

# PLANTAR, COMER E REZAR

**A produção da alimentação e a formação de  
hábitos alimentares**  
*– em busca de uma abordagem  
ético-religiosa*

Valério Guilherme Schaper  
Willian Kaizer de Oliveira



# **PLANTAR, COMER E REZAR**

A produção da alimentação  
e a formação de hábitos alimentares  
– em busca de uma abordagem ético-religiosa



Valério Guilherme Schaper

Willian Kaizer de Oliveira

## **PLANTAR, COMER E REZAR**

A produção da alimentação  
e a formação de hábitos alimentares  
– em busca de uma abordagem ético-religiosa



Faculdades EST

São Leopoldo

2015

© 2015 Faculdades EST  
© dos autores dos textos.

**Faculdades EST** Rua Amadeo Rossi, 467, Morro do Espelho  
93.010-050 – São Leopoldo – RS – Brasil  
Tel.: +55 51 2111 1400  
[www.est.edu.br](http://www.est.edu.br) | [est@est.edu.br](mailto:est@est.edu.br)

**Reitor**

Wilhelm Wachholz

**Coordenação Técnica de Publicações**

Iuri Andréas Reblin

**Conselho Editorial ad hoc**

Vitor Westhelle (LSTC, Chicago/IL, EUA); Remí Klein (EST, São Leopoldo/RS, Brasil); Oneide Bobsin (EST, São Leopoldo/RS, Brasil); Iuri Andréas Reblin (EST, São Leopoldo/RS, Brasil); Kathlen Luana de Oliveira (IFRS, Osório/RS, Brasil); Anete Roese (PUC-Minas, Belo Horizonte/MG, Brasil); Adriana Dewes Pressler (EST, São Leopoldo/RS, Brasil) e André S. Musskopf (EST, São Leopoldo/RS, Brasil).

**Capa e editoração:** André Kosloski

 Esta obra foi licenciada sob uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial- Sem Derivados 3.0 Não Adaptada.

Esta obra esta disponível em: <http://www.est.edu.br/downloads/pdfs/biblioteca/livros-digitais/Plantar-comer-rezar.pdf>

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

<p>S299p Schaper, Valério Guilherme Plantar, comer e rezar: a produção de alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa / Valério Guilherme Schaper, Willian Kaizer de Oliveira. – São Leopoldo : Faculdades EST, 2015. 247 p. : il.</p> <p>ISBN 978-85-89754-36-1(E-Book,PDF). ISBN 978-85-89754-37-8 (Impresso) Inclui referências bibliográficas.</p> <p>1. Alimentos – Aspectos religiosos. 2. Hábitos alimentares – Aspectos religiosos. I. Oliveira, Willian Kaizer de. II. Título.</p> <p>CDD 613.2</p>
--

## **Agradecimentos**

*À Faculdades EST e ao seu Programa de Pós-Graduação que, mediante o programa de incentivo à pesquisa, possibilitou a infraestrutura necessária.*

*À FAPERGS que possibilitou o acesso à bolsas de iniciação científica à pesquisa (PROBIC).*

*Ao Claudio Böning e Joel Frederico, bolsistas de iniciação científica que trabalharam duro na pesquisa.*

*Ao Jovan Mendvral e a Denise Süss, pesquisadora e pesquisador voluntários que deram o melhor de seu tempo livre a esta pesquisa.*

*Ao André Kosloski que ajudou a dar a forma de livro ao relatório de pesquisa.*

*Ao Iuri Reblin que ajudou a encaminhar a edição eletrônica.*



## SUMÁRIO

	LISTA DE TABELAS .....	7
	LISTA DE GRÁFICOS.....	9
	INTRODUÇÃO.....	11
1	A METODOLOGIA DA PESQUISA.....	21
	APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS DA	
2	PESQUISA.....	39
	ANÁLISE DOS RESULTADOS DA	
3	PESQUISA.....	51
	Considerações desde uma perspectiva	
3.1	socioantropológica.....	51
3.1.1	<i>Reflexões gerais a partir do questionário.....</i>	52
	<i>Algumas considerações acerca da metodologia</i>	
3.1.2	<i>de análise e interpretação .....</i>	60
	<i>Análise dos dados a partir da metodologia</i>	
3.1.3	<i>apresentada.....</i>	67
	Considerações desde uma perspectiva	
3.2	religiosa.....	80
	<i>A dimensão religiosa nos aspectos explícitos do</i>	
3.2.1	<i>questionário.....</i>	80
3.2.2	<i>A dimensão religiosa implícita na amostragem....</i>	83
	CONCLUSÃO.....	91
	REFERÊNCIAS .....	93
	ANEXOS.....	97
Anexo 1	Projeto de pesquisa entregue à CEP.....	99
Anexo 2	Questionário a ser utilizado na pesquisa.....	133
Anexo 3	Parecer da CEP sobre o projeto.....	139
	Relatório Técnico PEIC (Projeto EST de	
Anexo 4	Iniciação Científica) 2011—2012.....	143

Relatório Técnico PEIC (Projeto EST de Anexo 5 Iniciação Científica) 2010—2011.....	155
Anexo 6 ARTIGOS.....	163
Joel Sandro Frederico. Sentados à mesa: uma análise da crise alimentar na África à luz do Corpus Christi – da partilha proposta na mesa Artigo 1 da comunhão.....	165
Willian Kaizer de Oliveira. Por uma perspectiva ecoteológica: a discussão sobre soberania e Artigo 2 segurança alimentar.....	185
Valério G. Schaper. “Porque tive fome e me destes de comer”: A teologia e o direito à Artigo 3 alimentação.....	223

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1. Níveis do fato social alimentar.....	30
Tabela 2. Técnicas de coleta e dados sociológicos.....	38
Tabela 3. Quadro do questionário autodeterminado.....	60
Tabela 4. Escala de observação .....	67



## LISTA DE GRÁFICOS

Distribuição dos/as pesquisados/as por	
Gráfico 1. religião .....	39
Gráfico 2. Divisão por localidade.....	40
Gráfico 3. Divisão dos/as luteranos/as por localidade.....	40
Gráfico 4. Divisão dos/as católicos/as por localidade.....	41
Gráfico 5. Consumo de frutas e verduras.....	42
Gráfico 6. Consumo de saladas.....	42
Gráfico 7. Frequência do consumo de pão.....	43
Gráfico 8. Frequência do consumo de carne.....	43
Frequência do consumo de bebidas durante a	
Gráfico 9. refeição.....	44
Gráfico 10. A aquisição de produtos “light” ou “diet”	44
Sobre o costume de preparar as próprias	
Gráfico 11. refeições.....	45
Sobre o costume de fazer as refeições na	
Gráfico 12. companhia de outras pessoas.....	45
Sobre o costume de fazer uma oração ou ritual	
Gráfico 13. durante as refeições.....	46
Sobre o costume de fazer refeições especiais	
Gráfico 14. aos domingos.....	46
Sobre o hábito de preparar de comidas	
Gráfico 15. diferentes para festas religiosas.....	47
Gráfico 16. Sobre refletir acerca da sua alimentação.....	47
Sobre a preocupação acerca da alimentação	
Gráfico 17. saudável.....	48
Sobre a reflexão acerca dos hábitos de	
Gráfico 18. consumo das outras pessoas.....	48
Sobre a rejeição às mudanças na alimentação	
Gráfico 19. hoje.....	49
Comparativo no consumo de alimentos diet e	
Gráfico 20. light entre urbano e rural.....	75
Comparativo de frequência no preparo das	
Gráfico 21. refeições entre os gêneros.....	78





## INTRODUÇÃO

É comum ler em livros o reconhecimento do trabalho de muitas pessoas que contribuíram para que eles se tornassem realidade. Pode parecer falsa modéstia, mas quem escreve este reconhecimento sabe, com certeza, o quanto isso é verdadeiro. A escrita pode ser solitária e, em geral, costuma ser; a pesquisa, entretanto, jamais o é.

Talvez o “self made man” mereça aqui aquela bela correção que Frederick Douglass (Frederick Augustus Washington Bailey – 1818-1895), abolicionista norte-americano negro, apresentou em sua época (1872). Douglass afirmava que no mundo não havia tais “homens” do tipo “self made men”, pois isso supunha uma tal independência de passado e presente que jamais poderia existir. Ele indicava a existência na humanidade de uma “irmandade” (brotherhood) e uma “interdependência” que devia ser guardada e defendida em todos os aspectos. Usando uma bela imagem, Douglass afirmava que acreditava sim, na individualidade, mas ela estaria para a massa como as ondas estão para o mar. Há individualidade nas ondas, mas sua força e grandeza dependem do mar. “Diferimos como ondas, mas somos ‘um’ como o mar”.<sup>1</sup>

A pesquisa apresentada neste texto nasceu como expressão convergente de vários interesses. Foi levada a cabo pela ação convergente de várias pessoas que dedicaram a ela

---

<sup>1</sup> DOUGLASS, Fredrick. *Self-made men* (1872). Disponível em: <<http://www.monadnock.net/douglass/self-made-men.html>>. Acesso em: 01 dez. 2015.

seu tempo, suas habilidades e competências. Sem o trabalho destas pessoas esta pesquisa não teria sido possível. Cabe dizer que nem sempre foi trabalho remunerado. Entretanto, esta “irmandade” expandiu-se exponencialmente ao longo da pesquisa. Contribuições de toda ordem, do passado e do presente, somaram-se lenta e pacientemente para que, ao longo da jornada, a pesquisa e seus resultados fossem tomando forma. Se uma “onda” formou-se e chegou à praia, deve-se ao mar.

Assim, esta pesquisa percorreu um longo e tateante caminho. O caráter tateante não se deveu à falta de clareza ou foco, mas a um esforço contínuo de reconhecimento do que, afinal, se pode claramente definir como um “campo de estudo acadêmico” e que alguns têm chamado de “estudos da alimentação” (“Food Studies”).

Os antecedentes mais próximos desta pesquisa podem ser remetidos aos espaços de reflexão do Núcleo de Pesquisa em Direitos Humanos (NPDH) do PPG da Faculdades EST. O NPDH muito cedo priorizou os DESC (Direitos econômicos, sociais e culturais) como porta de entrada para sua abordagem dos direitos humanos.

Nestas reflexões sempre tiveram destaque as questões relativas ao desenvolvimento como um direito dos povos e, dentro desta perspectiva, a forma de inserção do Brasil na lógica da economia mundial em busca do seu desenvolvimento. A tradicional vocação agrícola do Brasil sempre sinalizou para um tipo de inserção via produção de “comodities” agrícolas. Nesse cenário a composição rural da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil, por um lado, e a urbanização e a fome, por outro, sempre foram questões tensionantes.

Pesquisas realizadas por membros do NPDH e por pesquisadoras/es do PPG e de outras instituições evidenciaram os dilemas da produção agrícola nas pequenas propriedades e alguns destacaram a longa trajetória da IECLB, através de ONGs como o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA), no acompanhamento aos agricultores em sua luta para permanecer no campo e para tornar sua atividade sustentável do ponto de vista financeiro e ambiental.

Motivadas por estas preocupações, as reflexões no NPDH amadureceram para uma temática pouco convencional: as conexões entre práticas alimentares e as disposições religiosas (cuidado ambiental, tabus alimentares, hábitos alimentares, práticas de comensalidade, hospitalidade, enfim, uma ética alimentar), emolduradas pelas relações entre campo (produtor) e cidade (consumidor) e as questões relativas a uma justiça ecológica. Obviamente, estas reflexões não descuidavam, como marco teórico mais amplo, da questão macrossocial: a inserção da economia nacional numa lógica econômica global.

Neste momento, estabeleceu-se ainda outra conexão importante com o tema da alimentação em função dos programas governamentais “Fome Zero” e, posteriormente, “Bolsa Família” que trouxeram à luz do dia as questões relativas à soberania e à segurança alimentar como expressão do direito humano elementar: o acesso a alimentos de qualidade e de forma contínua na quantidade necessária. Aqui houve também convergência com as questões e preocupações temáticas conduzidas pela Fundação Luterana de Diaconia, que também vinha trabalhando estes últimos temas.

