mil de anos, durante os quais nossos ancestrais se adaptaram às mudanças em seu ambiente, procurando constantemente novas fontes de alimentação que pudessem oferecer um acréscimo de sobrevivência. Se analisarmos nessa perspectiva, a alimentação como conhecemos hoje é um fenômeno muito recente. Segundo BÉLIVEAU (2005), se transpusessemos a história de 15 mil de anos de alimentação do homem e de seus ancestrais para um calendário de 365 dias, a agricultura, que já é praticada há cerca de 8000 anos, teria sido inventada em 31 de dezembro por volta das 19 horas, enquanto a industrialização da comida, ainda mais recente, só apareceria três minutos antes do Ano Novo. A figura a seguir detalha melhor essa transposição temporal.

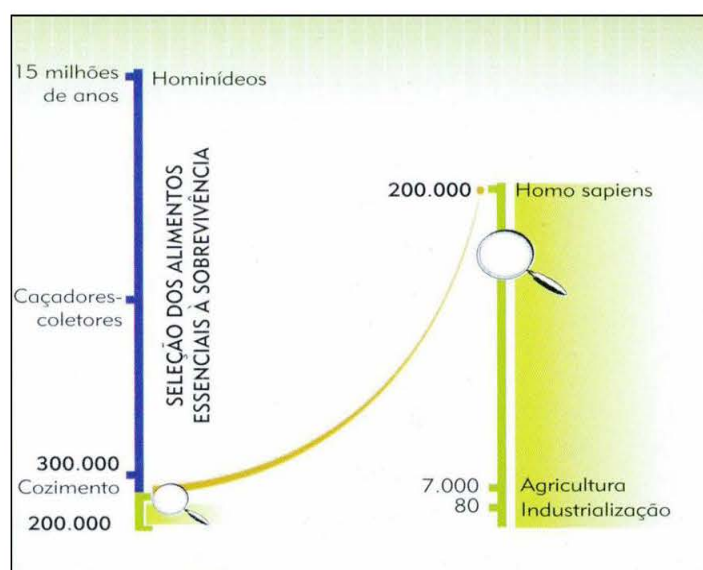


Figura 19: Evolução da alimentação tradicional para a alimentação industrial

Fonte: BELIVÉAU (2005: 50)

Ver a alimentação e o alimento sob essa perspectiva histórica e ecológica nos possibilita enxergar em toda extensão o que seria a dieta ocidental: “um conjunto de mudanças radicais e, pelo menos em termos ecológicos, abruptas ao longo dos últimos 150 anos, não só em nossos alimentos, mas também em nossas relações alimentares, do solo até a refeição”. (POLLAN: 2008, 121)

Ao pensarmos no “meio ambiente” de uma espécie, em geral temos os elementos geográficos, os predadores, as presas e o clima como fatores principais. Mas, de certa forma, o elemento mais importante do meio ambiente para qualquer espécie é de ordem alimentar, isto é, quanto há de alimento disponível nesse ambiente para ela e suas relações com a espécie da qual ela se alimenta.

De acordo com Nina PLANK (2006), ao menos em curto prazo a disponibilidade determina o que comemos e não o instinto pelo saudável. A autora também nos coloca que:

Esquilos, quando têm escolha entre bolotas e biscoitos de chocolate, preferem os biscoitos. A alimentação natural do carneiro é o pasto, mas quando lhe oferecem abundância de carboidratos – o equivalente ovino ao bolo comprado – eles se fartam até ficarem sonolentos. Mesmo um caçador-coletor moderno ingere mel até seus dentes apodrecerem se conseguir quantidade abundante do produto. (Plank: 2006, 20)

As Heterotopias de Foucault

Em *A Arqueologia do saber* (2007), Foucault apresenta os parâmetros que sustentaram a sua análise histórica sobre a subjetividade na sociedade ocidental. O autor sustenta que o sujeito é constituído por práticas discursivas e enredado numa trama de discursos e histórias. Portanto, ele não passa de uma “posição discursiva”.

O sujeito, dessa forma, está sempre ocupando um determinado lugar na ordem do discurso e fala sempre a partir de um lugar, não tendo, portanto, autonomia sobre seus atos discursivos. O sujeito é entendido por Foucault como uma dispersão. Entretanto, apesar de disperso, o indivíduo tem sempre a sensação de ser único, indiviso, o que na visão de Foucault é uma impressão necessária, pois as pessoas individualmente precisam se perceber como senhoras de si, por menor que sejam seus atos. Essa

necessidade de unidade, no entanto, não passa de uma ilusão para manter o indivíduo em sua normalidade.

Em seu texto “*Des Espaces Autres*” (2001), Michel FOUCAULT propõe o conceito de heterotopia, fazendo uma interessante reflexão sobre como o espaço produz subjetividade. Nesse trabalho, o filósofo chama atenção para a existência de experiências espaciais que certos lugares nos oferecem, uma vez que têm o poder de movimentar, deslocar, transportar subjetividades.

O termo “heterotopia” deriva de “utopia”, constituindo-se numa dupla possibilidade, por não estar somente vinculada a espaços imaginários ou irrealis. A heterotopia também se configura em um espaço real, fato que amplia bastante sua aplicabilidade, mesmo se o interesse inicial de uma análise de heterotopia derivar do “nosso atual modo de alimentação”.

