

## **Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não?**

Renata Menasche<sup>1</sup>

No Brasil, ao menos desde 1999 os meios de comunicação têm veiculado notícias que atestam a presença, nas gôndolas de supermercados, de alimentos em cuja composição tomam parte organismos geneticamente modificados. Em 2000, denúncias da presença de transgênicos em alimentos industrializados em território nacional conformariam o eixo da campanha de opinião pública conduzida pela organização ambientalista Greenpeace, “Alimentos transgênicos: no meu prato não!”, que inspira o título deste artigo.

É, então, no contexto em que a presença de organismos geneticamente modificados na alimentação dos moradores de Porto Alegre entrevistados<sup>2</sup> era já uma possibilidade que se desenha este artigo. Tomando por abordagem as perspectivas de análise propostas pela antropologia da alimentação, o objetivo deste trabalho consiste em, a partir do estudo das visões e comportamentos dos informantes em relação à alimentação, buscar apreender suas percepções sobre os alimentos geneticamente modificados.

### **SOMOS O QUE COMEMOS: A CULTURA NA ALIMENTAÇÃO**

É sabido que a satisfação das necessidades nutricionais é condição indispensável para a sobrevivência dos seres humanos. Mas, ao mesmo tempo, que os significados da alimentação não podem ser apreendidos apenas a partir de indicadores nutricionais. Como dito por Fischler (1979:1), o homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário.

Assim, o ato alimentar implica também em valoração simbólica. Dessa forma é

---

1 Doutora em Antropologia Social. Professora da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (Uergs) e pesquisadora da Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro). E-mail: [menasche@portoweb.com.br](mailto:menasche@portoweb.com.br)

2 Este trabalho é resultado de pesquisa mais ampla, realizada no período compreendido entre 2000 e 2002, que buscou, a partir de dados obtidos através de pesquisa etnográfica desenvolvida junto a agricultores de duas distintas regiões rurais do Rio Grande do Sul e de entrevistas em profundidade realizadas junto a vinte e cinco moradores de Porto Alegre, analisar as representações sociais de consumidores e agricultores gaúchos a respeito de alimentos e cultivos geneticamente modificados (MENASCHE, 2003a). Vale mencionar que, com o objetivo de preservar o anonimato dos informantes, os nomes utilizados neste artigo são fictícios.

que podemos entender que o que é considerado comestível em uma sociedade – ou em um grupo social – não o é em outra.

Qual a boa comida? O que se come em dias comuns, finais de semana, dias de festa? Que alimentos são considerados perigosos? Quais os alimentos tidos por saudáveis? E quais os proibidos? Homens, mulheres, idosos(as), jovens e crianças: quem come o quê?

A fome e a sede, necessidades vitais, são formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos. Daí a diferenciação, estabelecida por DaMatta (1987:22) ao analisar o caso brasileiro, entre alimento e comida: “toda substância nutritiva é *alimento*, mas... nem todo alimento é *comida*”.

Assim, o quê se come, com quem se come, quando, como e onde se come, as escolhas alimentares, enfim, são definidas pela cultura: “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (GARINE, 1987:4).

*Dize-me o que comes, e eu te direi quem és.* O adágio de Brillat-Savarin (1995), datado do início do século <sup>xx</sup> – que, segundo Aymard et al. (1993:16), teria origem em um antigo ditado alemão, *Der Mensch ist was er isst*, cuja tradução seria “o homem é aquilo que come” –, indica que, perpassada por valores simbólicos, as escolhas dos alimentos podem indicar o *status* de um indivíduo em uma sociedade, assim como a cozinha de um grupo social, agindo na conformação da relação de pertencimento de seus membros, expressa sua identidade.

Mas se as classificações, práticas e representações que caracterizam um sistema culinário agem na incorporação do indivíduo a um grupo social, também é possível afirmar que, ao se alimentar, o indivíduo incorpora as propriedades do alimento. Temos aí o *princípio da incorporação*, como proposto por Fischler (1993). Para esse autor, a *incorporação*

é o movimento através do qual fazemos o alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo... incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o que comemos. [...] É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada. Mas também está em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade: o objeto incorporado intempestivamente pode lhe contaminar, lhe transformar... (FISCHLER, 1993:66; 69)

Dessa forma, sugere Fischler (1993), se o alimento constrói a pessoa que o ingere, é compreensível que esta busque se construir no ato alimentar. Daí o autor deduz a necessidade vital de identificação dos alimentos, fonte principal da atual ansiedade em relação à alimentação, indagando:

Se não sabemos o que comemos, não se tornaria difícil saber não somente o que nos tornaremos, mas também o que somos? (FISCHLER, 1993:70)

É a partir desse quadro interpretativo, refletindo sobre a comida industrializada das sociedades contemporâneas, que Fischler (1993:218) cunha a expressão Objeto Comestível Não Identificado (OCNI), uma transposição jocosa, para o tema alimentação, do termo utilizado em referência a discos voadores, artefatos produzidos por seres de outros planetas, Objetos Voadores Não Identificados (OVNI).

E será através da análise de alguns exemplos que evidenciam a ansiedade dos moradores de Porto Alegre entrevistados ante a presença de elementos desconhecidos nos alimentos a eles disponibilizados, ou, mais precisamente, através de associações construídas a partir desses exemplos, que buscar-se-á analisar suas percepções referentes aos alimentos transgênicos.

## **O PARADOXO DO ONÍVORO E O DESCONHECIDO NA COMIDA**

A ansiedade humana em relação à alimentação teria origem, segundo Fischler (1993), no *paradoxo do onívoro*, manifestando-se através da ambivalência entre neofilia e neofobia. Ou seja, o ser humano, para satisfazer suas necessidades nutricionais, precisa introduzir alimentos variados em sua dieta. Mas, ao mesmo tempo, depara-se com os perigos oferecidos por novos alimentos. Inovação e prudência seriam, desse modo, características contraditórias do onívoro em suas escolhas alimentares.