Estas reflexões somadas evidenciaram que o NPDH não poderia seguir refletindo sobre essa complexa temática através de abordagens usuais, fossem elas de caráter economicista ou marcadas por um tipo de sociologia que no Brasil privilegiou o mundo rural em detrimento do urbano e pensava a partir da história conflitiva de ocupação do solo e do assujeitamento do campo pela lógica urbana do capital. Nestas abordagens vigorava ora as leituras weberianas, que liam o fenômeno do ponto de vista da descontinuidade rural-urbano/tradicional-moderno, ora as leituras marxistas, que privilegiavam a leitura das relações econômicas.<sup>2</sup>

A ampla produção prévia e também a de um membro do NPDH no tocante ao processo de produção e às possíveis alternativas ao modelo agrário submetido ao capital<sup>3</sup> ressentia-se de uma abordagem que conseguisse criar um novo foco e uma nova abordagem. Certamente as angustiantes perguntas acerca da persistência da fome num país de recordes de produção agrícola colocavam um tema claro: por que não há comida para todos? Outras questões

---

<sup>2</sup> Há algumas leituras distintas, que, no entanto, confirmam a regra: Gilberto Freire e Luís da Câmara Cascudo. MOTTA, Roberto. Reação a Max Weber no pensamento brasileiro: o caso de Gilberto Freyre. *Estudos de Sociologia*, n. 13, v. 2, 2007. Disponível em: <<http://www.revista.ufpe.br/revsocio/index.php/revista/article/view/203>>. Acesso em 01 dez. 2015. LIMA, Mateus Silveira. Percurso intelectual de Luís da Câmara Cascudo: modernismo, folclore e antropologia. *Perspectivas*, v. 34, p. 173 - 192, jul./dez. 2008. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/perspectivas/article/download/2242/1847>>. Acesso em 01 dez. 2015.

<sup>3</sup> OLIVEIRA, Willian Kaizer de. *As contribuições da agricultura familiar para a discussão sobre preservação ambiental: em busca de elementos para uma ecoteologia da libertação*. São Leopoldo, 2011. 130 f. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Teologia, Programa de Pós-graduação, São Leopoldo, 2011.

similares foram somando-se: por que os que podem comer têm acesso a um alimento de qualidade tão questionável? Por que alguns animais comem melhor do que seres humanos? Como as culturas lidam com as práticas alimentares? Se e como as religiões lidam com este tema? Não há no livro sagrado dos cristãos um tratamento reiterado das práticas alimentares?

Progressivamente a questão parecia delinear-se: o foco da alimentação parecia indicar a possibilidade uma abordagem inovadora. Assim, as duas linhas mencionadas no projeto foram se configurando: de um lado, uma preocupação e defesa de modelos alternativos de produção agrícola (agroecologia) e sustentáveis (social, ecológica e economicamente) e, de outro, um esforço para explorar as conexões entre prescrições religiosas e práticas alimentares. Assim, introduziu-se na pesquisa a pergunta pela relação que as religiões (no caso, o cristianismo) estabelecem com o os modelos de conexão com o mundo natural (terra, água, sementes, colheitas, animais, etc.), com as regras que estabelecem que alimentos são permitidos ou proibidos, as formas de preparo (culinária), as formas de consumo (etiquetas), os tipos de hospitalidade e a dinâmica da comensalidade. Evidentemente, a pergunta não visa apenas diagnosticar o papel histórico da religião na fixação destas práticas, mas, e sobretudo, quer também explorar possíveis impulsos da religião para reversão de práticas alimentares insustentáveis, do ponto de vista da justiça ambiental e econômica.

Assim, o foco nas práticas alimentares possibilitava tematizar as relações entre cidade e campo no marco dos projetos nacionais de desenvolvimento de forma inovadora,

considerando ainda, de forma particular, o papel que a religião desempenha neste complexo tecido temático. De saída evidenciou-se a amplitude teórica que o foco trazia, pois o tema da alimentação estabelece relações com diversas áreas do conhecimento humano sem poder ser reduzido a uma delas de forma mais determinada.

Para poder delimitar e possibilitar um recorte mais restrito, o projeto foi encaminhado para uma pesquisa de campo, mediante um questionário de entrevista autoadministrável. O tipo de pesquisa escolhido foi o de pesquisa do tipo “survey” por amostragem e de caráter exploratório. Além disso, determinou-se que a pesquisa teria um corte transversal, pois o que se pretende é captar a percepção de práticas, comportamentos e compreensões num tempo e espaço determinados. Assim, as questões do questionário buscavam mapear práticas alimentares com vistas a captar continuidades e/ou discontinuidades entre campo e cidade e a capturar resíduos de uma herança religiosa presente nestas práticas, comportamentos e compreensões.

Previsto inicialmente para a realização de 200 entrevistas, o projeto sofreu, por sugestão do Comitê de Ética em Pesquisa e pela falta de pessoal, uma redução para universo de 50 pessoas. Entretanto, na sequência, o acesso a bolsas PROBIC, possibilitando a participação de dois bolsistas de iniciação científica, Claudio Boning e Joel S. Frederico, e a colaboração voluntária de mais dois estudantes, Denise H. Süß e Jovan Mendrval, permitiu voltar à proposta original, ou seja, a realização de 200 entrevistas.

Não obstante as dificuldades, a e os estudantes, com a participação do docente responsável pelo projeto, realizaram as entrevistas previstas, totalizando 186 questionários. Como esta equipe de bolsistas e colaborador/a voluntária/o desfez-se logo após a realização das entrevistas, a tabulação manual dos dados arrastou-se longamente, sendo agora concluída num nível inicial.

Sem poder contar com um programa específico para tabulamento dos dados, os mesmos foram trabalhados manualmente, envolvendo dois processos. Em primeiro lugar, cada questionário foi lido e agrupado por localidade. A partir disso, uma planilha escrita era preenchida. Em segundo lugar, as diversas somas parciais desta planilha alimentaram uma planilha Excel. A partir desta planilha Excel foi possível gerar os gráficos correspondentes a cada uma das questões constantes do questionário. A planilha elaborada no Excel permitirá novos cruzamentos de informações, conforme a reflexão sobre a temática evolua.

Para oferecer um cenário mais preciso da pesquisa efetuada, convém lembrar que um dos focos da pesquisa era averiguar possíveis continuidades e descontinuidades entre campo e cidade no tocante às práticas alimentares. Portanto, um dos principais critérios na distribuição geográfica da pesquisa era contemplar a distinção entre espaço urbano e rural. Inicialmente, a pesquisa foi prevista para ocorrer na área da Comunidade Evangélica de São Leopoldo, considerando o espaço urbano de São Leopoldo e o espaço rural desta comunidade em Lomba Grande, ainda que, do ponto de vista da organização política formal, a localidade pertença ao município de Novo Hamburgo e não a São Leopoldo.

Cabe considerar que esta escolha da amostragem não tinha um caráter probabilístico, pois atendia unicamente a um critério de conveniência: realizar a pesquisa numa comunidade próxima, que possibilitasse um acesso rápido e sem custos significativos de deslocamento. Entretanto, a ampliação da equipe (bolsistas e colaboradores) e os contatos com o COMIN e com o Grupo Identidade gerou um cenário que possibilitava uma amostragem com algum caráter probabilístico: a coincidência de ter na equipe pessoas do interior do estado do Rio Grande do Sul e de um estado fora do RS, o Espírito Santo, além da possibilidade de incluir grupos não cristãos (pelo menos em tese) na amostra.

O contato com COMIN e Grupo Identidade levantou a possibilidade de levar a pesquisa para uma comunidade indígena para um quilombo. Entretanto, a pesquisa prevista para o quilombo não se realizou da maneira prevista. O bolsista Joel Frederico, destacado para esta tarefa, foi ao local, visitou o quilombo, passou o dia com moradoras/es. Foi instado pelas pessoas a deixar os questionários de entrevistas. Segundo propuseram, os mesmos seriam preenchidos e entregues posteriormente. Isso não ocorreu. Algumas considerações desta experiência foram feitas pelo bolsista Joel Frederico em seu relatório final (anexo 4).

Os questionários foram aplicados majoritariamente de forma presencial. A única exceção ficou por conta da experiência piloto com o questionário. Para esta experiência foi selecionado um grupo de 10 estudantes da Faculdades EST, que deveriam responder o questionário via “e-mail”. O uso deste recurso tinha como objetivo testar o questionário sem a presença de qualquer presente que pudesse oferecer explicações adicionais quanto ao teor das perguntas, visto

que se tratava de pesquisa do tipo autoadministrável. Como o retorno dos questionários foi muito baixo (06 retornos), uma nova experiência-piloto foi feita na Comunidade Evangélica de Confissão Luterana de Santa Maria do Jetibá/ES. Lá foram aplicados 15 questionários. Este retorno indicou que as perguntas eram suficientemente claras e que não gerariam respostas ambíguas. Foram pequenos ajustes para facilitar a tabulação das respostas. Como mencionado, fora os casos acima indicado, o questionário foi sempre aplicado de forma presencial e a pessoa pesquisada era estimulada a preencher ela mesma o questionário. Nos casos em que houve resistência ao preenchimento, as perguntas eram formuladas como estavam escritas e o pesquisador ou pesquisadora preenchiam o questionário.

Com relação à aplicação do questionário na Comunidade Evangélica de São Leopoldo mostrou-se de difícil execução (programação de visitas eram complicadas e a abordagem das pessoas após o culto não resultava em prática bem sucedida), manteve-se o caráter de pesquisa urbana e abriu-se o leque da pertença religiosa, aplicando o questionário no “shopping” de São Leopoldo. Assim, a amostra ficou mais diversificada, ainda que mais aleatória. Considerações metodológicas de maior amplitude serão apresentadas no corpo do relatório.

O presente texto oferece uma apresentação bastante sumária da pesquisa realizada, possibilitando, no futuro, outros cruzamentos e dados, uma vez que o questionário permite um número maior de relações. Neste relatório, o primeiro capítulo oferece uma descrição da metodologia adotada para conduzir a pesquisa e do referencial teórico que orientará a interpretação nos dados nos capítulos subsequentes. No segundo capítulo, são apresentados alguns

cruzamentos possíveis a partir da amostragem. Privilegiaram-se, nesta apresentação, os cruzamentos que mais diretamente oferecesse alguma resposta aos questionamentos e hipóteses que originaram a pesquisa. No capítulo três, são apresentados alguns exercícios de interpretação, procurando construir linhas de reflexão que possam fazer avançar a pesquisa e indicar novas frentes a serem exploradas.

Uma destas frentes que devem ser exploradas, em termos metodológicos, diz respeito ao caráter inovador da pesquisa que pretende tomar as práticas alimentares como um fator estruturante do corpo social. A partir deste elemento metodológico deve receber especial atenção o peso do componente religioso nesta estruturação, que, em geral, é descurado nestas metodologias. Certamente, aspecto a receber ainda maior atenção e a possibilidade de construir elaborações teológicas a partir destas conclusões preliminares.



## I A METODOLOGIA DA PESQUISA

A alimentação e os hábitos alimentares são um objeto de estudo de extrema complexidade, pois envolvem diversos âmbitos da vida social como a economia, a nutrição, a saúde, agricultura, meio ambiente, sociedade, religião etc. De igual modo, perpassa diversos campos e disciplinas científicas como Economia, Antropologia, História, Sociologia, Psicologia. Cada uma destas disciplinas produz, sob suas perspectivas de abordagem e enfoque, problemáticas e estudos sobre as tendências de consumo e as relações que daí se pode estabelecer como alimentação e saúde, alimentação e identidade cultural, alimentação e globalização, hábitos alimentares entre muitos outros. <sup>4</sup>

Desde aí é difícil definir este campo de estudo dada à sua complexidade e múltiplas interfaces. Por outro lado, é um campo de estudo privilegiado para se analisar as relações humanas expressas em seus contextos sociais, político e religioso. Favorece fortemente estudos multidisciplinares e interdisciplinares. Antes de tudo, o ponto de partida de pesquisas sobre alimentação constrói-se sobre o estudo das práticas alimentares. O estudo por meio de coleta de dados empíricos sobre alimentação e hábitos alimentares envolve

---

<sup>4</sup> POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

muitas variáveis, que dizem respeito a níveis de informação diversos e a fatos sociais igualmente multifacetados. Com isso, o que primeiramente precisa ser delimitado é a forma como se entenderá conceitualmente a pesquisa sobre alimentação, definindo o campo de estudos que tomamos como base. Apresentadas as variáveis de estudo, um delineamento bem especificado dos dados que se que coletar e como foram coletados, os objetivos e os resultados esperados.<sup>5</sup>

O método de pesquisa social concebe que os “dados não são coletados, mas produzidos”.<sup>6</sup> Os fatos sociais não existem de forma independente do meio pelo qual são interpretados. O modelo teórico explícito na pesquisa contém um conjunto de pressupostos e interesses que contribuíram decisivamente na escolha e delimitação da temática. Com isso, na própria coleta de dados estão implícitos os pressupostos contidos no referencial do método de pesquisa. Diante destas indagações sobre a concepção conceitual do método de pesquisa é necessário considerar a relação entre teoria e a pesquisa social. Tim May fornece uma definição elucidativa que ajuda na compreensão do objeto em estudo nesta pesquisa:

A ideia de teoria, ou a capacidade de explicar e entender as descobertas da pesquisa em um marco conceitual que faça ‘sentido’ com os dados, e a marca de uma disciplina madura, cujo objetivo é o estudo sistemático de fenômenos

---

<sup>5</sup> POULAIN, 2003a, p. 247s.