Na primeira vez que FOUCAULT elabora uma idéia de heterotopia, percebe-se que o termo ainda possui uma definição vaga, obscura (FISHER, 1999). Somente com o texto derivado de uma de suas conferências no final da década de 1960, “*Des Espaces Autres*”, é que o então neologismo ‘heterotopia’ recebe um tratamento mais adequado, com uma definição mais detalhada e vários exemplos que tornam o termo mais claro para futuras interpretações e aplicações teóricas.

O *topos*, a região ou o terreno, é o elemento de articulação, a referência, para as idéias de Foucault na sua elaboração da idéia de heterotopias. O fator geográfico de um espaço diferenciado que está integrado aos espaços reais ao mesmo tempo em que os contesta é o prisma de análise, o filtro dos estudos, o caminho a se trilhar na formação de uma nova teoria social crítica que atenda aos desafios que se afiguram para as humanidades no horizonte do século XXI.

Para FOUCAULT (1967), as heterotopias são ambientes privilegiados para a análise dos fenômenos sócio-culturais, numa constante “tensão” de forças que os posicionamentos reais mantêm com elas. Mas como são identificadas as heterotopias?

O autor classifica os espaços como utópicos (lugar sem lugar) e heterotópicos (lugares que realmente existem), sendo que aquele se constitui de elementos que só se apresentam no irreal e possibilitam a criação do imaginário, das fábulas. Este é um lugar

real, que sendo inscrito socioculturalmente, representa os posicionamentos da sociedade, tratando-se, portanto, dos lugares de representação cultural que passam a ser vistos de forma diversa, além de sofrerem constantes modificações na história.

Nos últimos anos, diversos geógrafos demonstraram interesse em comentar e interpretar a idéia de heterotopia para criticar os limites da geografia moderna. SOJA (1989) chamou atenção para o papel que os espaços heterotópicos cumpriam na superação do olhar moderno do espaço urbano. Para o autor, a heterotopia se constituiria em espaços de resistência às diversas formas da racionalidade instrumental moderna não podendo ser dissociado dos significados e representações sociais que ali se desenvolvem, se constituindo em um conjunto de relações espaciais concretas e imateriais.

Para este mesmo autor, a natureza de um espaço heterotópico deve ser expressa a partir da maneira pela qual as formas, comportamentos e significados se combinam de modo atípico para formar uma espacialidade distinta daquelas previstas pela lei e pelos hábitos politicamente aceitos. O autor argumenta que a idéia de heterotopia aponta para mais do que uma unidade espacial concreta, fechada e com funções sociais bem definidas. Soja defende que a heterotopia poderia ser transposta para as reflexões do ordenamento espacial, do planejamento urbano e das representações sócio espaciais.

Soja acredita que a aceleração do tempo e a criação de mecanismos para controlá-lo vêm gerando as condições ideais para o aparecimento de novas heterotopias: a tentativa de estabelecer um ritmo da vida que pudesse ser avaliado simplesmente por uma posição no espaço e pelo seu comportamento previsto no planejamento geraria contradições, sentimentos e demandas que iriam, em grande parte, contra a própria expressão deste controle.

Entendemos que o espaço não é uma estrutura fechada em si, não é um vão onde se localizam indivíduos e coisas, mas o lugar onde convergem nossas vivências, nossas paixões e nossos sonhos. Não nos ocupamos dele de forma vazia e homogênea, mas sim de maneira diversa e heterogênea e as heterotopias seriam um exemplo de todo esse processo.

Weston Price e Josué de Castro

A industrialização da alimentação vem acarretando vários tipos de problemas a saúde do comensal humano, quer seja com sua capacidade onívora sendo limitada a uma redução biológica devido às imposições na produção de alimentos, quer seja pela degradação física a qual seus corpos são acometidos devido à ingestão de produtos que, ao contrário, deveriam lhe proporcionar saúde e o bem estar. Entretanto, antes da industrialização da alimentação, houveram espaços onde a ação humana na prática agrícola estabelecia uma relação mútua de saúde e demanda social, mas com a racionalização desses processos a degradação e perda da diversidade começou a se tornar cada vez mais evidente. O que queremos dizer é que quanto menos industrializada for uma área agrícola maior será a tendência dos processos ou da relação estabelecida pelos atos que a transformam na qualidade de vida das pessoas que ali vivem.

Só começamos a perceber as linhas gerais da história das chamadas doenças ocidentais e sua relação com a nossa dieta (no caso a dieta industrializada ocidental) só no começo do século XX. Esse padrão alimentar, ao que sabemos, é que as pessoas que deles se alimentam são vítimas de uma incidência bem maior de câncer, doenças cardiovasculares, diabetes e obesidade do que as que se alimentam com qualquer outro tipo de dieta tradicional.

No começo do século passado, alguns médicos e especialistas norte-americanos e europeus começaram a perceber em algumas populações tradicionais, com as quais os mesmos trabalhavam, a ausência de doenças crônicas, já supracitadas, que havia se tornado tão comum no ocidente. Albert Schweitzer e Denis P. Burkitt na África, Robert McCarrison na Índia, Samuel Hutton entre os esquimós, também conhecidos como inuítes, no Labrador, o antropólogo Ales Hrdlicka entre os índios americanos e o dentista Weston A. Price entre mais de dez grupos diferentes no mundo inteiro, contaram de certa maneira a mesma novidade: a dieta ocidental, onde quer que chegasse, também trazia uma série de doenças com ela relacionada como, doenças cardíacas, diabetes, câncer, obesidade hipertensão ou AVC (PLANK, 2007).