Cabe aqui uma precisão, explicitada por Ferrières (2002:13), em seu estudo sobre a história dos medos alimentares a partir da Idade Média. Enquanto o medo seria referente a um objeto conhecido e claramente identificado, a angústia, a ansiedade, mais difusas e difíceis de suportar, seriam suscitadas pelo desconhecido.

A inquietação diante dos alimentos modernos, gerada por acréscimos em sua composição – conservantes, corantes, agrotóxicos, aditivos etc – ou por novos

processos de transformação, é atestada pela multiplicação, nas últimas décadas, de rumores alimentares (FISCHLER, 1993:218). Vejamos como essa ansiedade se expressa entre alguns dos moradores de Porto Alegre entrevistados.

*Os enlatados, eu compro, mas morro de medo! [...] Parece assim que eu penso “ah, aquela coisa ficou ali dentro tanto tempo!”. Que nem o milho verde, que eu adoro, prá por numa salada. Às vezes eu abro, e dá vontade... [gesto significando ato de jogar fora]. (Clara)*

*Até que chega no supermercado, até que o cara compra, o produto passa por muitas coisas, e o cara não sabe por onde ele passou [...] Muitas coisas eles botam ali no produto [inscrições nos rótulos], porque a lei exige, mas quem me garante aquilo lá? Eu não tenho condições de analisar. Eu sou um cara muito desconfiado. (Álvaro)*

*Eu não sei quem produziu aquele óleo, não sei quem produziu aquele iogurte, é tudo marca [nome do supermercado]... as marcas estão sumindo atrás de um rótulo, então eu não sei quem produziu aquilo. Eu não compro, eu vou atrás da marca. Não vou no [nome do supermercado] porque eu não gosto de comprar o que eu não sei o que estou comprando. (Luisa)*

A composição dos alimentos, seu processamento e procedência, bem como a trajetória que percorrem até serem colocados à disposição dos consumidores, ou, mais precisamente, o fato de serem obscuros, seriam, assim, como apontado pelos informantes, fonte de desconfiança.

Nas sociedades urbanizadas, em que ocorre o aprofundamento da separação entre produtor e consumidor, o processo de produção é, cada vez mais, distante do *consumidor puro* (CAZES-VALETTE, 1997:212).

Aqui cabe uma observação. Referente não a qualquer morador de Porto Alegre entrevistado, mas a uma das famílias de agricultores – e, assim, não *consumidores puros* – com quem conviveria durante a pesquisa de campo na região norte do Estado, a família de Neusa.

Demonstrando como se faz a polenta, e lembrando como era feita na época de sua infância, Neusa contaria que sua filha não suporta o prato. De modo perspicaz, a agricultora relacionaria a recusa da moça ao alimento à sua rejeição à vida rural.

Em um meio em que, como escutei contar, uma moça amaldiçoa outra dizendo “*tu há de casar com colono*”, pode-se perceber, na geração que pretende deixar o campo, a rejeição não aos alimentos industrializados, mas sim àqueles que, como a

polenta, condensariam a *identidade colona*.

Do mesmo modo, Dona Lúcia, a agricultora que me hospedou em sua casa durante a pesquisa realizada na região centro-sul do Estado, ao preparar para a janta a sopa de legumes, acrescentaria aos vegetais, colhidos na horta, um resto de sopa de pacote, comentando a respeito: “*a gente não sabe o que eles põem dentro, mas são boas essas sopas!*”.

A menção, aqui, à rejeição da filha de Neusa à polenta, bem como ao entusiasmo de Dona Lúcia em relação à mistura pronta para sopa, tem por objetivo indicar a diferenciação entre as percepções de agricultores e cidadãos – esses *consumidores puros* – diante dos alimentos industrializados.

Voltando ao processo – urbano – de constituição do *consumidor puro*, temos que ocorre ao mesmo tempo em que, ao longo do século XX, intensifica-se a transformação industrial dos produtos agropecuários e a indústria agroalimentar torna-se capaz de, através de técnicas e métodos desenvolvidos, criar novos produtos, “cuja forma física e aparência disfarçam suas origens industriais e os põem em competição direta com produtos de safras prontamente identificáveis e alimentos *in natura*”. Esse processo – que tem na margarina um caso exemplar – foi denominado, por Goodman et al. (1990:77), de *substitucionismo*.

Temos, ainda, a considerar a crescente expansão, a partir dos anos 1960, da variedade de produtos alimentícios disponibilizados ao consumo (WARDE, 1997:178-179). E, também, como sinalizado por Rial (1996), referindo-se às populações urbanas dos países desenvolvidos, as significativas alterações ocorridas no modo alimentar.

No passado, a alimentação era fortemente determinada geograficamente (por exemplo, produtos regionais dificilmente encontráveis em outros lugares), temporalmente (produtos de estações do ano) e simbolicamente (imperativos religiosos que determinavam tabus alimentares). As ocorrências alimentares serviam para pontuar a jornada, interrompendo o trabalho e instaurando uma atmosfera de sociabilidade, freqüentemente familiar. [...] Estamos longe dos imperativos sazonais e religiosos que limitavam o leque de opções e a multiplicação dos contatos alimentares se fez acompanhar das opções colocadas a nossa disposição. Assistimos a uma ampliação da variedade de produtos e da possibilidade de encontrá-los em lugares muito distantes de sua origem e em qualquer período do ano. Por outro lado, a dualidade simples trabalho-reposo parece ultrapassada no mundo moderno. [...] O número de vezes em que se absorve alimentos ultrapassa de longe o número de refeições de outrora. (RIAL, 1996:95)

Dessa forma, a partir da multiplicação das opções alimentares e alterações ocorridas no modo alimentar, da constituição do *consumidor puro*, bem como do processo de *substitucionismo*, ou melhor, da atualização que acarretam ao *dilema do onívoro*, podemos apreender a ansiedade urbana contemporânea diante da alimentação moderna.