<sup>6</sup> MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. p. 43.

particulares [...] A teoria social informa o nosso entendimento das questões, as quais, por sua vez, auxiliam-nos a tomar decisões de pesquisa e a sentir o mundo ao nosso redor. Essa função de sensibilização e orientação da teoria social não tem uma via única. Afinal, as nossas experiências de fazer pesquisa e as suas descobertas também influenciam a nossa teorização. Em outras palavras, existe um relacionamento constante entre a pesquisa e a teoria social [...]. A questão não é somente o que produzimos, mas como o fazemos, pois isso é inseparável no processo da pesquisa.<sup>7</sup>

Diante disso, a compreensão do método de pesquisa sobre alimentação necessita entender como este campo de estudo está inserido no arcabouço teórico das ciências sociais. Entende-se por metodologia de pesquisa “o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade”.<sup>8</sup> A metodologia inclui, primeiramente, as concepções teóricas de abordagem sociológicas, o conjunto de técnicas que possibilitam a leitura da realidade e a capacidade e o potencial criativo do/a investigador. A finalidade de qualquer metodologia de pesquisa é compreender a realidade social. Realidade social abrange um entendimento amplo acerca dos seres humanos, dos relacionamentos entre os diversos seres humanos e as instituições sociais.<sup>9</sup>

Nesta perspectiva, na sociologia clássica entendeu seu objeto de estudos como disciplina científica os fatos sociais.

---

<sup>7</sup> POULAIN, 2003a, p. 247s.

<sup>8</sup> MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). *Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade*. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001. p. 16.

<sup>9</sup> GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 2. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1989. p. 43.

Os fatos sociais são coisas objetivas. Consequentemente postula que “as causas de um fato social devem ser procuradas em um outro fato social”<sup>10</sup>, conforme Durkheim. O que significa dizer que a delimitação estanque de um fenômeno ou acontecimento social aconteceu em uma lógica de divisão e especialização de tarefas. Deste modo, a sociologia criou uma diversidade de campos de estudos de acordo com a definição bem delimitada de territórios aos quais se inscrevem cada fato social. Esta postura compreende não somente os fatos sociais como coisas, mas também a autonomia do social. Isto significa que as questões sociais existem independentemente dos processos naturais e biológicos.

A autonomia do social, segundo Poulain e Proença, conduz a vários inconvenientes quando se estuda a alimentação, pois desde Durkheim este objeto situa-se à margem dos territórios de estudo. A alimentação é considerada com uma conotação marcadamente biológica. Deste modo, a alimentação resulta numa dupla ambiguidade na cena das Ciências Sociais. A primeira destas ambiguidades diz respeito à definição da alimentação como fato social. “Por um lado, a inclui como objeto da Sociologia, pois a alimentação é parcialmente determinada pelos mecanismos sociais, e, por outro lado, a exclui como um objeto muito biológico e muito psicológico”<sup>11</sup>. A segunda

---

<sup>10</sup> Durkheim *apud* POULAIN, 2003a, p. 246.

<sup>11</sup> POULAIN, 2003a, p. 247.

ambiguidade é herdada do que se chama “primitivismo” das Ciências Sociais desde a sua gênese. Isto é, a diferença radical interposta na compreensão epistemológica das Ciências Sociais entre primitivos e modernos, “cuja consequência foi uma repartição territorial no seio das Ciências Sociais, com os primitivos tornando-se objeto da Etnologia e os modernos, da Sociologia”.<sup>12</sup> Isto pode ser comprovado com o campo científico que estuda a alimentação ser primeiramente a Antropologia, especialmente na área da Etnologia.

Deste modo, quando se estuda na Sociologia a alimentação invariavelmente é necessário olhar sobre o muro que separam os territórios definidos de forma estanque. A suplantação destas ambiguidades e dicotomias, neste aspecto, passa pela identificação das mudanças ocorridas no seio, especialmente, da Antropologia com os trabalhos de Lévi-Strauss sobre a estrutura complexa do pensamento mitológico das comunidades indígenas. Ou ainda, Marcel Mauss que ressaltou a articulação das dimensões do social:

O que surge claramente disso [as técnicas do corpo] é que nós nos encontramos, por toda parte, em presença da montagem fisio-psico-sociológica das séries dos atos. Esses atos são mais ou menos antigos na vida do indivíduo e na história da sociedade. Vamos mais longe: uma das razões pelas quais essas séries podem ser montadas no indivíduo é, precisamente, porque elas são montadas para e pela autoridade social.<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> POULAIN, 2003a, p. 247.

<sup>13</sup> MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo, SP: EPU, 1974. p. 420.

Deste modo, a sociologia e a antropologia necessitam estudar os fatos sociais de modo a compreender que “por trás de todo fato social, há história, tradição, linguagem e hábitos”.<sup>14</sup> Com isso, o método de pesquisa social dialoga com outros campos do conhecimento. Nesta direção, a alimentação se insere num campo de estudo multidisciplinar. Isto demanda a formulação de conceitos metodológicos que considerem este diálogo de disciplinas científicas e que superem a visão clássica da Sociologia da autonomia do social. O sociólogo francês Jean-Pierre Poulain elaborou um importante trabalho de definição metodológica, na medida em que procurou formular uma sociantropologia da alimentação. Nesta há a preocupação de estabelecer as conexões entre o biológico e o cultural.

Para tanto explora o conceito de espaço social como a articulação do conjunto de sistemas de relação na cultura humana, que possibilita compreender a movimentação da sociedade e de suas instituições. Permite observar as lógicas de interação no meio com seus componentes geográficos, biológicos, climatológicos com o cultural e suas dimensões simbólicas, tecnológicas, linguísticas. A formulação de espaço social permite:

Em primeiro lugar, sair da oposição artificial entre determinismo cultural e determinismo material, quer sejam geográfico (o clima ou os recursos do biótopo), tecnológico (os modos de produção) ou fisiológico (o funcionamento da mecânica digestiva). Num segundo momento, ele criou as

condições de uma análise das relações do homem com a natureza. Finalmente, com o sentido amplo da noção de espaço, ou seja, incluindo o tempo, ela permite a abertura de uma perspectiva dinâmica.<sup>15</sup>

Com isso, compreende-se que a alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes relativamente flexíveis. As primeiras se referem à característica de onívoro do ser humano, que, por sua vez, se impõe aos “comedores” através de mecanismos bioquímicos subjacentes à nutrição e às capacidades do sistema digestivo. Estes mecanismos permitem um espaço de liberdade e autonomia a ser utilizado pela cultura para definir os hábitos, para a socialização dos corpos e o mais importante para a construção das organizações sociais. Já as segundas condicionantes se referem às características ecológicas dos sistemas naturais em que estão instalados os grupos humanos. De igual modo, essas condicionantes favorecem a formação de uma zona de liberdade na gestão humana da dependência do meio natural. Há aí duas zonas de liberdade ação que definem a cultura alimentar. O objeto da socioantropologia da alimentação é, portanto, a maneira como as culturas e as sociedades colonizam e organização este espaço de liberdade de ação deixado pelos condicionantes fisiológicos e biótipos. O espaço social permite compreender o objeto da alimentação como um fator estruturante da organização social, tanto ou mais que a sexualidade, por exemplo.<sup>16</sup>

---

<sup>15</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2ª. edição. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. p. 226.

<sup>16</sup> POULAIN, 2013, p. 245ss.

Por conseguinte, este espaço social alimentar constitui-se num complexo de dimensões interpostas e entrecruzadas, que permitem o estudo articulado de espaços do conhecimento até então separados pela especialização das ciências sociais. Convém ao menos enumerá-los: a) *espaço do comestível* (resultado do conjunto de escolhas feitas por uma comunidade humana no interior do conjunto de produtos alimentares disponíveis em seu meio natural); b) *o sistema alimentar* (conjunto de estruturas tecnológicas e sociais – da produção à cozinha – que permite o alimento chegar ao consumidor e ser reconhecido como comestível); c) *o espaço culinário* (conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articuladas por técnicas, participam da elaboração de um produto natural como comestível e lhe confere identidade ao mesmo tempo em que faz parte da identidade das comunidades humanas); d) *o espaço dos hábitos de consumo alimentar* (envolve o conjunto de normas, regras e rituais que cercam o ato de se alimentar em sentido estrito, de incorporação); e) *a temporalidade alimentar* (a alimentação se inscreve numa série de ciclos temporais socialmente definidos); f) *o espaço da diferenciação social* (a formação de gostos e hábitos como defendeu Pierre Bourdieu definem no interior de uma mesma cultura as características dos grupos sociais, sejam em termos de classe social e também em termos regionais).<sup>17</sup>

Dentro deste conjunto de espaços e dimensões da alimentação cabe definir que a proposta de estudo aqui proposta circunscreveu os espaços de hábitos alimentares. Isto é, as práticas alimentares. A definição de práticas alimentares nos coloca diante da necessidade de definição metodológica de três aspectos fundamentais da pesquisa sobre alimentação. Segundo Poulain e Proença são estes os aspectos: 1) a natureza dos dados a serem coletados; 2) portanto, para a diversidade de dados constituem-se uma formulação ampla de métodos de coleta de dados. O que significa dizer que não há a obtenção de dados da mesma maneira. É preciso formular bem qual a natureza dos dados que se quer pesquisar. Com isso, é possível coletar dados comportamentais ao se observar os comedores. Uma segunda opção é solicitar aos comedores que descrevam de forma espontânea ou orientada aquilo que comem; 3) uma terceira questão a ser considerada são as vias de entrada no espaço social alimentar. Ou seja, compreender os pressupostos econômicos, de organização familiar e de consumo dos alimentos. Deste arcabouço de informações considera-se quatro níveis: “as disponibilidades de alimento na escala dos países, as aquisições de alimentos analisadas por categorias sociais, as práticas domésticas de compra, de preparação e de consumo de alimentos e, por fim, as diferentes modalidades de consumo individual”.<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. p. 366s.

Sobre a questão da natureza dos dados coletados entende-se que na alimentação há um *continuum* que vão de dados mais objetivos aos mais subjetivos. Isto significa dizer que há informações objetivas que se referem ao que as pessoas comem e o quanto gastam das suas receitas comprando alimentos, dependendo da classe social e poder aquisitivo. O grande exemplo são as pesquisas do POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Aqui se refere às praticas alimentares em seus diversos níveis como as praticas observadas, as objetivadas, as reconstruídas e as declaradas espontaneamente. No segundo polo destes dados aqueles relativos às representações sociais das práticas alimentares como os valores, as atitudes, as opiniões, as impressões pessoais das regras alimentares e a representação simbólica.<sup>19</sup>

No quadro abaixo se organiza sistematicamente o conjunto destes dados do fato social alimentar.

**Tabela 1.** Níveis do fato social alimentar

<b>Níveis do fato social alimentar</b>	<b>Definições</b>	<b>Exemplos</b>
<b>Práticas observadas</b>	Comportamento individual ou coletivo, externalizado com a ajuda de técnicas audiovisuais de registro.	Composição da bandeja ou do prato. Itens que compõem um carrinho de compras num supermercado.
<b>Práticas objetivadas</b>	Práticas analisadas através dos traços que elas deixam: fluxo econômico, fluxo de dejetos, etc.	Quantidade de produtos vendidos em uma dada zona geográfica.
<b>Práticas reconstruídas</b>	Rememoração assistida de práticas de compras ou de consumo, a partir de uma grade de acompanhamento que permite um inventário sistemático das diferentes dimensões de uma prática.	Reconstrução das compras, das práticas culinárias ou das diferentes tomadas alimentares sob uma dada unidade de tempo: dia, semana, mês, etc.
<b>Práticas Declaradas Espontaneamente</b>	Reconstituição espontânea de uma prática sem que as dimensões sejam sugeridas pelo pesquisador.	Respostas espontâneas a uma questão do tipo: o que você fez...?
<b>Normas e Modelos coletivos</b>	Expressão do que é uma prática considerada “conveniente” e cuja não-observância resulta, geralmente, em sanções mais ou menos explícitas.	No Brasil, um “verdadeiro almoço” se compõe, por exemplo, de arroz, feijão, alguma preparação com carne, complemento, salada e sobremesa.
<b>Opiniões</b>	Representa o pensamento de um indivíduo ou de um grupo sobre uma determinada prática. A opinião é a expressão verbal das atitudes ou dos valores.	A afirmação de que “comer entre as refeições não é bom para a saúde”.