Até um período anterior da Segunda Guerra Mundial, a medicina tinha um diálogo freqüente sobre a relação entre o surgimento em massa dessas doenças e a industrialização de nossos alimentos. Mas, segundo POLLAN (2008), nas décadas posteriores ao fim da guerra e com as melhorias técnicas em relação agricultura, que se beneficiou com a conversão de explosivos em fertilizantes, essa nova sociedade já não aceitava nenhuma crítica em relação à sua forma de ser, logo, o espaço para qualquer pensamento contrário foi esquecido.

Algumas doenças como câncer e doenças cardíacas se tornaram uma parte tão “aceita” de nossa sociedade que, de certa forma, é complicado para algum de nós acreditar que esse tipo de condição nem sempre foi dessa forma. De acordo com POLLAN (2008) não fomos acostumados a pensar nessas doenças em termos históricos e muito menos evolutivos, mas no período anterior a Segunda Guerra, quando alguns aspectos de nossas vidas já não estavam tão imersos nesse pensamento concebido do capital, o “preço” desse progresso parecia óbvio para alguns pesquisadores.

Um dos mais importantes desses questionadores foi Weston A. Price, dentista nascido em Ontário, Canadá, em 1870. Price ao se mudar para os Estados Unidos ficou preocupado com a saúde de seus pacientes que sofriam por cáries dentárias e doenças crônicas. Sobre a nossa saúde bucal, POLLAN (2008) utiliza de tom cômico para refletir sobre isso:

Será que há necessidade de tanto trabalho reparador numa parte do corpo crucialmente envolvida com uma atividade tão crítica para nossa sobrevivência quanto a alimentação reflete um defeito de planejamento no corpo humano, uma espécie de descuido da seleção natural? Parece improvável (POLLAN, 2008, p. 110).

O dentista suspeitou que seus pacientes fossem desnutridos por causa dos alimentos industriais e começou a examinar dietas em culturas isoladas, onde as pessoas ainda comiam o que chamou de alimentos nativos. Nos anos 1930, Price fechou seu consultório dentário para poder se dedicar a resolver o “mistério” da dieta ocidental. Saiu à procura do que chamou de “grupos de controle”, que seriam populações isoladas que ainda não haviam tido contato com os alimentos modernos. A partir daí, visitou comunidades pré-industriais do Canadá à Papua na Nova Guiné, estudando a dieta de pescadores gaélicos, pastores ugandenses e produtores de laticínios suíços. Em todo

lugar, encontrou pessoas com belos dentes, rostos perfeitamente formados e quase ou nenhum dente com cáries. Gozavam de boa saúde, sem nenhuma das enfermidades e doenças crônicas que observara onde morava. Entretanto, quando mudaram suas dietas e passaram a comer o que Price chamou de “alimentos comerciais substitutos” (açúcar, geléia, farinha de trigo branca, arroz branco e óleos vegetais refinados) que vinham nos navios juntos com os colonos europeus, a saúde geral se declinou vertiginosamente. (PLANK, 2007; POLLAN, 2008)

Outro pensador importante na concepção de como o espaço pode influenciar nos processos sinérgicos responsáveis pela saúde dos indivíduos foi Josué de CASTRO. Em seu livro *Geografia da Fome* (1947), obra na qual este autor aborda a questão da fome, em particular a “fome oculta” (a falta de nutrientes) causada por carências alimentares, que seria responsável por diversos tipos de enfermidade citadas pelo autor, tais como: beribéri, pelagra, escorbuto, xeroftalmia, raquitismo, osteomalácia, bóciós endêmicos, anemias, entre outras. (Castro, 1947).

O caráter social da obra de Josué de CASTRO foi de grande importância, pois desmistificou a fome do seu caráter simplista biológico para um entendimento social da mesma, que em regiões onde a monocultura estabelecida impedia que as camadas mais populares pudessem ter acesso a um espaço para a produção de seus próprios alimentos. O autor expõe de forma bem incisiva o modo como a civilização ocidental sempre tratou o tema da fome de forma velada. Sobre isso, o mesmo coloca:

Trata-se de um silêncio premeditado pela própria alma da cultura: foram os interesses e os preconceitos de ordem moral e de ordem política e econômica de nossa chamada civilização ocidental que tornaram a fome um tema proibido ou, pelo menos, pouco aconselhável de ser abordado publicamente (CASTRO: 1947, 12).

CASTRO (1947) realizou vários inquéritos populacionais detectando graves problemas de nutrição, conseguindo sensibilizar autoridades para o problema, orientando e dirigindo a intervenção estatal no setor com a criação de várias instituições e programas, além de publicar várias obras literárias de grande importância. O destaque deste autor é pelo seu pensamento paradigmático na medida em que, além de incorporar os avanços recentes da ciência alimentar no que diz respeito à sua dimensão bioquímica e

laboratorial, ele introduziu temas ausentes nas discussões clínicas da nutrição, como produtividade e evolução social.

Os estudos de Josué de Castro foram contemporâneos às análises feitas por Weston Price, mas no caso do brasileiro, durante os anos 30, a importância está no fato de tornar a questão da alimentação pública como uma responsabilidade estatal. Os inquéritos populacionais realizados por Castro visavam definir as condições alimentares da população das várias regiões do país, demonstrando haver uma deficiência calórica grave e, também, de diversos nutrientes. E esta situação, com as pessoas mal alimentadas e de saúde deficiente, causaria impacto negativo sobre o processo produtivo.