O que é misturado ao pó, que se transforma em sopa? O que é acrescentado aos grãos de milho verde, para que se conservem por tanto tempo na lata? Ou ao leite de caixinha, para que demore tanto a estragar? Com o quê é alimentada a galinha, cujos pedaços congelados são oferecidos ao consumo, acondicionados em bandejas, envoltas por filme plástico?

Fontes de desconfiança e ansiedade, os Objetos Comestíveis Não Identificados seriam, freqüentemente, apontados pelos moradores de Porto Alegre entrevistados como causa de doenças. E entre os produtos alimentícios geradores de desconfiança, a galinha parece ser um dos principais objetos de preocupação.

A ansiedade em relação às *galinhas modernas* teria como componente a desconfiança ante a presença do desconhecido enquanto ingrediente de sua alimentação, ou melhor, o temor decorrente dos supostos efeitos advindos de sua incorporação ao organismo humano.

É assim que Helena, moradora de Porto Alegre, creditaria o fim precoce da infância da filha ao consumo de carnes contendo hormônios, alertando para os riscos da alimentação moderna.

*Os hormônios que dão prás galinhas, é uma coisa que me preocupa muito. Acho que por isso que eu tenho tanto nojo de galinha. Sabe, a Flávia [uma das filhas da informante] está com nove anos, e está aparecendo seio na Flávia, está com pêlo, está com tudo, e é muito cedo. Então eu não sei se essa alimentação que a gente está dando não tem a ver com isso. Todos esses hormônios que as galinhas... [...] Eu noto que as crianças de hoje, elas estão com os hormônios... a adolescência delas está sendo muito precoce. (Helena)*

Se, como visto até aqui, a presença de elementos desconhecidos na comida moderna gera, entre os moradores de Porto Alegre entrevistados, desconfiança e ansiedade, não é de surpreender que encontremos o mesmo tipo de reação diante dos alimentos transgênicos, resultantes, através de modificações genéticas, da introdução de genes estranhos aos vegetais habitualmente consumidos.

## SUJO E LIMPO: REPRESENTAÇÕES SOBRE A COMIDA INDUSTRIALIZADA

*Às vezes tu nem sabe o que está comprando. Não sabe de onde vem, se tem agrotóxico, não sabe o que eles colocam prá produzir. Não sabe se é limpo, não sabe se é sujo. (Cleusa)*

Como na fala de Cleusa, moradora de Porto Alegre, temos que a presença do desconhecido no alimento é associada a idéia de sujeira, associação que buscaremos aqui evidenciar e analisar.

Para tanto, iniciaremos o percurso retomando o tema das galinhas. Mas, agora, galinhas criadas soltas, mais especificamente as que habitam o pátio de Dona Lúcia, a agricultora que foi minha anfitriã durante a pesquisa etnográfica realizada junto a agricultores da região centro-sul do Rio Grande do Sul.

O almoço de domingo seria especial, pois contaria com a presença dos filhos do casal e suas famílias, que, residindo na região metropolitana de Porto Alegre, viriam comemorar com Dona Lúcia e Seu Adriano seu aniversário de casamento. Por isso, ela pedira ao marido que carneasse três galinhas.

Tendo em mãos as aves abatidas e depenadas, enquanto, na cozinha, desempenhava com habilidade as tarefas de limpeza e preparação das aves, Dona Lúcia conversava comigo. Foi então que, pela primeira vez, escutaria ser necessário “*limpar a galinha*” antes de seu abate.

Diante de minha surpresa perante tal afirmação, Dona Lúcia explicaria que, como a galinha, solta no pátio, “*come tudo que é porcaria*”, deve-se prendê-la, no mínimo um dia antes de sua morte, alimentando-a, então, com milho e restos de comida da casa.

Ela contaria que sua mãe costumava prender a galinha por três dias, ou por uma semana, antes que fosse abatida. E que, presa, alimentada com milho e restos de comida – ao invés de com o que conseguisse ciscar no terreiro –, a ave ganhava peso.

Indagada se essa seria uma prática usual nas redondezas, Dona Lúcia, com expressão de nojo, responderia que não, argumentando que, por isso, evita comer galinha em casa alheia: “*tem gente que pega a galinha no pátio e mata, o que é uma porcaria*”. O gosto, afirmaria, se sente na carne.

Presa alguns dias antes de seu abate, tendo sua alimentação controlada, a ave deixaria de ingerir “*tudo que é porcaria*” que poderia encontrar no pátio caso estivesse solta. E, comendo apenas o fornecido – e, por conseqüência, conhecido e, assim, dentro da ordem –, a galinha tornar-se-ia limpa e, ainda, mais saborosa.

Assim, para Dona Lúcia, agricultora, a presença do desconhecido na alimentação das galinhas seria associada à sujeira.

Do mesmo modo que, para Cleusa, moradora de Porto Alegre – cujo trecho de depoimento é reproduzido no início deste item –, podem ser sujas, impuras, as frutas e verduras que adquire no supermercado, cuja procedência e métodos empregados em sua produção desconhece.

No entanto, como evidenciado anteriormente, quando comentada a forma com que Dona Lúcia se refere à sopa de pacote – “*a gente não sabe o que eles põem dentro, mas são boas essas sopas*” –, para a agricultora essa associação entre desconhecido e sujeira não seria transposta para os produtos industrializados.

Já entre os moradores de Porto Alegre entrevistados, muitos seriam os que manifestariam considerar sujos os produtos trazidos do supermercado.

*Chego em casa, tiro, lavo... Bah, não consigo nem ver! Nem um frango e nem outra carne sem lavar! Meto na pia, corto tudo, tiro, limpo, lavo direitinho e separo. [...] Eu tenho uma mania, eu passo um paninho umidozinho em tudo o que é saquinho, tudo o que é latinha, tudo que é coisa que eu trago [do supermercado]. Mas isso aí vai bem rapidinho, ainda. O que demora mais é ficar cortando as carnes, lavando, separando. (Margarida)*

No que se refere, particularmente, às frutas e verduras, inúmeros seriam os informantes que apontariam o descascamento e/ou lavagem como “medidas profiláticas” para evitar eventuais efeitos nocivos causados pela presença de impurezas – especialmente resíduos de agrotóxicos – nos alimentos.