<b>Atitudes</b>	Conjunto de predisposições de um indivíduo em relação a um objeto ou uma prática. A atitude somente pode ser estudada indiretamente, e se distingue da opinião pelo fato de não ser frequentemente verbalizada, mas determinada por comportamentos.	Analisa-se a atitude propondo-se ao indivíduo uma série de práticas e lhe solicitando classificá-las, por exemplo, entre aceitáveis e não aceitáveis.
<b>Valores</b>	Os valores são representações positivas ou negativas, mais ou menos racionais, associadas a uma prática ou a um produto.	Comer muito pão aumenta a barriga...; Comer arroz com feijão engorda...; Comer pão torrado não engorda...
<b>Sistemas simbólicos</b>	Conjunto de núcleos de sentido, mais ou menos conscientes, estruturados e organizados em sistemas de representações.	Símbolo associado a um produto: a carne vermelha sustenta; peru é comida de Natal; canja é comida de doente... Sistema de representações inconscientes de, por exemplo, posições à mesa ou de sistemas de cocção.

Fonte: POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. p. 371.

Definido os dados que podem ser coletados nas pesquisas sobre alimentação o passo seguinte é fazer a escolha do método de acordo com os objetivos do presente projeto: investigar os hábitos alimentares em populações

urbanas e rurais de diversas religiões para compreender, por meio de amostragem, as práticas alimentares e sua relação com valores e sistemas simbólicos relacionados às tradições religiosas. A escolha do método de pesquisa se deu através da análise das metodologias apresentadas por Proença e Poulain.<sup>20</sup> A fim de justificar a escolha apresentam-se brevemente tais metodologias de pesquisa:

1) A observação participante: esta abordagem consiste em se integrar a um grupo social e participar de sua vida, de forma concreta – no seu cotidiano. Esta abordagem é muito próxima das pesquisas etnológicas da antropologia de observações das comunidades indígenas. A observação participante depende que o pesquisador permaneça um período suficientemente longo para permitir a ele perder seu estatuto de pesquisador e tornar-se um membro do grupo tal como os outros. Este método pode ser desenvolvido de duas maneiras segundo Tim May: a) a inserção pode se dar por meio de observação transparente, quando o/a pesquisador/a acorda com o grupo pesquisado a sua permanência e revela os seus objetivos; b) a observação opaca, que consiste em o/a pesquisador/a esconder a sua verdadeira identidade atrás de outro papel social. De todo modo, a observação participante exige uma série de técnicas para o trabalho de campo como diário de campo e mesmo entrevistas estruturadas, semiestruturadas e abertas entre outras.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> POULAIN, 2003b, p. 372-374.

<sup>21</sup> MAY, 2004, p. 175s.

2) A observação armada: este método consiste em acertar a entrada do pesquisador em um contexto social com grades de leitura precisas de modo a permitir a percepção dos fatos quando esses são produzidos. Com isso, observam-se os contextos e os acontecimentos que os precedem e que os seguem. A técnica do itinerário das práticas é comum, neste sentido, pois ressalta a observação que segue o alimento desde a sua compra até a sua preparação.<sup>22</sup>

3) O questionário: este é um instrumento central nas pesquisas sociais, pois permite a coleta de grandes quantidades de dados que podem ser tratados de forma objetiva e, sobretudo, podem ser informatizados. Citam-se alguns: dados de representações, de opiniões, de comportamentos declarados, de comportamentos reconstruídos. Este método pode ser o da entrevista pessoal por meio de um grande número de questões, permitindo a um/a pesquisador/a treinado/a explorar questões extras de cunho mais aberto. Ou ainda, a entrevista por telefone como é o caso da Pesquisa Mensal de Emprego do IBGE. Uma terceira técnica é o da autoadministração, quando um questionário estruturado é respondido por entrevistados previamente acordados.<sup>23</sup>

4) As entrevistas semiestruturadas: “A técnica de entrevista semiestruturada consiste em ‘fazer falar’ as

---

<sup>22</sup> POULAIN, 2003b, p. 372.

<sup>23</sup> POULAIN, 2003b, p. 373.

pessoas quando interrogadas sobre um determinado tema, reformulado no decorrer do tempo para redirecionar a discussão, sem deter-se estritamente ao assunto de partida. As digressões são importantes porque permitem perceber as representações e os quadros de referência mais ou menos conscientes nos quais se manifestam as lógicas dos atores”.

24

5) As histórias de vida alimentar: Este método consiste em levar ao indivíduo a rememorar e a reconstruir a sua história alimentar. Este método busca fazer emergir as mudanças e permanências “de práticas, de gostos, de estatuto ponderal, nos contextos biográficos dos entrevistados”.<sup>25</sup>

6) O tratamento de dados secundários: se trata mais de utilizar dados coletados para outras finalidades, em lógicas de pesquisa diferentes da alimentação: econômica, de saúde, demográficas, etnológicas... É mais a consulta e a utilização de dados de apoio para interpretação como o POF (Programa de Orçamento Familiar), o senso demográfico do IBGE, pesquisas sobre saúde, economia, produção de alimentos.<sup>26</sup>

Por um conjunto de razões optou-se pelo questionário autoadministrado. Primeiro pela facilidade e praticidade para enviar o questionário via “email” ou impresso para

---

<sup>24</sup> POULAIN, 2003b, p. 373.

<sup>25</sup> POULAIN, 2003b, p. 373.

<sup>26</sup> POULAIN, 2003b, p. 374.

comunidades mais distantes. Neste sentido, o mesmo valeu para apresentar o questionário às pessoas nos espaços de circulação como o shopping de São Leopoldo. Outras razões importantes derivam do alcance metodológico. O questionário autoadministrado como apontado acima está inserido no método de pesquisa “survey”. As pesquisas “survey”, segundo Tim May, “visam a descrever ou explicar as características ou opiniões de uma população através da utilização de uma amostra representativa”.<sup>27</sup>

Este modelo de pesquisa tem uma conotação bastante objetiva no sentido de entender que é possível produzir informações objetivas e que podem ser replicadas em várias situações devido à padronização do método. Deste modo, as pesquisas survey seguem algumas características básicas: a) padronização, refere-se às condições sob as quais os questionários são conduzidos, ou seja, como ele foi planejado, administrado e analisado. “Assim, os questionários concentram-se nas réplicas dos respondentes em uma situação de entrevista estruturada”<sup>28</sup>; b) replicabilidade, refere-se à possibilidade de outros pesquisadores aplicarem o mesmo tipo de amostragem e questionário em outros grupos; c) diretamente vinculada esta característica a confiabilidade e validade de uma pesquisa deveria visar ser confiável, para obter os mesmo resultados ao realizar as mesmas medidas

---

<sup>27</sup> MAY, 2004, p. 105.

<sup>28</sup> MAY, 2004, p. 105.

em ocasiões diferentes. Ao mesmo tempo, ser válida, ao medir o que se pretende medir; d) por fim, representatividade. É necessário que a pesquisa seja representativa de um determinado grupo social de modo que a amostra aponte as tendências de opiniões, práticas, valores e atitudes deste grupo.<sup>29</sup>

Para ilustrar a escolha apresentamos uma tabela definida por Poulain e Proença sobre o alcance destas metodologias, ver Tabela 2 na página seguinte.

Ao observar este quadro percebe-se que o questionário respondido pelo próprio entrevistado fornece dados relativamente confiáveis sobre as práticas alimentares e também valores, normas e símbolos dos alimentos. Por isso, explicar o questionário e as questões.

A questão da enquete definição – diferenciação exige que primeiro se defina critérios relacionados primeiramente com a autoidentificação religiosa para se perceber a influência de valores e da tradição religiosa nos hábitos alimentares. Um segundo critério de definição de representatividade direcionou-se para a questão do local de moradia das pessoas: área urbana ou rural. Neste sentido, buscou-se uma amostra aleatória destes grupos religiosos como pentecostais, católicos, evangélicos luteranos, indígenas.

---

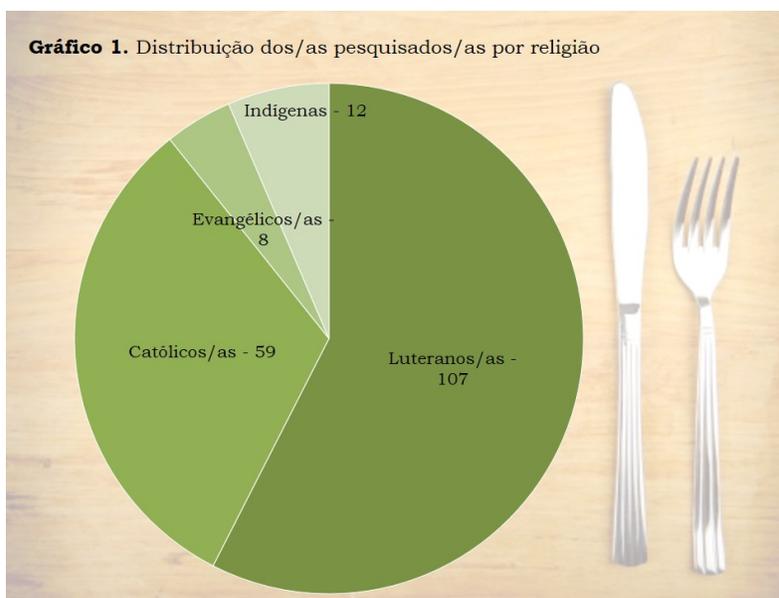
<sup>29</sup> MAY, 2004, p. 111s.

**Tabela 2.** Técnicas de coleta e dados sociológicos

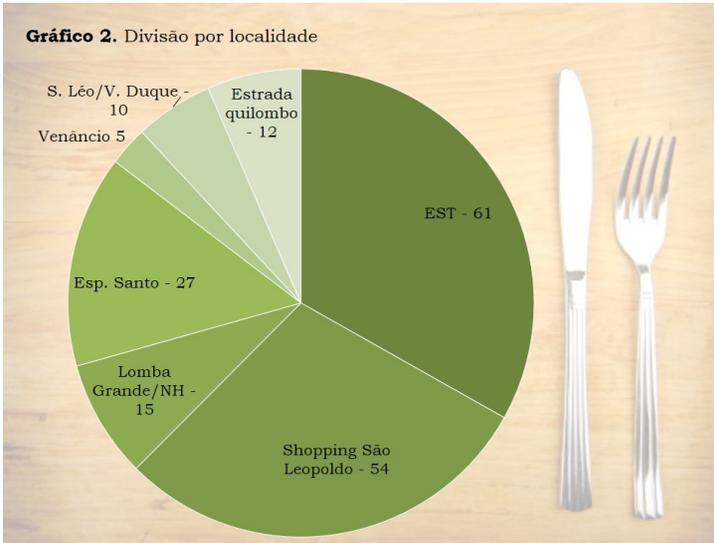
<b>Tipos de dados</b>	Símbolos	+		+	+	+	+	+
	Valores	+		+	+	+	+	+
	Atitudes	+	+	+	+	+	+	
	Opiniões	+		+	+	+	+	
	Normas individuais	+	+	+	+	+	+	+
	Práticas declaradas			+	+	+	+	
	Práticas reconstruídas			+ -	+	+ -	+ -	
	Práticas objetivadas							+
	Práticas observadas	+	+					
<b>Técnicas de coleta</b>	Observação Participante							
	Observação Armada							
	Questionário autoadministrado							
	Questionário por entrevista							
	Entrevistas semiestruturadas							
	História de vida							
	Tratamento de dados secundários							

Fonte: POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. p. 374.