Tendo uma especial atenção à problemática da fome no contexto geográfico, podemos extrair algumas informações que se combinam com nossos argumentos. Quando colocamos as discussões das escalas alimentares propostas por BELL e VALENTINE (1997) relacionadas ao texto de *Geografia da Fome* (CASTRO: 1947), onde podemos que as monoculturas, que ao nosso entender se encontram na esfera de atuação da escala alimentar da região, podem provocar determinados tipos de enfermidades. Na figura 13, o autor propõe uma espacialização das enfermidades pelo território nacional.

Através dessa percepção poderíamos entender que a presença de monoculturas, que são as responsáveis pela manutenção do padrão técnico-científico do capital para a produção de alimentos, pode ser a raiz de alguns males (sociais ou físicos) que acometem os indivíduos que vivem próximos a essas regiões. Quando dizemos isso, não atribuímos só a questão da pessoa sofrer com falta de alimentos ou ter algum tipo de doença devido à carência alimentar, mas que a existência desses espaços seria responsável pela disciplinarização da área, através do uso de agrotóxicos, regulamentações de plantios ou a exclusão de camponeses e suas práticas de subsistência em prol da produção em larga escala para o mercado.

A exposição e o cruzamento das idéias de Josué de Castro e de Weston Price nos mostram como o padrão técnico-científico moderno de produção alimentar vem prejudicando a saúde humana através da dieta ocidental que consumimos atualmente. Os problemas apontados por PRICE (1935) estão cada vez mais sendo atenuados pelas pesquisas médicas que, como já apontamos anteriormente, estão tentando manter vivos

aqueles que a ciência da produção industrial de alimentos está lentamente matando. É irônico perceber como essas discussões eram fortes no começo do século e foram, de certa forma, esquecidas ao longo da metade do último século, mas a realidade em que vivemos nos faz responsáveis por quais caminhos devemos tomar: aprender com os erros da sociedade apresentados por esses pensadores no passado ou continuarmos nos “envenenando docemente” pela imposição alimentar que o capital nos faz?



Figura 20: Mapa das áreas alimentares do Brasil

Fonte: Castro (1947:37).

The Blue Zones

Blue Zones (Zonas Azuis) são regiões do mundo onde as pessoas normalmente vivem uma vida ativa após a idade de 100 anos. Os cientistas e os demógrafos classificaram estes locais pelo fato dos mesmos possuírem traços comuns entre si, como práticas saudáveis de vida que resultam numa maior longevidade. O nome Blue Zone parece ter sido utilizado pela primeira vez num artigo científico por uma equipe de demógrafos trabalhando com uma área densamente habitada por centenários na ilha italiana da Sardenha no ano de 2004 (POULAIN *et al*, 2004).

A figura a seguir pode nos dar uma idéia melhor sobre o termo:

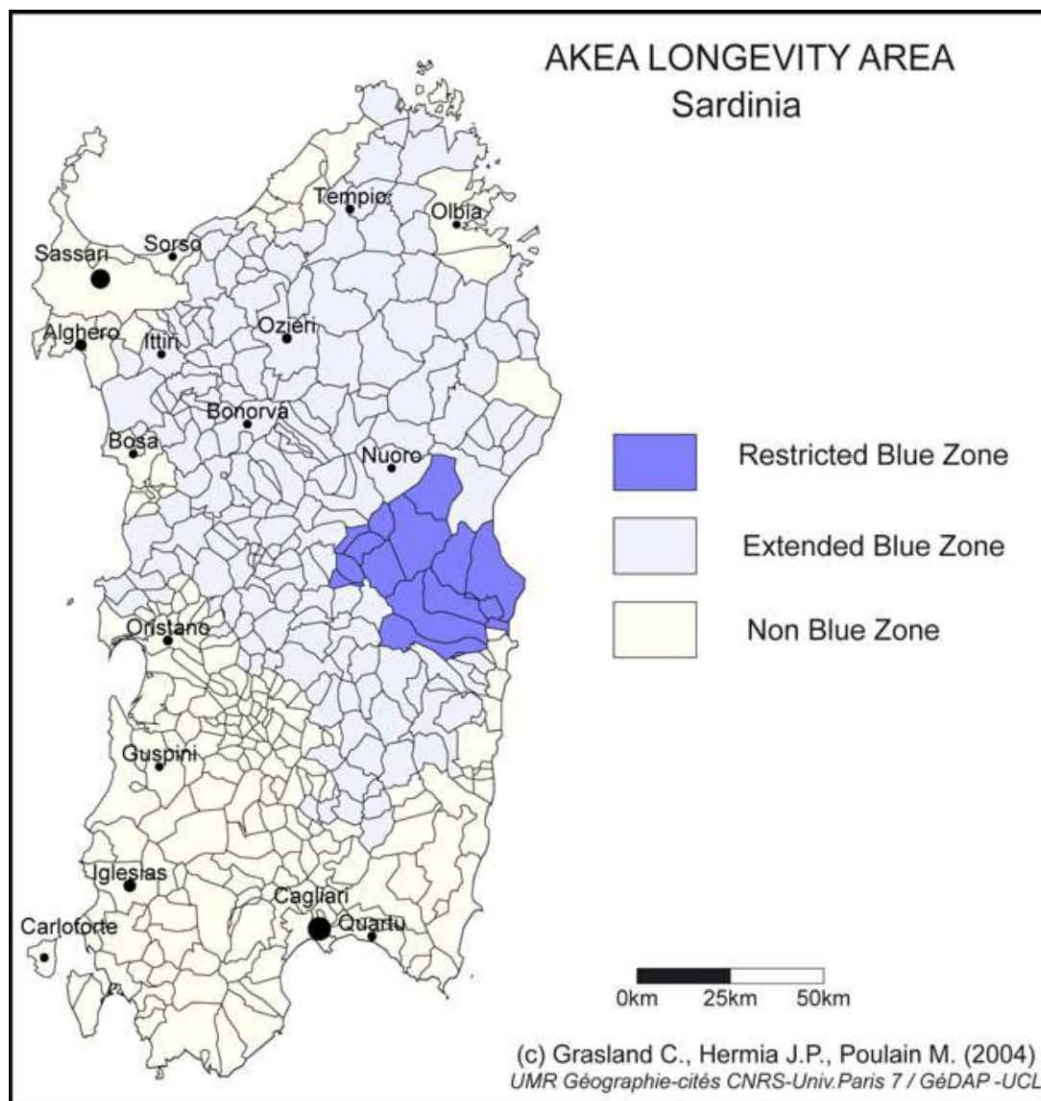


Figura 21: Áreas consideradas Blue Zone na Sardenha

Curiosamente, a área de extrema longevidade está localizada numa região montanhosa, relativamente isolada até tempos recentes. Para POULAIN *et al* (2004), o modo pelo qual as pessoas vivem neste território é uma explicação de maior probabilidade para se alcançar uma longevidade extrema. Alguns outros locais no mundo também identificados como “Blue Zones”, de certo modo, também estão localizados em áreas geográficas de acesso limitado. Os autores do artigo apontam que possivelmente o clima, fatores culturais (alimentação incluído) e estilos de vida podem ser uma explicação mais próxima para a resposta para esse alto grau de longevidade. Um relatório co-patrocinado pela Associação Norte-americana de Aposentados estimou que os genes devem ser creditados por apenas 30% dos fatores que contribuem para a longevidade humana; o restante é ditado pelas dietas e pelo estilo de vida.

Outros exemplos de bolsões de longevidade a serem analisados aqui são o do povo Hunza que vive num vale remoto no extremo nordeste do Paquistão, completamente isolado por enormes montanhas, além dos habitantes do arquipélago japonês de Okinawa no sul do Japão. No caso dos Hunza, sua população não chega a 50 mil habitantes e sua média de idade é de 90 anos. A título de comparação, a média ocidental é de 77 anos. O que mais impressiona aos visitantes é a vigorosa saúde que eles normalmente conservam até a morte. De acordo com Randall FITZGERALD (2006), os métodos agrícolas empregados pelos Hunza são inteiramente orgânicos, e os alimentos processados e drogas sintéticas são estranhos a eles. Já nas ilhas de Okinawa, um recenseamento do governo realizado em 2001 encontrou 457 pessoas com 100 anos de idade ou mais, o que equivale a cerca de 35 centenários para cada grupo de 100 mil habitantes (FITZGERALD, 2006). Na figura a seguir, observa-se a identificação das principais blue zones no mundo:

Os índices relativos a doenças cardíacas e câncer entre os habitantes de Okinawa são equivalentes a menos de um quarto do número de casos registrados no ocidente. Bradley WILLCOX, da Escola de Medicina da Universidade de Harvard, que estudou as populações do arquipélago por uma década, concluiu que sua longevidade e boa saúde generalizada tem muito pouco a ver com seus genes (WILLCOX *apud* FITZGERALD, 2006).

Dan BUETTNER (2009) nos aponta que as pessoas que habitam as “Blue Zones” compartilham entre si características de estilo de vida que contribuem para a sua longevidade. Entre essas características de estilo de vida percebidas principalmente entre as populações de Okinawa, Sardenha e Loma Linda na Califórnia, temos as seguintes no organograma:



Figura 22: Identificação das Blue Zones no mundo

Fonte: BUETTNER (2008).

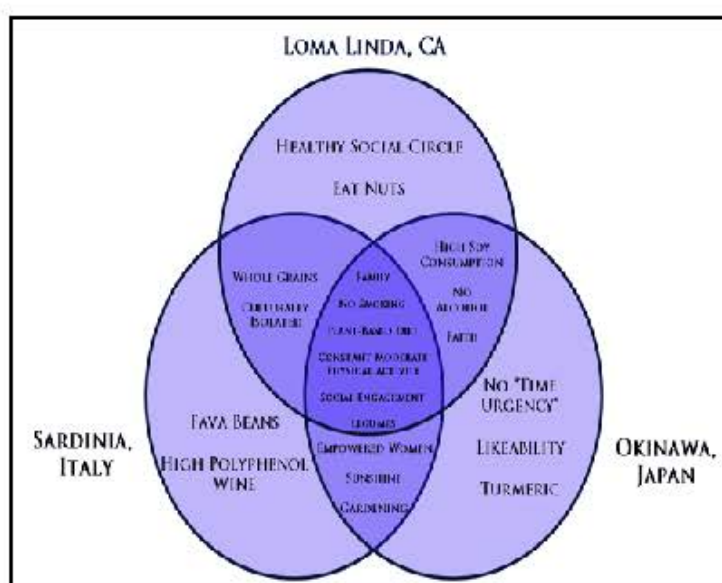


Figura 23: Fatores que se correlacionam entre as Blue Zones no mundo

Fonte: <http://www.bluezones.com/live-longer-better/longevity-secrets>, acessado em 11 de outubro de 2010.