*Meu pai não come, se ele vê tu comer um tomate com casca! Meu pai cuida muito disso aí, prá gente tirar, porque a concentração [dos agrotóxicos] está na casca. [...] Do tomate, eu tiro a casca, porque acho que fica meio indigesto. [mesmo prá salada?] Se eu fizer prá casa, eu tiro, se eu tiver visita, aí eu deixo... fica feio. Não é bem rigoroso o que eu controlo, mas se eu puder, eu dou uma controladinha. Isso aí eu aprendi com meu pai. Então eu lembro dele e faço. (Rosane)*

*As verduras, deixo de molho um pouco, prá sair o veneno. Eu ponho um pouquinho de vinagre, às vezes deixo só na água, porque a água elimina o*

*veneno, né? Ai deixo de molho. (Marta)*

*As frutas que a gente compra no super, eu lavo tudo com sabão de glicerina. Pêssego, uva, essas coisas que a gente come assim. Banana eu não lavo, mas o resto, eu lavo tudo com sabão de glicerina. (Dirce)*

Descascando e lavando, os informantes considerariam ter, assim, expurgadas – física, mas também simbolicamente – as impurezas das frutas e verduras que consomem.

A força dessa noção pode ser percebida no depoimento de Rosane, que, creditando à ingestão de alimentos contaminados por agrotóxicos o fracasso de uma gravidez, atribui o êxito da gravidez que se sucederia aos cuidados então adotados, que consistiriam basicamente na eliminação das cascas dos alimentos.

*Tiveram que me tirar o nenê, tinha más-formações, mais de uma, uma síndrome. [...] Então, geneticamente, eles [os médicos] não acharam explicação, na medicina não acharam. Ai a única coisa que me disseram é que estava acontecendo muita coisa por motivo da alimentação, que eles não sabiam explicar, que deveria ser. [...] Na época, eles acharam que era pelo uso de agrotóxicos que estava nascendo crianças sem cérebro. [...] Ai quando eu tive a Jeanine [a filha caçula, com 14 anos à época da entrevista], eu comia tudo sem casca! Prá não ter agrotóxicos. [o médico mandou?] Mandou. Tudo, tudo sem casca. Ai da Jeanine eu tive esse cuidado, de tirar a casca de todos os alimentos, e cuidar bastante o que eu comia. Procurava comer tudo mais saudável. (Rosane)*

Em seu depoimento, Rosane explicita que, ao descascar as frutas e verduras, eliminando assim suas impurezas, estaria tornando os alimentos saudáveis.

Inúmeros são os estudos – particularmente os que tomam por objeto a alimentação nos países desenvolvidos – que vêm apontando a crescente preocupação com a saúde nas escolhas dos alimentos, mas também com a boa forma, ou a adesão a novas morais alimentares<sup>3</sup>.

Mas o que aqui importa remarcar é que, como no depoimento de Rosane, o desconhecido, impuro, sujo, seria identificado pelos informantes também como não-saudável. Da mesma forma, podemos sugerir, que na interpretação construída por Douglas (1976) das prescrições alimentares contidas no texto bíblico.

No mesmo sentido, Cleomar, adepta do Adventismo do Sétimo Dia, citaria o

---

<sup>3</sup> Ver, entre outros: Piau (1989), Fischler (1993), DeFrance (1994, 1996), Nemeroff et al. (1996), Caplan (1997), Ossipow (1997), Cohen (1998) e Ouédraogo (1998).

Levítico<sup>4</sup> para explicar as restrições que sua religião estabelece em relação ao consumo de carnes. Separando animais “limpos” de animais “imundos”, a informante associaria a pureza do alimento – decorrente da ausência de “produtos químicos” – à saúde.

*Deus, desde o início, quando criou o mundo, se preocupou que as pessoas vivessem bem, e vivessem felizes, e com saúde. Que não adianta tu viver, mas sem saúde. Ai não teria alegria nenhuma. [...] Eu tenho como prá mim, que eu aprendi, o que eu acho que é errado em termos alimentares, o que eu acho que é certo. Acho assim que qualquer pessoa entende que os produtos químicos não fazem bem prá saúde. [...] Os produtos químicos, nossa! É super prejudicial, causa câncer, doenças as mais variadas, eu acho.*  
(Cleomar)

Essa visão pode ser melhor entendida se levarmos em conta que, como evidenciado por Pacheco (2001) – no trabalho em que analisa, em duas diferentes comunidades da capital baiana adeptas do Adventismo do Sétimo Dia, as relações entre prática religiosa e hábitos alimentares –, na cosmologia adventista o alimento é

um meio para a conquista/manipulação da saúde do corpo tomado como templo do Espírito Santo, instrumento físico a serviço de Deus. Esta “máquina” precisa ser cuidada para funcionar bem, cumprir sua meta. A alimentação deve ser pautada pela necessidade e não pelo desejo, devendo o controle racional do comer subjugar os elementos emocionais. Assim, os princípios de alimentação fazem parte de um projeto mais amplo de racionalização da conduta com vistas a transformar o homem em instrumento de Deus e prova de sua glória. (Pacheco, 2001:158)

É assim que, tendo por norma que àquilo que se come cabe garantir a saúde do corpo, Cleomar afirmaria que a presença de “produtos químicos” nos alimentos – assim como a modificação genética – comprometeria sua função, tornando-os possíveis causadores de doenças.

Para melhor apreender a associação entre pureza do alimento e saúde, será interessante, ainda, analisarmos o caso relatado por Luisa e Paulo a respeito do leite longa vida.