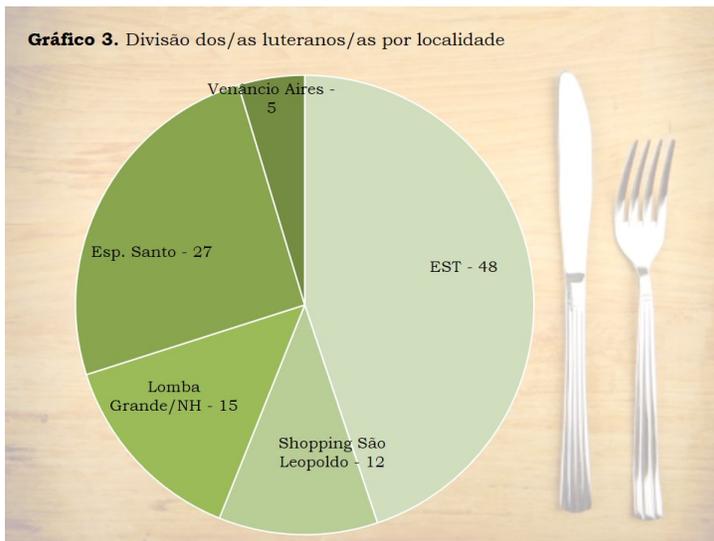
Apresentada uma retrospectiva da pesquisa e feitas as considerações metodológicas que ajudam clarear o alcance da pesquisa e que oferecem uma perspectiva de leitura, o passo seguinte é apresentação sumária dos resultados alcançados nas entrevistas realizadas. O quadro geral com a separação das amostras dos grupos pesquisados compreendeu um número total de 186 questionários. As/Os 186 pesquisadas/os que responderam o questionário estão distribuídos por religião de acordo com o gráfico abaixo:



As pessoas pesquisadas de acordo com os locais e contextos de amostra estão organizados conforme o gráfico apresentado na página seguinte.

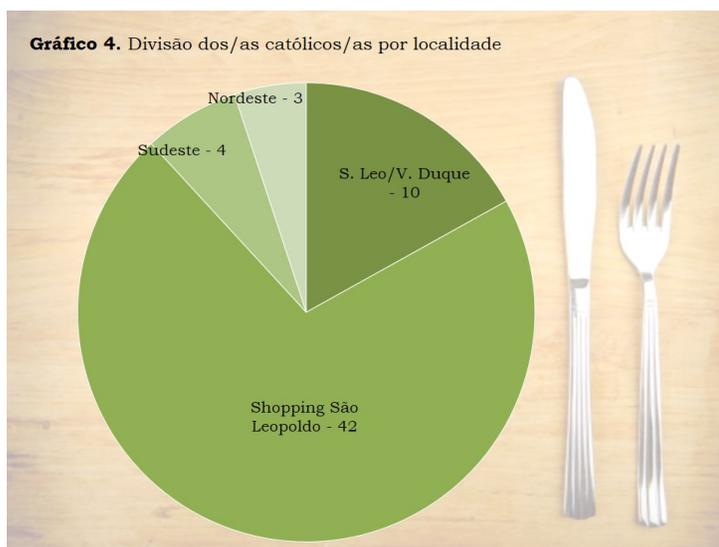


Dentre os/as luteranos/as, a maior parte dos/as entrevistado/as reside em São Leopoldo, considerando que moram na EST, outros/as foram abordados no Shopping da cidade.



Depois dos/as luteranos/as, entre os/as católicos/as a amostra apresentam maior variedade de localidade,

considerando que da EST-PPG havia católicos/as da região sudeste e nordeste.

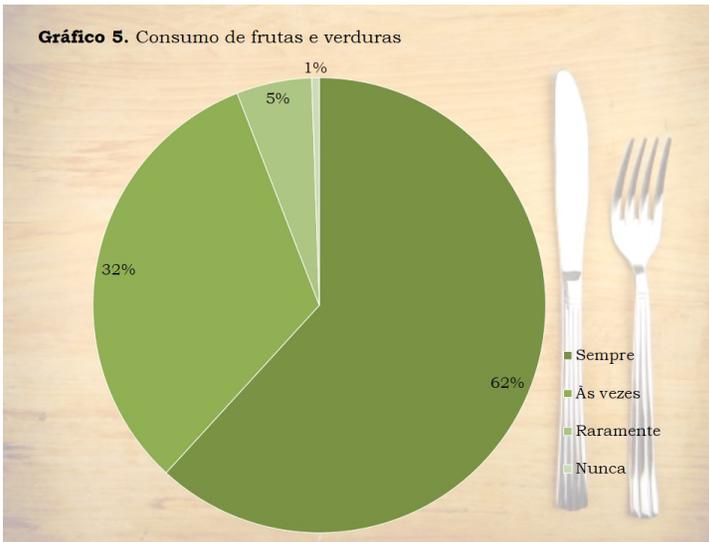


A amostra dos/as evangélicos/as de outras denominações se divide por várias regiões do Brasil: 01 é da região sul, 01 é da região sudeste, 01 é da região norte e 05 são da região nordeste. Amostra dos/as indígenas localiza-se na Estrada do Quilombo, bairro Campestre-São Leopoldo/RS.

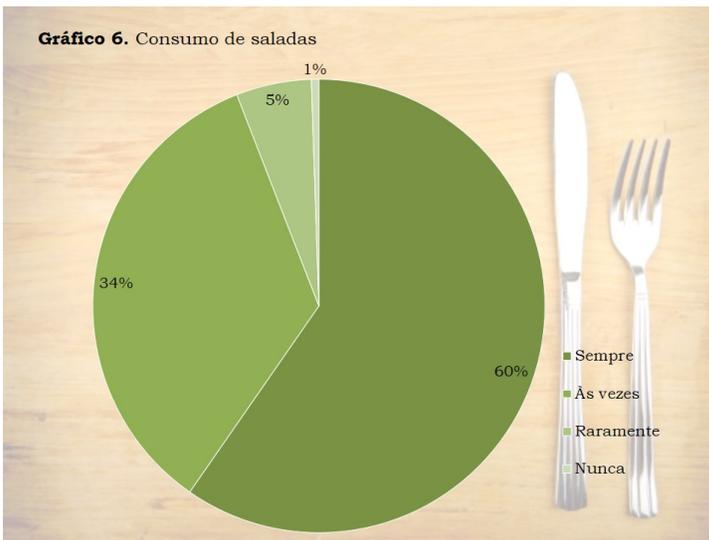
Dos/as entrevistados/as, 78 pessoas eram do sexo masculino (42%) e 108 eram do sexo feminino (58%). 115 entrevistados/as têm idade igual ou inferior a 40 anos (62%) e os/as outros/as 71 (38%) tem idade igual ou maior que 40 anos. 144 entrevistados/as residem na área urbana (77%) e os/as outros/as 42 residem no meio rural (27%).

A seguir apresentamos um panorama geral do conjunto integral das respostas dadas de acordo com cada questão do questionário. Começando pela questão 1, a pergunta versava

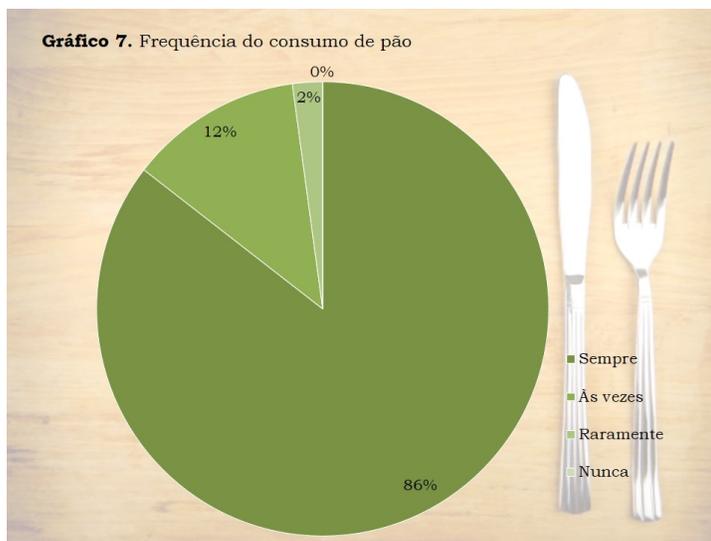
sobre a frequência do consumo de verduras e frutas. Os/As entrevistados/as responderam da seguinte forma:



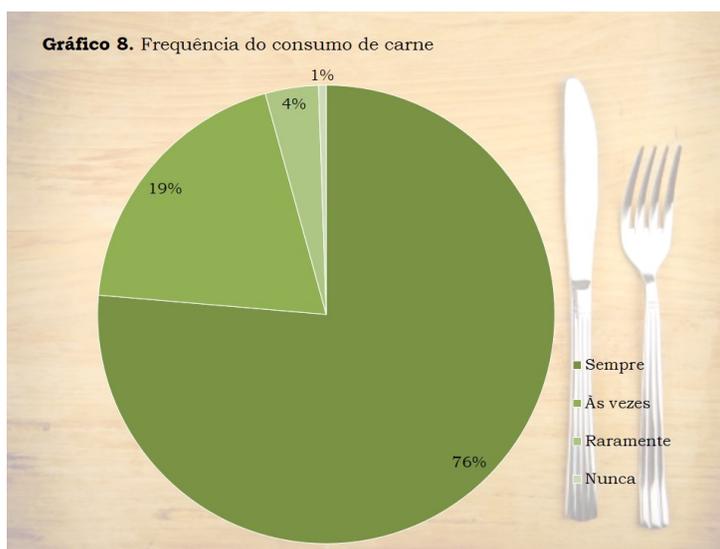
Na questão 2, sobre a frequência do consumo de saladas os/as, entrevistados/as responderam da seguinte forma:



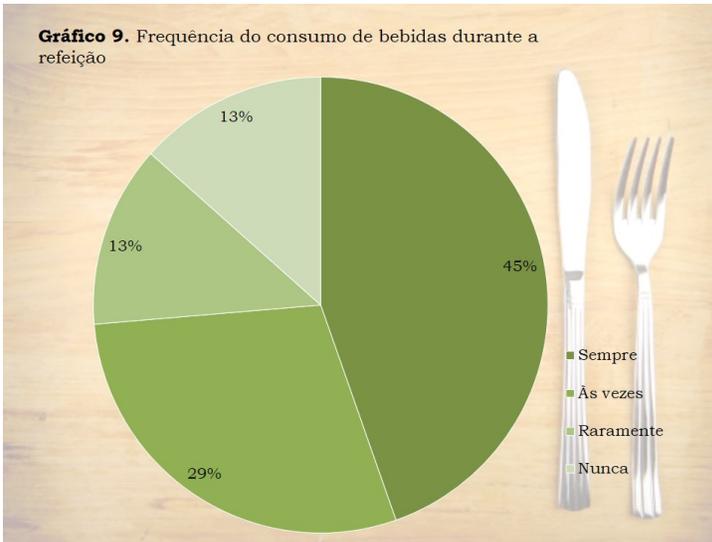
Na questão 3 sobre a frequência de consumo de pão os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



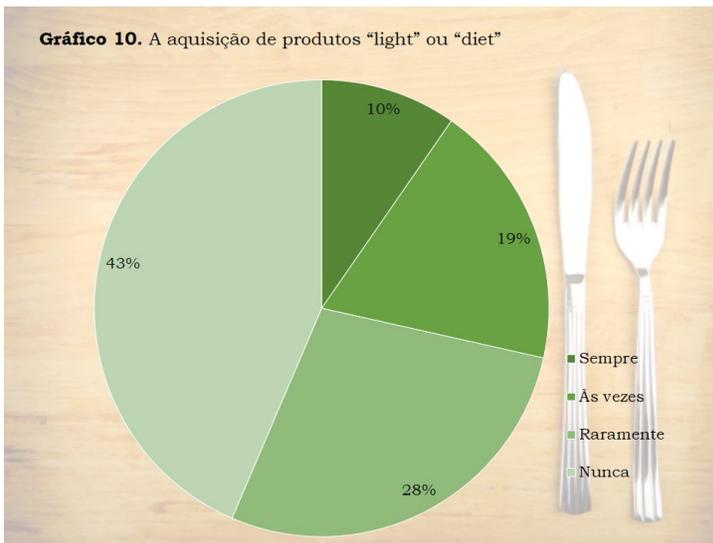
Na questão 4 sobre a frequência de consumo de carne os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