A partir da leitura desse organograma, extraímos que:

- Família: é colocada sempre na frente de suas preocupações;
- Não fumantes: Centenários normalmente não fumam;
- Dieta baseada em vegetais e legumes: A maioria dos alimentos consumidos é derivados de plantas;
- Atividade física constante, porém moderada: A atividade física é uma parte inseparável da vida dessas populações;
- Engajamento social: Pessoas de todas as idades são socialmente ativas e integradas em suas comunidades;

Outros notáveis bolsões de longevidade podem ser encontrados na região da Nova Escócia no Canadá, e em alguns vilarejos andinos, ao sul do Equador. Estudos médicos realizados com os habitantes da Nova Escócia revelaram que metade deles jamais sofreu de nenhuma mal crônico sério. Eles vivem segundo o lema: “Não é verdade que quanto mais velho você se torna mais doente você fica. Você se torna tão mais velho quanto mais saudável você foi”. (FITZGERALD, 2006)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste trabalho foi possível examinar as principais transformações ocorridas nas sociedades humanas nos últimos anos ligadas à alimentação e às dinâmicas espaciais. Seguindo os preceitos lefebvrianos sobre a produção do espaço, entendemos que cada tipo de sociedade em determinada época é responsável pela produção de um tipo específico de espaço, que sendo um reflexo materializado das dinâmicas humanas é incluído e entendido neste trabalho como parte da cultura material humana. Tendo essa linha de raciocínio sido estabelecida ao longo de nossa produção teórica, acreditamos que o alimento, como um produto, uma tecnologia humana, e não mais algo relacionado à dinâmica natural, se relaciona inteiramente à produção espacial na qual possui uma simbiose transformante infinita.

O corpo, entendido na visão dos estudos geográficos pós-modernos baseados em FOUCAULT, é visto aqui como o primeiro território a ser dominado, sendo necessário que o mesmo tenha de ser condicionado através de processos incessantes de manutenção através de mecanismos que o subjuguem, visto que, não só o corpo, mas toda a vida do indivíduo e seu cotidiano se transformam em formas mercantilizadas que atendam às necessidades de uma burguesia que começa a agir de forma mais hegemônica a partir do final do século XVIII. Para isso, os mecanismos de vigilância que logo após foram sendo substituídos por um controle menos visível e mais atuante foram se estabelecendo ao longo de várias escalas de atuação sobre o corpo. Se pensarmos a atual sociedade urbana, pode-se perceber que os controles estão por toda a parte, agindo de forma sorrateira ao nos formatar de forma cada vez mais homogênea. Esse ajuste do vivido a um concebido é colocado por Foucault como o início da atuação do Biopoder pelo Estado e pelos segmentos de poder, como a burguesia, que favoreceram o desenvolvimento do capitalismo como o conhecemos atualmente.

Devido à atuação dos mecanismos de formatação social comandados pelo Biopoder serem tão presentes em nosso cotidiano, estabelecido por diretrizes quase impossíveis de serem seguidas, percebemos a manifestação de contra-reações a esse tipo de poder, visto que em nosso entendimento nenhuma forma de poder pode existir sem uma reação contrária.

Uma caracterização vista nos estudos de Freud que poderia ser um norteador sobre a uniformização dos novos parâmetros alimentares, nos indica a presença de um sintoma clínico, de uma reação da fisiologia humana contra essas exigências tão comuns que seria o chamado “mal estar”. Analisado sob a ótica alimentar, o mal estar poderia ser visto num grande número de distúrbios como a anorexia, a bulimia, a ortorexia, entre outros, que revelam como o corpo, sendo algo natural e tendo seus pulsos naturais, reage de forma cada vez mais sintomática contra essa “opressão invisível”. Tendo a indicação do sintoma e estabelecida a diretriz do pensamento do trabalho através do eixo que comporta a alimentação, conseguimos categorizar o mesmo como nutricionismo, termo utilizado por POLLAN como um indicador da racionalização ou medicalização de nossa sociedade. O alimento deixa de ter seu aspecto cultural para se transformar numa peça de uma bem lubrificada engrenagem capitalista, onde as possibilidades de exploração do produto alimentar podem ser levadas a infinito, como também a exploração do corpo, provocando no mesmo doenças (câncer, AVC, doenças coronárias e diabetes) que outrora não tinham sido tão comuns na humanidade como é atualmente.

Essa exploração dos medos sociais causados pelo próprio capitalismo são constantemente expostos pela mídia que, usando seu jogo de informações e imagens como um mecanismo de poder, conforme citado anteriormente, estabelecem nos indivíduos um “cuidado de si” mais intenso, onde, ao nos remetermos a obra de FOUCAULT novamente, encontramos a questão do “Poder Pastoral” no qual a figura da igreja que guiava e ditava a vida das pessoas foi trocada pelo cuidado que se deve ter nessa vida com sua própria saúde, criando assim, um ciclo vicioso onde o indivíduo se vê sempre compelido pelas contradições e exigências que lhe é requerido.

A saúde do indivíduo é entendida por nós como um processo de sinergia que não pode ser vista de forma isolada e separada de todos os processos que envolvem o corpo. Por estarmos tratando sobre a alimentação e espaço, destacamos que a transformação destes para atender as necessidades do Biopoder são os responsáveis pelo processo de degradação do corpo humano. Pesquisadores como Weston PRICE, Sir Allbert HOWARD e, no caso brasileiro, Josué de CASTRO foram norteadores importantíssimos para percebemos como a tríade saúde-alimentação-espaço estão

fortemente ligadas, principalmente quando temos os exemplos das áreas de controle ou das práticas de alimentação das antigas sociedades agroalimentares.