A grande maioria dos moradores de Porto Alegre entrevistados declararia sua adesão ao leite longa vida, vários deles citando como vantagens a possibilidade de estocagem do produto – que permite que a aquisição do leite seja incluída no rancho, a compra semanal ou mensal, realizada em supermercado – e, uma vez aberta a

---

4 O Levítico é o terceiro entre os cinco primeiros livros do Velho Testamento – que compõem a Tora –, atribuídos a Moisés: o Gênesis, o Êxodo, o Levítico, o Números e o Deuteronômio.

embalagem, sua maior durabilidade.

Entretanto, para alguns informantes, o leite de saquinho, especialmente a partir da ausência presumida de aditivos suspeitos – e nisso diferenciado do leite de caixinha –, seria afirmado como sendo mais puro, saudável e natural.

Vejamos o caso narrado por Luisa e Paulo, cabendo mencionar que ambos definem-se como espiritualistas. Ele é kardecista, enquanto ela é umbandista, médium.

Segundo seu relato, toda a família, mas especialmente Paulo e uma das filhas do casal, manifestavam um problema de pele, de causa desconhecida.

Buscando diagnóstico para o problema, Luisa realizaria uma consulta espiritual.

*Eu perguntei... foi prá Mãe Oxum, uma entidade da umbanda. Aí eu perguntei prá ela, falei de umas coceiras, umas alergias, falei “não sei se vem dos cachorros, ou de alguma coisa que nós estamos comendo”. Eu até não estava sentindo coceira nenhuma, eu procurava pulga e não via, não via nada, mas como era muito seco, podia ser uma poeira, um cimento, nós estávamos mexendo com cimento. Aí ela disse que era do leite, que tinha um conservante que estava fazendo mal. O leite de caixinha, ele tem uns conservantes, umas coisas a mais ali, né? Então eles [o marido e a filha] observaram. Eu troquei de marca, mas não adiantou. Aí ele [o marido] comprovou, passou a tomar leite em pó, a Julia também (Luisa)*

No diagnóstico espiritual, a doença de pele teria sua causa, então, em algo que teria sido acrescido ao leite longa vida, para garantir sua conservação.

Conforme narrado pelo casal, seguindo a recomendação de Mãe Oxum, o leite de caixinha seria eliminado da dieta de Paulo e Julia, que, assim, ver-se-iam curados do problema de pele.

Temos, desse modo, que não apenas os informantes identificariam no elemento adicionado ao leite a causa da doença, como o fariam a partir do parecer da entidade espiritual, o que indicaria, é interessante notar, que também a partir do plano espiritual, simbólico, a comida moderna seria identificada como contendo substâncias estranhas, sendo, então, percebida como potencialmente maléfica.

Assim, tendo anteriormente evidenciado que a presença de elementos desconhecidos nos alimentos industrializados gera, entre os moradores de Porto Alegre entrevistados, desconfiança e ansiedade, pode-se agora precisar que essa

ansiedade é substanciada a partir da associação entre desconhecido e sujeira – ou impureza, desordem –, por sua vez percebida como não-saudável, fonte de doenças.

Do mesmo modo – e, podemos sugerir, no campo do imaginário, a partir da mesma construção –, a maior parte desses informantes referir-se-ia aos alimentos geneticamente modificados como potencialmente prejudiciais à saúde.

## **O NATURAL E AS REPRESENTAÇÕES DO RURAL**

*O molho, eu gosto de fazer, que daí faz do gosto. O molho pronto, geralmente tem uns gostos meio estranhos, eu não gosto. Gosto de pegar o tomate, cortar, fazer. [...] Não gosto muito de enlatados. [Por que?] Não sei, acho que o gosto não é tão bom. Acho que às vezes o gosto não é bom. Não é que tem gosto ruim, mas a gente nota que não é um gosto natural, altera o gosto do produto, isso eu não gosto. Gosto de sentir o gosto natural dos alimentos.*  
(Gilberto)

Como no depoimento de Gilberto – bem como nos de muitos outros moradores de Porto Alegre entrevistados, cujos trechos vêm sendo reproduzidos ao longo do artigo –, a valorização do *natural* seria construída como reflexo da crítica ao *artificial*, qualificativo atribuído aos alimentos industrializados.

Ou, como sugerido por La Soudière (1995:158-160), temos que, como reflexo da desconfiança ante o *moderno*, o *natural* e o *rural* seriam identificados como autênticos. As possibilidades de análise oferecidas por essa contraposição serão aqui exploradas.

Entre os moradores de Porto Alegre entrevistados, as verduras adquiridas em supermercados seriam percebidas como “muito grandes”, “sem gosto”. A galinha congelada, “parece palha, fica desidratada”. Do leite, “tiram todos os nutrientes”. Os ovos, seriam considerados cópia dos “de galinha mesmo”.

Talvez algumas das declarações que afirmam a superioridade do sabor dos alimentos não-industrializados se constituam em reação ao que poderia ser caracterizado como “gosto médio”, excludente de sabores fortes, proposto – como sugere Eizner (1995:14) – pela indústria agroalimentar.

Ou, como evidenciado por Álvarez e Pinotti (2000), em seu estudo sobre as mudanças e permanências nos hábitos alimentares dos argentinos,

a insipidez dos alimentos oferecidos pela indústria alimentícia e a sensação de

insegurança provocada pela perda de controle sobre a cadeia de operações de produção e elaboração da comida, provocam o resgate de variedades vegetais, animais locais ou regionais e produtos artesanais... (ÁLVAREZ; PINOTTI, 2000:272)

Assim é que molhos e temperos prontos, pratos congelados, bolos e sopas pré-preparados, pães e massas industrializados, alimentos enlatados e refrigerantes, seriam – juntamente com outros itens, anteriormente mencionados – reiteradamente condenados.

Em detrimento desses, as preferências declaradas indicariam os molhos, iogurtes, doces, bolos, pães e massas caseiros; galinhas e ovos caipiras; água e sucos; milho em espiga, vegetais e temperos frescos; verduras orgânicas.