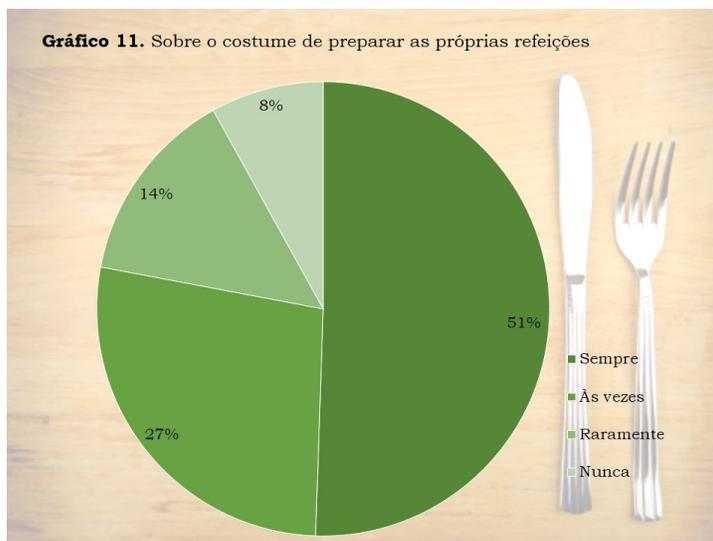
Na questão 5 sobre a frequência de consumo de bebidas durante as refeições os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



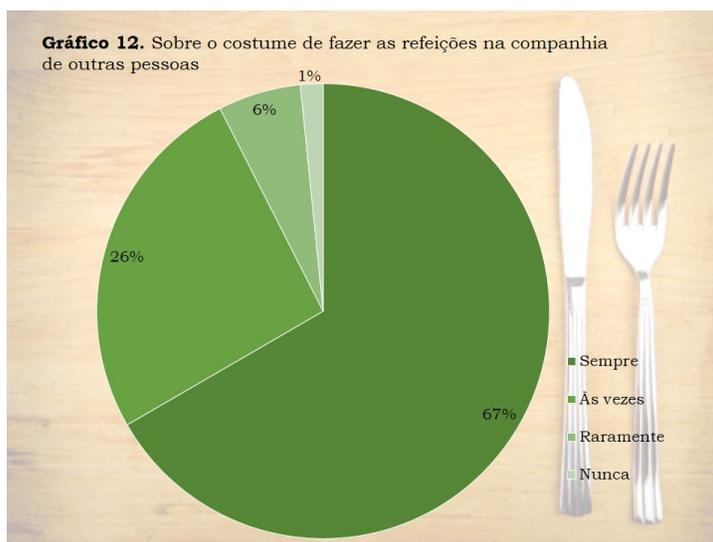
Na questão 6 sobre a aquisição de produtos “light” ou “diet” os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



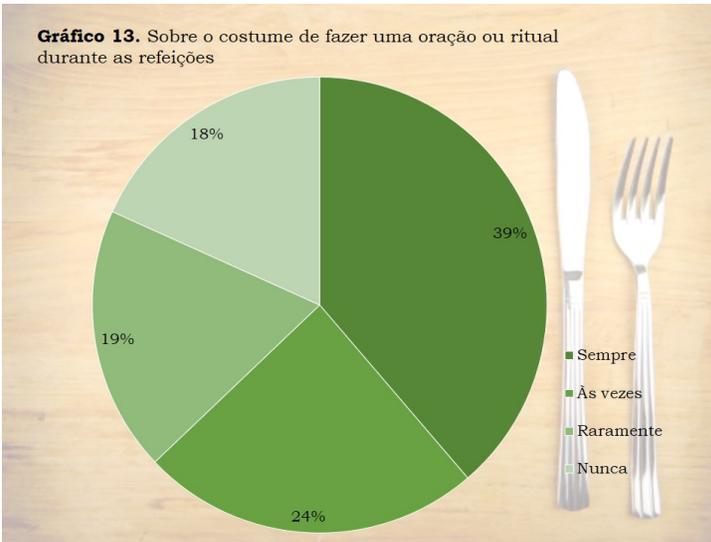
Na questão 7, sobre o costume de preparar as próprias refeições, os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



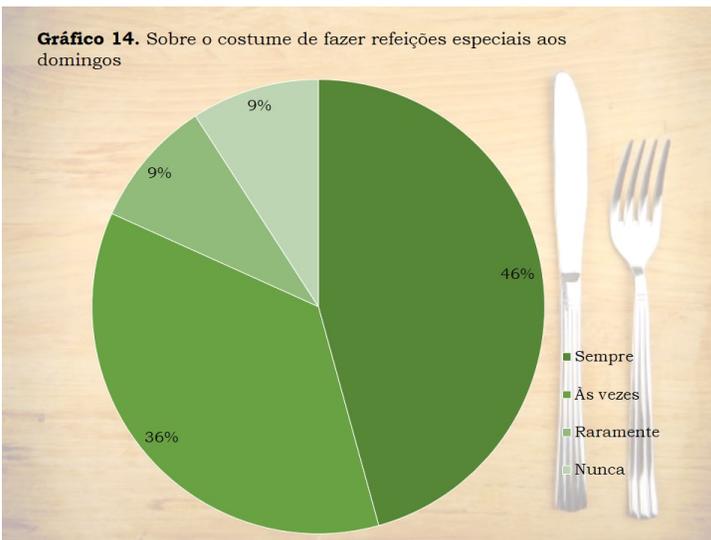
Na questão 8 sobre o costume de fazer as refeições na companhia de outras pessoas os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



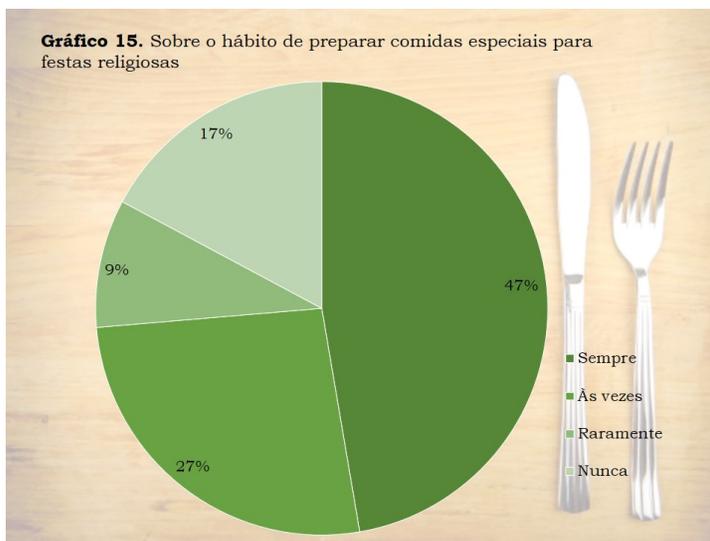
Na questão 9 sobre o costume de fazer uma oração ou ritual durante as refeições os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



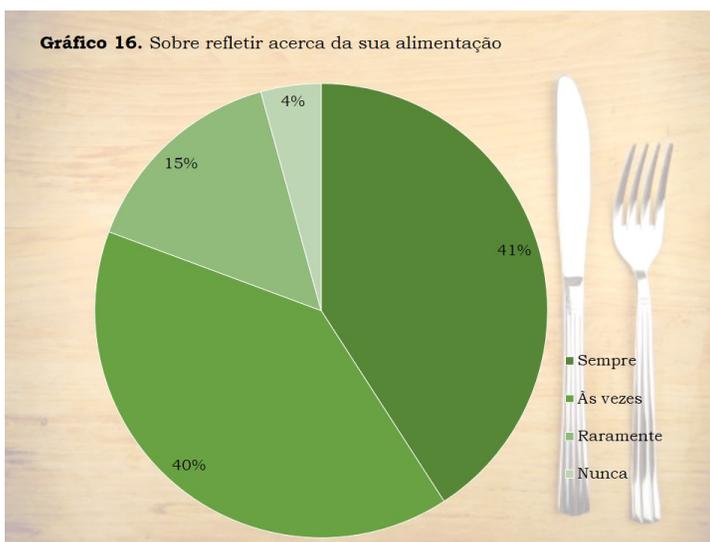
Na questão 10 sobre o costume de fazer refeições especiais aos domingos os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



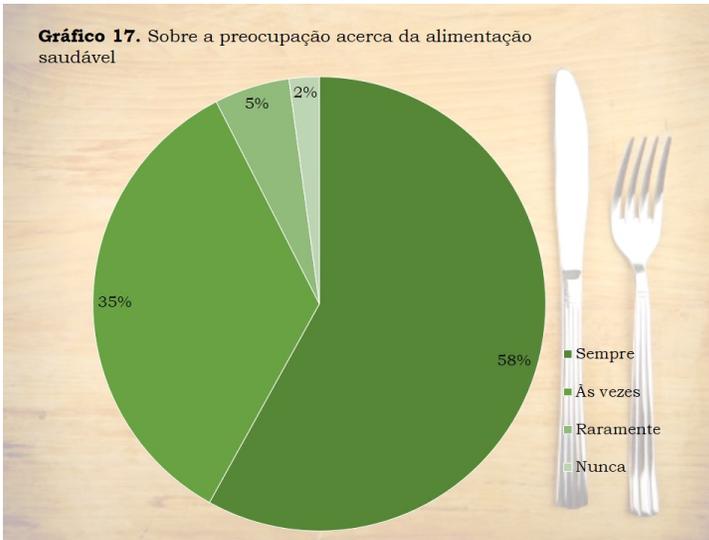
Na questão 11 sobre o hábito de preparar de comidas diferentes para festas religiosas os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



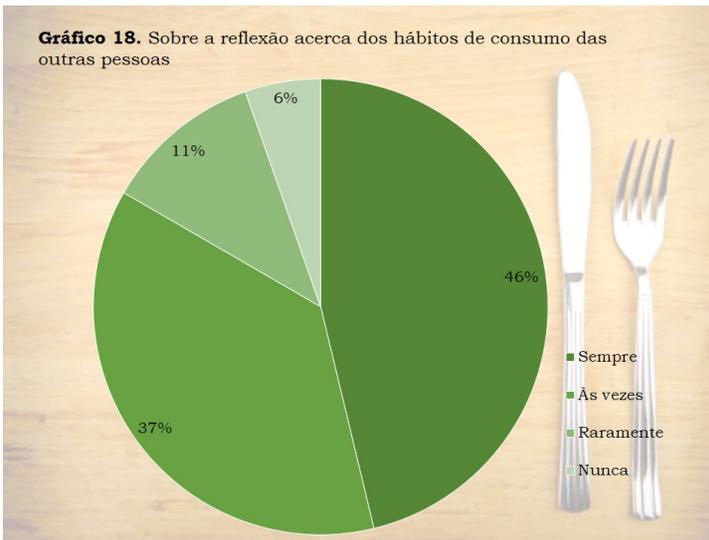
Na questão 12 sobre refletir acerca da sua alimentação os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



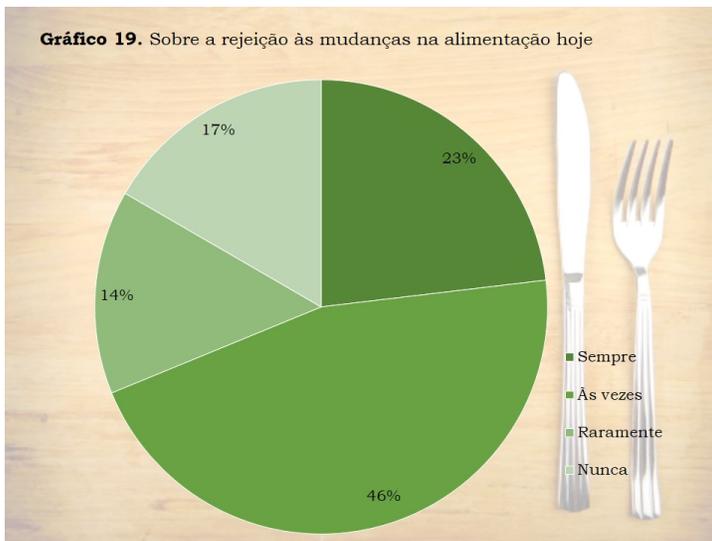
Na questão 13 sobre a preocupação acerca da alimentação saudável os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



Na questão 14 sobre a reflexão acerca dos hábitos de consumo das outras pessoas os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:



Na questão 15 sobre a rejeição às mudanças na alimentação hoje os/as entrevistados/as responderam da seguinte forma:





Este capítulo trata de extrair algumas análises dos resultados da pesquisa, ciente que o resumo dos dados e seu contingenciamento é um exercício hermenêutico. Esta leitura orienta-se pelos princípios metodológicos desenvolvidos pela perspectiva da socioantropologia da alimentação.