Como já dito, o entendimento de que a existência do poder não pode haver sem uma reação, tentamos identificar esse processo dentro das práticas alimentares espacializadas que fogem do comportamento padronizado e divulgado de forma globalizante nas últimas décadas. Como nossa vivência e nossa forma de pensar são análogas ao espaço em que vivemos, isso nos permitiu construir um pensamento teórico que tentasse dar conta da complexidade alimentar em que vivemos. Assim, partimos de alguns exemplos comuns em nosso espaço, no caso do nosso trabalho, o Estado do Espírito Santo, para compreendermos como essas formas reguladoras se estabelecem espacialmente, como atuam e como propiciam a existência de contra-espços. Estes espaços que classificamos como “heterotopias”, fundamentou ainda mais nossa discussão.

Assim, usando indicativos e nos embasando teoricamente conforme foi apresentado, classificamos algumas áreas heterotópicas alimentares em solo capixaba, as quais nos possibilitou, através de uma breve análise, entendermos determinadas práticas alimentares. Tendo dito isso, não estamos falando apenas da alimentação, mas também da produção de alimentos e das práticas de atuação em relação ao próprio corpo que podem ser diferentes dentro dessa hegemonização que vivemos em relação a nossa alimentação.

Alguns municípios capixabas apresentados na quantificação de dados propostos por nossa metodologia, com destaque para Santa Teresa e Alfredo Chaves, municípios onde nossa empiria foi efetivada, nos possibilitou reconhecer essas áreas como heterotopias alimentares. A pesquisa de campo feita em Alfredo Chaves corroborou com os aspectos teóricos abordados no trabalho, com destaque para aqueles que foram utilizados para a construção de nossa metodologia.

Ao entendermos que a vivência de uma determinada sociedade é responsável pela produção de sua cultura material, aqui incluído o espaço e os alimentos, e que estes produtos estão interligados num processo incessante de mutualismo, possibilitando a reinvenção dos mesmos, e sendo a saúde do nosso corpo um reflexo desse processo, chegamos a um entendimento que as pessoas que vivem nessas áreas gozam de uma

melhor qualidade de vida alimentar do que as pessoas que vivem em espaços onde a forma planificada da alimentação persiste em ser o único caminho.

O poder dos parâmetros capitalistas que refinam e se reinventam para controlar nossos corpos são a mola central para a produção do espaço capitalista moderno em que vivemos, mas esses mecanismos também são responsáveis por respostas diretas ao mesmo. As heterotopias são reações espaciais que demonstram que podemos ter escolhas, que podemos ser donos de nossos destinos cada vez mais controlados e que a nossa forma de alimentação e saúde não precisa ser refém desse sistema. Porém, cabe aqui destacar que a visita feita nos dois municípios elencados em nossa metodologia nos revelou que essas áreas vêm sofrendo cada vez mais o desgaste dos avanços da padronização alimentar capitalista. Conforme já explicitado, essas heterotopias seriam como fotografias espaciais coloridas pela saúde das sociedades que ali vivem com suas práticas, vistas como ultrapassadas pelo grande mercado, mas que nos revelam um instante de um processo, talvez daqui há alguns anos nem poderemos considerar esses locais como heterotopias, talvez os mesmos já tenham se tornado escalas do condicionamento alimentar.

A saúde dos moradores dessas heterotopias deve ser considerada como um patrimônio de uma sociedade. O devir desses espaços precisa ser encarado com uma autêntica responsabilidade por aqueles que prezam pelo bem-estar de suas populações.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALTHUSSER, L. Ideología y aparatos ideológicos Del estado. In: **La filosofia como arma de la reducción**. México: Siglo XIX, 1968
- BELL, D; VALENTINE, G. **Consuming Geographies**. London: Routledge, 1987
- BEARDSWORTH, A; KEIL, T. **Sociology on the Menu: An invitation to the study of Food and Society**. London: Routledge, 1997
- BLACK, R. E. **The porta palazzo farmer's market: anthropology of food**. Issue 4, may 2005. Disponível em: <www.aofood.org/journalissue/04/ede.pdf
- BUETTNER, D. **Blues Zones**. New York: National Geographic, 2010.
- _____. The Secrets of Long Life. In: **National Geographic**. São Paulo: Editora Abril, pag. 9, Novembro, 2009.
- CAMPOS JR. C.T. **O Novo Arrabalde**. Vitória: PMV, Secretária Municipal de Cultura e Turismo, 1996.
- CARLOS, A. F. A. **A(Re) produção do Espaço Urbano**. São Paulo: Edusp, 1994.
- CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Campus: 2003.
- CASTRO, J. de. **Geografia da Fome**. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1947.
- CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007
- DA MATTA, R. **A casa e a rua: Espaço, Cidadania, mulher e morte no Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997
- _____. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DÓRIA, Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- FERREIRA, A.B.H. **Dicionário Aurélio eletrônico: século XXI**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- FOUCAULT, M. **História da Sexualidade I. A Vontade do saber**. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1999.
- _____. **Vigiar e Punir: nascimento da prisão**. Petrópolis: Vozes, 2007.
- _____. **História da Sexualidade: o cuidado de si**. São Paulo: Graal, 1985.
- _____. **Microfísica do Poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1985

_____. Dits et écrits 1984, Des espaces autres (conférence au Cercle d'études architecturales, 14 mars 1967), in: **Architecture, Mouvement, Continuité**, nº5, octobre 1984, pp. 46-49. Disponível em:

<http://foucault.info/documents/heteroTopia/foucault.heteroTopia.fr.html>

Acessado em 18 de outubro de 2010.