O *natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional* seria, dessa forma, afirmado em oposição ao *artificial, processado, distante, industrializado, moderno*.

Os alimentos industrializados seriam percebidos como excessivamente manuseados, e, ainda, provenientes de lugares distantes – em alguns depoimentos seria manifestada a preferência por produtos locais, gaúchos –, de origem não conhecida.

Como no trabalho de Cazes-Valette (1997:224), seria valorizada a identificação da origem do produto, que, muitas vezes, passa por um ser humano, alguém conhecido – no caso estudado pela autora, que analisa o consumo de carne bovina na França pós-crise da vaca louca, o criador ou o açougueiro.

O alimento *natural* não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como puro e, dessa forma, saudável.

Os adjetivos relacionados ao *natural* seriam atribuídos aos alimentos frescos, ou aos provenientes da feira, ou aos orgânicos, ou aos trazidos *de fora*.

Como lembra Maciel (2001:51),

a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe”, ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. O toque “da mãe” é uma assinatura, e implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais.

É assim que, especialmente nos casos em que os moradores de Porto Alegre entrevistados têm origem no meio rural, mas, como se pode observar no depoimento de Karen, a seguir, não somente entre esses, os adjetivos relacionados ao *natural* seriam também atribuídos aos alimentos que remetem à memória da infância, da comida da mãe, ou da avó.

*A minha avó materna, que era italiana, a família quando veio da Europa se estabeleceu na zona rural, na colônia, eram colonos. E a minha avó, que está viva até hoje... ela é uma pessoa muito ligada à terra, sempre foi. E mesmo depois de vir morar na cidade, depois de uma certa idade ela veio morar com meus pais... ela manteve aquela profunda ligação com a terra. [...] Eu lembro da minha avó italiana, fazia uma polenta! A polenta, eu já adorava. Mas depois, no dia seguinte, ela cortava a polenta em fatias, quando ela estava já seca, e fazia em cima de uma chapa. E eu comia aquilo com mel! Como era bom! Ai, como era maravilhoso! Polenta brustolada, como ela diz. Com mel. Que o mel, isso é uma coisa gozada, porque minha avó é italiana, meu avô é alemão, e alemão mistura muito doce com salgado, os italianos já não... Eu me lembro dos pães que a minha avó fazia, também. Eu ajudava ela, que eu aprendi a fazer pão com ela. E faço pão, e gosto, adoro fazer pão. Me lembro do perfume dos pães, do cheiro da massa crua. (Karen)*

É interessante remarcar que todos os informantes urbanos, inclusive os nascidos em Porto Alegre, expressariam, de algum modo, uma *memória culinária rural*, vivida ou herdada, isto é, experienciada diretamente ou a partir do vivenciado por seus antepassados.

A *ruralidade*, mais que qualquer outro atributo, parece condensar todas as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado.

*De fora* são os alimentos que vêm do interior, do meio rural, cuja origem é associada diretamente ao produtor. *De fora*, podem ser os alimentos trazidos pelo informante, ou por alguém de sua família, quando em visita à região natal, ou por algum conhecido ou parente que de lá vem. Podem, também, ser os alimentos produzidos em chácara de algum conhecido, perto da cidade. Ou os adquiridos em alguma viagem, de produtores que os ofertam, à beira da estrada. Ou os comercializados em feiras – de produtos orgânicos ou não –, supostamente pelos próprios produtores. Ou, ainda, aqueles que, de algum modo – como os ovos, trazidos *de fora* pelo “pessoal do estacionamento”, para vender –, vindos do campo, chegam à cidade por canais outros que os formalmente constituídos.

Os alimentos que vêm *de fora* são considerados os melhores. Das verduras, é

dito que “até a folha é mais macia”. A galinha, a carne e o leite, “não têm comparação”, “é outro gosto”, as do supermercado não chegam “nem a seus pés”. Os ovos “daquelas galinhas criadas com milho, a gema é super-vermelha, bem diferente”.

Podemos, assim, supor que, em relação aos alimentos, ocorra o correspondente ao indicado por Mathieu e Jollivet (1989:11-12), que, na França, debruçando-se sobre o tema representações da natureza, evidenciam que o senso comum urbano tende a associar ao campo, ao rural, os valores atribuídos à natureza e ao natural.

Ou, ainda, processos semelhantes aos apontados por autores que, na Europa, vêm se dedicando ao estudo da comida enquanto patrimônio – e aí o caso dos produtos de *terroir* franceses são particularmente significativos –, mostrando como produtos alimentícios e pratos, associados a uma região, e referidos a uma natureza e a um campo, a uma identidade, tornam-se, a partir das representações do mundo rural, bens de consumo especiais (BONNAIN, 1991; BÉRARD, 1999; DELBOS, 2000; RAUTENBERG et al., 2000).

Temos, assim, que o *rural* tende a ser qualificado como *natural*, mesmo quando, dadas as características intensivas da produção agropecuária – que inclui a utilização de agroquímicos dos mais diversos tipos –, não o seria.

Do mesmo modo que indicado por Eizner (1995:14) para o caso francês, talvez possamos identificar, nessa valorização do *natural* e do *rural*, mitos do *natural* e do *artesanal*, algo como a busca do consumo de “imagens dos sabores perdidos”.

A idealização do rural, transposta aos alimentos *de fora*, torna-se evidente em alguns dos depoimentos dos moradores de Porto Alegre entrevistados nascidos no meio rural. Os mesmos informantes que, em outros momentos, destacariam as delícias da comida do campo, ao descrever a composição das refeições de sua infância mencionariam a pouca variedade de alimentos disponíveis, ou mesmo a pobreza à mesa.

Chegando ao final do artigo, merece ser destacado que, no que se refere aos hábitos alimentares, a imagem de uma ruralidade idealizada não seria a única disjunção perceptível entre as visões expressas pelos moradores de Porto Alegre entrevistados e suas práticas.