### **3.1 - Considerações desde uma perspectiva socioantropológica**

Para compreender a formulação do questionário e os métodos de análise faz-se imprescindível considerar que a construção da teoria de análise de dados está amarrada na elaboração de uma perspectiva socioantropológica, que conjuga de forma plural duas tradições da pesquisa social, na sociologia e na antropologia social. Estas duas epistemologias (Durkheim-Mauss) produzem um método de investigação e análise da alimentação em um sistema de dupla tensão. Esta dupla tensão, uma dialética epistêmica, se prolonga em dois polos: de um lado, uma atitude de pesquisa que considera a definição de fato social e o princípio da autonomia do social, de acordo com a definição exposta por Ealr Babbie; e, de outro lado, uma posição de pesquisa que aposta nas interações e interconexões entre o sociológico, o psicológico, e o fisiológico segundo a tradição “maussiana” de fato social total, ampliada por Poulain como fato social

alimentar.<sup>30</sup>

Um segundo movimento resultante desta conjugação de métodos corresponde à forma como os sociólogos que estudam a alimentação analisam estes dados de modo ao acentuar as mudanças, as transformações ou, ao contrário, a permanência e a estabilidade. Novamente aqui se conjugam duas atitudes em tensão: a primeira atitude evidencia a evolução e o desenvolvimento dos paradigmas alimentares, em consequência, dos modelos de consumo e/ou das representações. Cita-se, deste modo, como exemplo o trabalho de Norbert Elias na sua obra *O processo civilizador*, especialmente o volume 1 que trata da criação da ideia de civilização como transformação do comportamento humano no período da renascença e o surgimento das regras do comportamento à mesa.<sup>31</sup> A segunda atitude de pesquisa é representada especialmente por Lévi-Strauss a respeito da universalidade das estruturas do culinário, ou ainda por Bourdieu que acentua a permanência da organização social e a reprodução das classes sociais por meio de mudanças aparentes, que visam, em última análise, a distinção social representada no hábito.<sup>32</sup>

### 3.1.1 – Reflexões gerais a partir do questionário

A análise dos dados apresentados pelo questionário é

---

<sup>30</sup> POULAIN, 2013 , p. 195.

<sup>31</sup> ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994-1996. V.1. p. 65-213.

<sup>32</sup> POULAIN, 2013, p. 196.

possível a partir de uma definição apriorística fundamental da pesquisa survey, a saber, as suas metas, os objetivos. As metas evidenciam o método de análise de dados. Earl Babbie fala de duas metas principais: descrição e explicação. “Pesquisadores medem as distribuições empíricas de valores nas variáveis (descrição) e as associações entre as variáveis para explicar a distribuição de valores”.<sup>33</sup> Com isso, a distribuição das questões e a formulação de medidas para analisar os dados; ainda que seja preciso considerar que não se consegue fazer medidas exatas, apenas medidas úteis. Portanto, é este o objetivo que procuramos construir para analisar os dados produzidos na amostra: elaborar algumas variáveis que permitem cruzamento de informações e facilitem uma interpretação plural, sem perder o necessário rigor metodológico.

O questionário foi elaborado considerando o aninhamento das questões em quatro áreas elementares de interesse, seguindo a composição de variáveis sociais que estudos sociológicos apresentam. A formulação de áreas, por sua vez, representa categorias de análise que guiarão a leitura e interpretação dos dados. A formulação de categorias ou níveis de mediação é fundamental para entender os dados coletados. Considerando a estrutura do questionário as perguntas e conseqüentemente as respostas podem ser

---

<sup>33</sup> BABBIE, Earl. *Métodos de pesquisas de Survey*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999. p. 159.

aninhadas considerando as seguintes quatro áreas: localização, caracterização, preparação e reflexão. Obviamente, a partir da metodologia proposta por Poulain e Proença estas áreas podem lidas a partir constituição do espaço alimentar.

A primeira área procura colher os dados gerais pessoas pesquisadas: de onde a pessoa vem e onde reside no momento (rural ou urbano), idade, gênero (sexo), o tamanho da família (se for família) e uma pergunta que aponta para manutenção de hábitos (horta). Este conjunto de dados forma uma mediação importante para entender e distinguir as categorias da pesquisa: gênero, idade, religião e local de residência. É a *mediação nominal*, que distingue as categorias que compõem as variáveis sociais.<sup>34</sup> Ela permite fazer cruzamento com outras pesquisas mais abrangentes e de caráter de senso como o POF (Pesquisa de Orçamento Familiar).

As outras áreas do questionário levam em consideração a forma como os dados foram produzidos e como são analisados. Deste modo, elaborou-se uma lógica de escalas que consideram as variáveis frequência/permanência e mudança/transformação das práticas alimentares, práticas de consumo, atitudes e valores (reflexão) de acordo com termos específicos na linguagem coloquial hodierna, que

designam, sobretudo, a variável frequência e da aceitação das mudanças nas práticas alimentares. As escalas, portanto, são designadas da seguinte maneira: **sempre, às vezes, raramente e nunca**. Estas escalas são instrumentos construídos com o objetivo de mensurar a intensidade das opiniões e atitudes da maneira mais objetiva possível. Apesar de haver outras formas de se fazer isso, as escalas consistem basicamente em solicitar aos/às respondentes que assinalem, dentro de uma série graduada de itens, aquelas que melhor correspondem à sua percepção acerca do objeto estudado.<sup>35</sup> Na verdade “uma escala é uma medida composta com base numa estrutura de intensidade entre os itens de medida”.<sup>36</sup>

O conceito de atitude, termo importante da Psicologia Social, tem sido caracterizado como “uma tendência à ação, que é adquirida no ambiente em que se vive e deriva de experiências pessoais e também de fatores e personalidade”. O conceito de opinião, por sua vez, refere-se ao julgamento ou crença da pessoa em relação a determinado fato ou objeto. A definição do conceito de opinião é mais simples porque implica uma representação consciente e estática. “As opiniões podem ser expressas verbalmente. Já as atitudes são inferidas a partir das várias formas de expressão humana. Pode-se afirmar também que nas opiniões predomina o

---

<sup>35</sup> GIL, Antonio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2008. p. 136.

<sup>36</sup> BABBIE, 1999, p. 232

componente cognitivo sobre o afetivo; nas atitudes ocorre o inverso”.<sup>37</sup>

Explicitados estes conceitos, a formulação das escalas orientou-se por princípios que procuram transformar dados que habitualmente são vistos como qualitativos em dados quantitativos. Portanto, estes princípios nortearam a elaboração das escalas de acordo com os seguintes princípios elencados: *definição de um contínuo*. Isto é, a ordenação de itens ao longo de uma série que se possa, a partir de pontos extremos, identificar pontos intermediários; *fidedignidade* representa a possibilidade de aplicação do questionário à mesma amostra e produzir o mesmo resultado; a *validade* é mais difícil de se alcançar, depende da opinião de especialistas no campo de estudo e da comparação com outras pesquisas; *ponderação dos itens*, em uma escala referem-se a qualidades que existem ou estão ausentes na determinação de uma atitude. “Essas qualidades precisam ser combinadas para darem lugar a uma variável quantitativa”; a *natureza dos itens* é de dois tipos: direto (afirmações presentes no enunciado em que o/a pesquisado/a assinala se concorda ou não) e projetivo (os itens são apresentados como estímulos que conduzem as respostas dos pesquisados); a *igualdade das unidades* é uma tentativa de quantificação das escalas, pois considera-se que mensurar “determinados fatos ou fenômenos sociais não ultrapassa o

nível de ordenação, ou seja, possibilita apenas verificar se uma unidade é maior ou menor que outra”.<sup>38</sup>

Entendida a noção das escalas define-se qual modelo de escala social convém à pesquisa. As *escalas de graduação* foram escolhidas por estipularem com maior proximidade a noção de frequências de hábitos e de opinião acerca de práticas, valores e representações alimentares. Este modelo de escala tem o diferencial de apresentar um “contínuo de atitudes possíveis em relação à determinada questão. Os enunciados de atitudes correspondem a graus, que indicam maior ou menor “favorabilidade”.<sup>39</sup> Desta maneira, o ordenamento da escala seguiu não tanto a lógica da favorabilidade, mas da frequência. Parte-se, portanto, da maior frequência/intensidade – **sempre** – para menor ou a ausência de frequência – **nunca**. Entre os dois polos da frequência apresentam-se valores intermediários que remetem a posições imediatamente menor a mais alta – **às vezes** – e imediatamente acima da mais baixa, mas de valor inferior à segunda da ordem – **raramente**. Com isso, a escala ficou ordenada da seguinte maneira: sempre, às vezes, raramente e nunca. No caso de nossa pesquisa este escalonamento mensura a frequência das práticas e a intensidade das opiniões e valores acerca de questões relativas ao consumo alimentar e suas representações.<sup>40</sup> Há

---

<sup>38</sup> GIL, 2008, p. 139s

<sup>39</sup> GIL, 2008, p. 141.

<sup>40</sup> BABBIE, 1999, p. 233.

uma estrutura de valores nas variáveis que visam mensurar a intensidade e a frequência.

A escolha de 4 graus de intensidade e não cinco como a maioria das escalas de graduação, se deve à tendência das pessoas por procurar uma variável intermediária que evite um esforço de raciocínio maior na escola dos dois polos da graduação. Esta mesma fórmula é utilizada quando se apresenta uma assertiva questionando o/a entrevistado/a se concorda totalmente, concorda, discorda ou discorda totalmente. Portanto, são questões que de algum modo estimulam o/a entrevistado/a a refletir e tomar uma decisão acerca da questão. Earl Babbie apresenta o “escalonamento” *Likert* como um bom modo de se montar as escalas de intensidade de modo a fazer com que o/a entrevistado/a decida entre um polo e outro da graduação. Com isso, “o valor particular deste formato é a ordinalidade não-ambígua das categorias de resposta”.<sup>41</sup> Se fosse permitido aos/às respondentes encontrar variáveis intermediárias como “concordo em parte” ou “concordo até certo ponto” seria muito difícil julgar a força relativa da concordância dos/as vários/as respondentes.<sup>42</sup> No caso da escala de graduação de mensuração de frequência esta mesma ponderação torna-se válida para as 4 variáveis de graduação.

Com esta definição de escala, a segunda área do

---

<sup>41</sup> BABBIE, 1999, p. 232.

<sup>42</sup> BABBIE, 1999, p. 233.

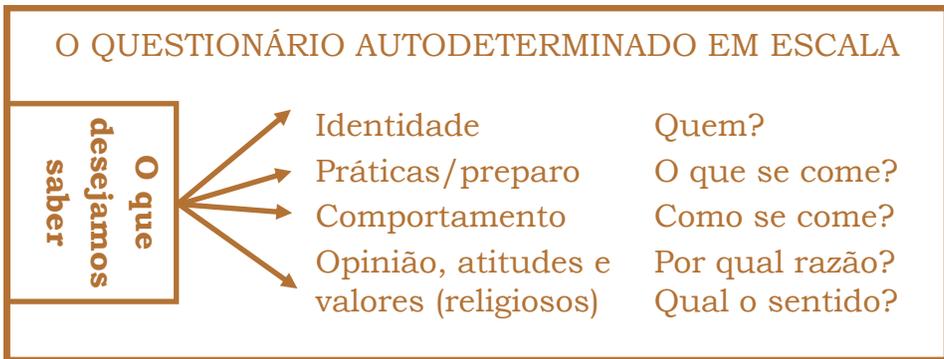
questionário procura caracterizar a alimentação que a pessoa habitualmente pratica. Ao mesmo tempo as perguntas procuram caracterizar em que medida novos hábitos de consumo alimentar apresentam-se no cotidiano das pessoas independente se em contexto rural ou urbano (o tipo de pão consumido, o tipo de carne, a ingestão de bebidas durante a refeição, o consumo de alimentos “diet” ou “light”). A terceira área de interesse da pesquisa é com relação ao preparo e ao consumo dos alimentos. Além de tentar captar a permanência ou mudanças nos aspectos mais instrumentais da preparação, há uma clara preocupação com os aspectos simbólicos destas práticas (a comensalidade, a dedicação religiosa dos alimentos pela manutenção de alguma forma de espiritualidade, a relação entre alimentos e a observância de tradições religiosas). A quarta e última área de interesse é a que procura estabelecer conexões entre o espaço alimentar e o esforço reflexivo sobre as próprias práticas e as da sociedade envolvente.