_____. As malhas do poder. In: **Barbárie**, Vol. 4; nº 5, 1981/82. Conferência na Universidade Federal da Bahia.

FITZGERALD, R. **Cem anos de mentira**. São Paulo: Editora Matrix, 2006.

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

FISHBURN, P. C. Interdependence and additivity in multivariate, unidimensional expected utility theory. **International Economic Review** 8 (pag. 335–342), 1967.

FISHER, R. M. B. Foucault e o desejável conhecimento do sujeito. In: **Educação e Realidade**. Vol. 24, nº 1, 1999.

FORTY, A. **Objetos de desejo: design e sociedade desde 1750**. São Paulo: Cosac e Naify, 2007.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4, p.483-492, out/dez, 2003.

GIARD, L. Arte de Nutrir. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; EMAYOL, P. (orgs) **A invenção do cotidiano 2: Morar, Cozinhar**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 1998.

GOLOMBEK, D.; SCHWARZBAUM, P. **O cozinheiro cientista**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2009.

GOMES, E. R. **A geografia da verticalização litorânea em Vitória: o bairro da Praia do Canto**. Vitória: GSA/PMV, 2009.

GOMES, P. C. da C. **A condição urbana: ensaios de geopolítica da cidade**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 2002.

HAESBAERT, R. Precarização, reclusão e “exclusão” territorial. In: **Terra Livre**. Goiânia, ano 20, V. 2, N. 23. Jul-Dez/2004, PP.35-52

HESKETT, J. **Desenho industrial**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2006.

KING, A. **Buildings and Society, Essays on the Social Development of the Built Environment**. Boston: Routledge – Keagan Paul, 1980

KINGSOLVER, B. **O mundo é o que você come**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2008.

LANGDON, P. **Orange roofs, golden arches: the architecture of American chain restaurants**. New York: Alfred A. Knopf, 1986

- LEFEBVRE, H. **A Vida Cotidiana no Mundo Moderno**. São Paulo: Ática, 1991.
- _____. **A revolução Urbana**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1999.
- _____. **A re-produção das relações de produção**. Porto: Publicações Escorpião, 1973.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: mitológicas**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.
- MAGUIRE, J. Body Lessons: fitness industry, personal trainers and emotional service labor. *In: Sociology of Sport Journal*, 18, 2002
- MALCZEWSKI, J. **GIS and Multicriteria Decision Analysis**. New York: John Wiley and Sons, 1999.
- MARKUS, T. **Buildings and Power: Freedom and Control in the Origin of Modern Building Types**. Oxford: Blackwell, 1993
- MARX, K. **O Capital**. São Paulo: DIFEL, 2005.
- MASSEY, D. **Pelo Espaço: Uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.
- MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação**. São Paulo: Manole, 2002.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v. 16 n. 47, p. 31-42, out, 2001.
- MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta alimentar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista da Saúde Pública**, v.34, n.3, p.251-58, 2000.
- NESTLE, M. **Food Politics**. Berkeley: University of California, 2002.
- OLIVEIRA, S. P.; THEBAUD-MONY, A. Consumo Alimentar: abordagem multidisciplinar. *In: Revista da Saúde Pública*, v. 31, nº 2 (201-208), 1997.
- ORTIZOGA, S. A. G. **O tempo e o espaço da alimentação no centro da metrópole paulista**. Rio Claro: Unesp, 2001.
- PEDROSA, E. B. **A Espacialização e a Sazonalidade da dengue no Estado do Espírito Santo: uma contribuição da geografia médica**. Monografia de Graduação em Geografia. Vitória, UFES, 2007.
- PLANK, N. **Comida de Verdade**. São Paulo: Editora ARX, 2007.
- PLOEG, J. D. V. der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.
- POLLAN, M. **O dilema do Onívoro**. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2006.
- _____. **Em defesa da comida**. 2008. Rio de Janeiro. Editora Intrínseca.

POPKIN, B. **O mundo está gordo**. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2009.

POULAIN, M.; PES, G.M.; GRASLAND, C.; CARRU, C.; FERRUCCI, L.; BAGGIO, G.; FRANCESCHI, C.; DEIANA, L. Identification of a geographic área characterized by extreme longevity in the Sardinia Island: The Akea Study. *In: Experimental Gerontology*. Volume 39, Issue 9, September 2004, Pages 1423-1429. Elsevier, France, 2004.

PRICE, W. A. **Nutrition and Physical Degeneration: A Comparison of Primitive and Modern Diets and Their Effects**. 1939. Disponível em: <<http://gutenberg.net.au/ebooks02/0200251h.html>>. Acesso em: fevereiro de 2009

RYBCZYBSKI, W. **Casa: Pequena história de uma idéia**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

SAATY, T. L. **The Analytic Hierarchy Process**. New York: McGraw-Hill, 1980.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço**. São Paulo: Edusp, 2002.

SOJA, E. W. **Geografias Pós-Modernas - Reafirmação do Espaço na Teoria Social Crítica**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 1993

STANDAGE, T. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2009.

TOMELIN, M. **O quartenário: seu espaço e poder**. Brasília: Editora da UNB, 1998.

ZELENY, M. **Multiple Criteria Decision Making**. New York: McGraw-Hill, 1982.