Embora cada um desses informantes declarasse, em algum momento, como visto, algum grau de desconfiança e ansiedade em relação à *comida moderna*, as descrições de seus cardápios cotidianos evidenciaria não apenas a inexistência, entre eles, de adeptos de dietas como o vegetarianismo e a macrobiótica, ou regidas pelo consumo de vegetais exclusivamente orgânicos – dietas que, como indicado por Ouédraogo (1998:18-19), em seu estudo das visões e práticas de consumidores parisienses adeptos da alimentação orgânica, seriam parte integrante de um estilo de vida, regido por uma ética “que valoriza extremamente a vida simples, a natureza e o natural, o artesanal e o rústico... associados à saúde, à ecologia, à pureza, à solidariedade” –, mas, e nem se poderia esperar que fosse de outro modo, o amplo consumo de alimentos industrializados.

Cabe aqui uma observação. Como indicado por Darmon (1993:77) – no estudo em que mostra que, há mais de um século, a crescente incidência de câncer vem sendo percebida, na Europa, como decorrente de hábitos, aí inclusos os alimentares, advindos com a civilização –, é comum, nas representações que as sociedades constroem sobre seu progresso, que os aspectos positivos do mundo moderno sejam omitidos.

Assim é que talvez possamos compreender que, embora o consumo de alimentos industrializados em geral, e pré-preparados em particular, seja bastante difundido, muito poucos seriam os informantes que remarcaria a praticidade, facilidade ou economia de tempo decorrentes de sua utilização, a maioria preferindo ater-se a comentar, como visto, o que percebem como seus efeitos negativos.

Observando as descrições de refeições e de listas de compras, relatadas pelos informantes, pode-se notar algumas combinações interessantes.

Gilberto – cujo trecho de depoimento é reproduzido na abertura deste item –, por exemplo, que prefere preparar seu próprio molho de tomates, evitando o produto industrializado, artificial, consome diariamente, no almoço, uma coca-cola *light*.

Já na geladeira de Carla, em que só entram vegetais orgânicos, adquiridos na feira especial, freqüentada semanalmente, a coca-cola, presença obrigatória, não é a *light*.

A preocupação com a dieta faria com que Lourdes fosse menos rígida em relação ao refresco que coloca à mesa do que com os ingredientes que utiliza na

preparação das refeições.

*Extrato de tomate, eu não compro. Eu vou na polpa de tomate, se eu quero engrossar meu molho... porque tem muito aquelas porcarias. Quer ver? Já te digo, olha aqui [a informante mostra a embalagem, que buscara no armário, embaixo da pia]. Eu compro a polpa de tomate. [...] Aqui não diz a composição? Vamos ver: tomate, açúcar e sal! Mas se tu pegar um extrato de tomate no supermercado, tu olha o quê que tem! Um monte de coisa: conservantes, acidulantes, expectorantes [sic], não sei mais o quê. (Lourdes)*

*Agora eu comprei o suco, aquele [nome do produto], com aspartame, eu acho. Então, como ele não engorda, eu gosto de tomar um suquinho assim, eu faço. É esse aqui ó, esse aqui é Tea de Limão. Bah! [olhando o rótulo] Tem quantidade de coisa aqui! Tudo artificial! Acidulante... edulcorante... lálalá... um monte de porcária. Mas não tem açúcar! Então, isso aqui é liberado. Criança gosta, né? Essas porcariinhas, a gente está tendo que ter. (Lourdes)*

Inúmeros seriam os exemplos equivalentes, referentes não apenas às bebidas, mas aos mais diversos produtos. É assim que Dirce, a mesma que prefere as verduras orgânicas, lava com sabão de glicerina as frutas, e declarara não consumir galinhas de supermercado, manifestaria entusiasmo diante das misturas pré-preparadas para sopas: “*Eu adoro sopa de pacotinho, aquele sopão. Ah, eu amo!*”.

Do mesmo modo, teríamos pessoas que, preferindo fazer seus próprios doces, consomem freqüentemente macarrão instantâneo; recusando alimentos congelados ou embutidos, têm por costume utilizar bolos de caixinha; alimentando-se preferencialmente de vegetais orgânicos, consomem chocolates cotidianamente; negando-se a incluir enlatados em seus pratos, servem, em refeições familiares, pratos pré-elaborados. Ou, ainda, que acrescentam cebolas e tomates ao molho comprado pronto; ou utilizam as misturas pré-preparadas para sopa para “incrementar” seus próprios caldos.

Retomemos aqui a questão que se colocara como ponto de partida para o percurso deste artigo: o que as visões e práticas dos informantes em relação à alimentação nos sugeririam a respeito de suas percepções sobre os alimentos transgênicos?

É possível afirmar que, entre as famílias agricultoras observadas durante a pesquisa etnográfica, ao mesmo tempo em que grande parte dos itens servidos nas refeições tinham origem na própria unidade de produção, esses dividiriam a mesa com inúmeros produtos industrializados, sem que a presença destes – diferentemente

do que, como vimos, ocorreria entre os moradores de Porto Alegre entrevistados – se constituísse em objeto de crítica.

Da mesma forma que observaríamos, junto ao fogão a lenha, o fogão a gás, e também a cafeteira elétrica, de usos complementares, veríamos à mesa, lado-a-lado, o pão artesanal e a *schmier* industrializada; o salame feito em casa e o macarrão comprado pronto; o queijo colonial e a mistura pré-preparada para sopa; a polenta e a mortadela; a salada colhida na horta e a sardinha retirada da lata.

O cozimento no fogão a lenha, a utilização de banha de porco na preparação dos pratos, assim como a polenta – respectivamente, modo de preparo, ingrediente e prato –, seriam alguns dos itens que poderiam, na alimentação, ser referenciados como emblemáticos de uma *identidade colona*. Entretanto, essa afirmação parece não se constituir preponderantemente em oposição aos alimentos industrializados, mas sim a partir do vínculo com um tempo e temporalidade passados.

Assim, entre esses agricultores, não se pode notar, por reflexo à afirmação de sua identidade ou, mais especificamente, dos alimentos a ela relacionados, a existência de desconfiança em relação aos alimentos provenientes da indústria agroalimentar. Ao contrário, o que se percebe – não só, mas predominantemente – é a valorização, entre agricultores, dos alimentos industrializados, possivelmente correspondente a um processo de depreciação, material e simbólica, do rural.

Se, para esses agricultores, os alimentos industrializados não parecem ser fonte de ansiedade, não há porque supor que o seriam os alimentos transgênicos. No entanto, tampouco se pode afirmar o contrário.

Já no que se refere aos informantes de Porto Alegre, é possível concluir que se, por um lado, os elementos que, compoem sua ansiedade – urbana – diante da *comida moderna*, desqualificam os produtos industrializados, tornando preferíveis os percebidos como *naturais*, conformariam uma disposição à rejeição aos alimentos geneticamente modificados; por outro lado, podemos supor que, da mesma forma como ocorre em relação aos alimentos ofertados pela indústria agroalimentar, a rejeição aos alimentos transgênicos não conduziria, linearmente, a um comportamento de recusa a seu consumo.

## REFERÊNCIAS

- ÁLVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luisa. 2000. *A la mesa: ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo.
- AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. 1993. "A la recherche du temps social". In: \_\_\_\_\_. *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris: MSH.
- BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. 1998. "Patrimoine et modernité: les produits de terroir sous les feux de la rampe". *Journal des anthropologues*, Paris, 74.
- BONNAIN, Rolande. 1991. "Des produits regionaux rehabilites ou redécouverts". *ALIMENTATION et lien social. Pour*, Paris, 129.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. 1995. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.
- CAPLAN, Pat (ed.). 1997. *Food, health and identity*. London: Routledge.
- CAZES-VALETTE, Geneviève. 1997. "La vache folle". *CULTURES, nourritures. Internationale de l'imaginaire: nouvelle série*, Arles, 7.
- COHEN, Patrice. 1998. "Un 'champ' urbain de l'alimentaire: la vente de produits liés au souci du corps et de la santé". *Journal des anthropologues*, Paris, 74.
- DAMATTA, Roberto. 1987. "Sobre o simbolismo da comida no Brasil". *O Correio da Unesco*. Rio de Janeiro, 15(7).
- DARMON, Pierre. 1993. "Le mythe de la civilisation cancérigène (1890-1970)". *PEURS. Communications*, Paris, 57.
- DEFRANCE, Alyette. 1994. "Les grandes étapes du discours alimentaire". *Cahiers de l'Ocha*, Paris, 4.
- \_\_\_\_\_. "25 ans de discours alimentaire dans la presse". 1996. *Cahiers de l'Ocha*, Paris, 7.
- DELBOS, Geneviève. 2000. "Dans les coulisses du patrimoine". In: CHEVALLIER, Denis (dir.). *Vives campagnes: le patrimoine rural, projet de société*. Paris: Autrement.
- DOUGLAS, Mary. 1976. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva.
- EIZNER, Nicole. 1995. "Préface". In: \_\_\_\_\_ (org.). *Voyage en alimentation*. Paris: ARF.
- FERRIÈRES, Madeleine. 2002. *Histoire des peurs alimentaires: du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*. Paris: Seuil.
- FISCHLER, Claude. 1979. "Présentation". *Communications*. Paris, 31.
- \_\_\_\_\_. 1993. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob.
- GARINE, Igor de. 1987. "Alimentação, culturas e sociedades". *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7).
- GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. 1990. *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Rio de Janeiro: Campus.
- LA SOUDIÈRE, Martin de. 1995. "Dis-moi où tu pousses: questions aux produits 'locaux', 'régionaux', de 'terroir', et à leurs consommateurs". In: EIZNER, Nicole (org.). *Voyage en alimentation*. Paris: ARF.

MACIEL, Maria Eunice. 2001. "Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?". NATUREZA E CULTURA. *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, 7(16).

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. 2003. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê?. ESPECIAL SEGURANÇA ALIMENTAR. *Democracia viva*, Rio de Janeiro, 16.

MATHIEU, Nicole; JOLLMET, Marcel . 1989. "De la 'question de la nature' à la 'question de l'environnement': repères anciens pour des questions nouvelles". In: \_\_\_\_\_ (dir.). *Du rural à l'environnement: la question de la nature aujourd'hui*. Paris: ARF.

MENASCHE, Renata. 2003a. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. 279f. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

\_\_\_\_\_. 2003b. Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. *Theomai: estudios sobre sociedad, naturaleza y desarrollo*. Buenos Aires, número especial.

MILLÁN, Amado. 2002. "Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria". In: ARNAZ, Mabel Gracia (coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.

NEMEROFF, Carol; SCHUPAK-NEUBERG, Erika; GRACI, Gina. 1996. "Je (ne) suis (que) mon corps: pensée magique et troubles du comportement alimentaire". *Cahiers de l'Ocha*, Paris, 5.

OSSIPOW, Laurence. 1997. *La cuisine du corps et de l'âme: approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique em Suisse*. Neuchâtel: L'Institut d'Éthnologie.

OUÉDRAOGO, Arouna. 1998. "Manger 'naturel': les consommateurs des produits biologiques". *Journal des anthropologues*, Paris, 74.

PACHECO, Sandra Simone Queiroz de Moraes. 2001. *Alimentação e religião: a influência da orientação religiosa na formação de hábitos alimentares de adventistas do Sétimo Dia*. 2001. 169f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

PAULT, Fabrice (dir.). 1989. NOURRITURES: plaisirs et angoisses de la fourchette. *Mutations*, Paris, 108.

RAUTENBERG, Michel; MICOUD, André; BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe (dir.). 2000. *Campagnes de tous nos désirs*. Paris: MSH.

RIAL, Carmen Silvia Moraes. 1996. "Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida". *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, 2(4).

WARDE, Alan. 1997. *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: Sage.