Desta maneira, a forma como o questionário foi organizado explica a concepção de leitura e interpretação dos dados. O recorte objetivo que se pretendeu alcançar foram em que medida as práticas alimentares estão sendo percebidas pela amostra. E aí pergunta-se como os/as entrevistados/as organizam no seu cotidiano a articulação entre a organização cultural relativamente fixa das refeições, frequência, e as mudanças alimentares, consequência da oferta de produtos

pelo marketing de alimentos, nos seus modos de consumo e na forma como avaliam estas mudanças.

Abaixo um quadro que apresenta a organização da montagem do questionário e que embasa as formulações para a apresentação e interpretação dos dados coletados:

**Tabela 3.** Quadro do questionário autodeterminado



### 3.1.2 – Algumas considerações acerca da metodologia de análise e interpretação

Antes de passar à análise e interpretação dos dados explicitamos algumas considerações gerais sobre o processo de construção metodológica desta etapa. Como apontado anteriormente, o objetivo e a meta principal da pesquisa foi identificar as permanências e as mudanças nos hábitos alimentares, tanto no que diz respeito ao consumo como ao preparo, além de alguns dados específicos sobre a forma como as pessoas acolhem as mudanças alimentares na

sociedade contemporânea. Seguindo as formulações de Jean-Pierre Poulain, quando se estuda alimentação há quatro tipologias que permitem perceber tendências que atravessam e influenciam o campo da alimentação e do consumo. A primeira tendência é a *individualização*. Esta tendência traduz o enfraquecimento dos determinismos sociais e revela a baixa pressão social provenientes das classes sociais sobre os indivíduos e suas práticas de consumo.<sup>43</sup>

A *informalização* é uma tendência relacionada com a desregulação. Esta tendência deriva da teoria da comunicação social e da psicologia das organizações, segundo a qual há um conjunto de comunicações formais na sociedade que é controlada por regras oficiais. A comunicação informal, por sua vez, dependente mais de afinidades eletivas e das relações do cotidiano. Ela se destaca da formalidade por ter papel de destaque em face, justamente, do enfraquecimento do espírito de disciplina e de rotina das estruturas culturais do comer. A “*comunitarização*” é um contraponto às outras tendências. Emerge da ligação mais ou menos estreita e íntima das comunidades sociais com as tradições e os sentimentos de pertença. Na alimentação representa aqueles grupos urbanos que valorizam produtos regionais e valores culinários de uma cultura local. A *estilização* é um movimento que explica o fenômeno contemporâneo da fragmentação das comunidades e das

---

<sup>43</sup> POULAIN, 2013, p. 198.

tradições, ao mesmo tempo em que instaura uma nova disciplina, novas regulações que circunscrevem a construção de novas “tribos”. Estas novas organizações de valores e regras de consumo aglutinam um conjunto de pessoas que tem como base a aceitação de regras e da partilha de gostos comuns. Apesar de serem pequenos, se comparados às classes sociais ou instituições como as igrejas, estes movimentos partilham determinada ética, bastante coesa, de determinados princípios orientadores e ordenadores como é o caso do vegetarianismo, veganismo, ou grupos de boicote a alguns tipos de alimentos de regiões ou países com trabalho escravo, por exemplo.<sup>44</sup>

Dito isto, a elaboração das escalas de frequência tem como objetivo precípuo analisar a permanência e as tendências de mudanças nos hábitos alimentares e sua relação com a forma com os/as entrevistados/a da amostra refletem sobre estas mudanças. Portanto, as variáveis apontadas pelos dados quantitativos formam um conjunto de informações que descrevem a percepção de frequência/permanência e mudanças. Com isso, a amostra não teve a pretensão de ser representativa e fazer análise estatística ampla sobre tendências universais sobre os hábitos alimentares, mas sim extrair dados objetivos que explicitassem tendências nas práticas alimentares, aceitação das mudanças de hábitos, práticas de consumo e a relação

com a representação simbólica da alimentação na comensalidade e em aspectos da religiosidade difusa no cotidiano alimentar da amostra.

A metodologia de análise, portanto, orienta-se pelo modo usual de análise de dados de pesquisas *survey*, que segundo Antonio Gil seguem alguns passos: a) *estabelecimento das categorias*. Na nossa pesquisa são as escalas de frequência, em comparação à ideia de “favorabilidade”: sempre, às vezes, raramente ou nunca. Isto possibilita duas categorias básicas: frequência e baixa ou nenhuma frequência; b) *codificação*. A codificação como um processo de criação de símbolos que permitem tabulação, no caso da presente pesquisa, orientou-se pela formulação de 4 recortes básicos: idade, gênero, religião e área de moradia (urbana e rural); c) a *tabulação* dos dados foi manual por meio de tabulação simples – “contagem das frequências das categorias de cada conjunto”, mas também de tabulação cruzada – “consiste na contagem das frequências que ocorrem juntamente em dois ou mais conjuntos de categorias”.<sup>45</sup> A tabulação cruzada operacionalizou-se por meio da utilização da folha de contagem; d) a *análise estatística dos dados* guiou-se basicamente pelo uso de recursos proporcionados pela Estatística Descritiva, num processo de análise univariada. Estes procedimentos possibilitam: “(a) caracterizar o que é típico no grupo; (b) indicar a variabilidade dos indivíduos no

---

<sup>45</sup> GIL, 2008, p. 159.

grupo, e (c) verificar como os indivíduos se distribuem em relação a determinadas variáveis”.<sup>46</sup> Para uma análise multivariada dos dados é necessário um conhecimento estatístico mais aprofundado; apesar disso, na e) *avaliação das generalizações obtidas com os dados* procurou-se estabelecer algumas comparações de frequência em relação às categorias em caráter experimental, sobretudo, em referência cruzada com outras pesquisas mais amplas. Buscou-se também uma redução nos dados por meio do agrupamento de algumas categorias a fim de se fazer testes comparativos cruzados para se encontrar algumas tendências; f) *estabelecimento de relações causais*. A “prova da existência de um elo de causalidade depende muito mais da análise lógica dos resultados da pesquisa do que propriamente dos testes estatísticos”.<sup>47</sup> Portanto, não é possível identificar variáveis “monocausais”, mas deve-se estar atento/a e preocupado/a em buscar condições contribuintes, contingentes e alternativas.

Por último, a g) a *interpretação dos dados* leva em consideração que

É necessário que as teorias que dão fundamentação à pesquisa sejam sustentáveis. Nem tudo o que é apresentado como teoria constitui de fato uma teoria. Tanto é que na linguagem cotidiana o conceito de teoria muitas vezes é identificado com especulação, opinião ou conjectura. A teoria que interessa à pesquisa científica é a que constitui um sistema dedutivo em que as

---

<sup>46</sup> GIL, 2008, p. 161.

<sup>47</sup> GIL, 2008, p. 174.

consequências observáveis derivam logicamente da conjugação de fatos observados com o grupo de hipóteses fundamentais do sistema (Braithwaite, 1960). Quando, pois, a interpretação dos dados se apoia em teorias suficientemente confirmadas, "lançam-se raios de luz no obscuro caos dos materiais".<sup>48</sup>

Deste modo, a organização da interpretação dos dados se apoia além da lógica estrita da pesquisa *survey* numa perspectiva antropossociológica. Para avaliar tendências ancoramos a análise e interpretações numa tipologia de tendências qualitativa e descontinuista – fundada na dialética. Com isso, entende-se que “a compreensão de um fato social passa pela articulação dos conhecimentos obtidos sobre ele a partir de diferentes escalas de análises”.<sup>49</sup> Isto porque a realidade social é contínua, global e complexa enquanto que os dados sociais são provenientes da observação são descontínuos. Daí a necessidade da articulação níveis de observação distintos, que não são necessariamente autoexcludentes, mas permitem explicar os degraus de profundidade, em todas as escalas e setores, de modo a seguir movimentos de estruturação, de desestruturação e de ruptura. E, deste modo, encontrar explicar os fatos sociais em colaboração com a história.<sup>50</sup>

A tipologia de escalas de análise do fato social alimentar, do espaço social alimentar na definição de Poulain, seguem três níveis de observação: o nível *macrossociológico* se refere à

---

<sup>48</sup> GIL, 2008, p. 178.

<sup>49</sup> POULAIN, 2013, p. 202.

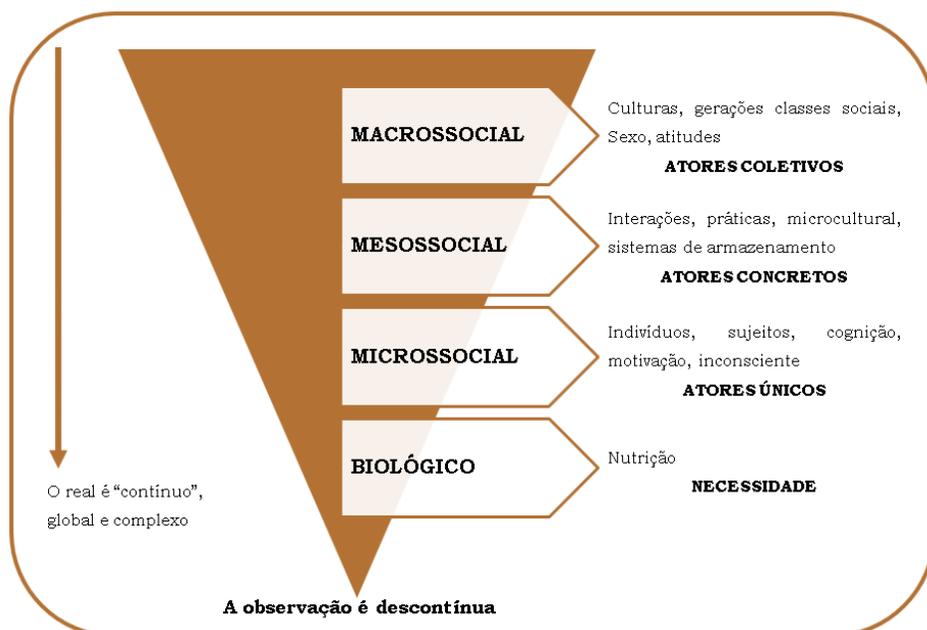
<sup>50</sup> POULAIN, 2013, p. 202s.

escala que abarca os condicionantes sociais. São relativos aos conceitos tradicionais de “classe social”, de “estilo de vida”, ou ainda “crença religiosa” que estabelecem estruturas de pertencimento com mecanismos de condicionamento. A *escala mesossocial* se refere ao nível de diferenciação social, que são as hipóteses metodológicas de que a decisão, através dela a vontade, é resultado de diversas interações das diferentes dimensões recortadas pelas pesquisas sociológicas em escala microsocial. A decisão e a vontade não são observáveis enquanto tais, não participam deste processo. O que se observa são as relações entre os/as atores/as, “os índices concretos de uma passagem à ação, como as redes ou os cálculos, ou determinantes acima dessa passagem, como o imaginário, a identidade, a intenção, o sentido ou a aprendizagem”.<sup>51</sup> O nível *microsociológico* se refere às formas de racionalidade e se concentra no indivíduo e na dimensão das arbitragens pessoais. Interessa-se pela cognição, pelas tomadas de decisão, pelos raciocínios. Neste sentido, o gosto como escolha da vontade é observável por que é um produto de uma arbitragem cognitiva entre preferências.

Há ainda uma quarta escala de análise da alimentação que se refere à questão *biológica*, cujo “objeto é compreender, ao nível dos dados bioquímicos e fisiológicos envolvidos no processo da nutrição ou das escolhas alimentares, o impacto dos fenômenos sociais”. Isto é, a disponibilidade dada pela

natureza e pelas condições sociais de produção determinam as estruturas de arbitragem dos indivíduos e dos *habitus* sociais.

**Tabela 4.** Escala de observação



**Fonte:** POULAIN, 2013, p. 204.

### 3.1.3 – Análise dos dados a partir da metodologia apresentada

Para a análise destes dados necessita-se compreender quais são as perspectivas de entrada nestas informações. Isto é, a pesquisa por meio do questionário autoadministrado nos forneceu algumas aberturas no espaço social alimentar para compreender os dados apresentados no que se referem às práticas alimentares, atitudes, normas, valores, sistemas simbólicos.

Os dados coletados e apresentados no capítulo anterior resultaram em perspectivas de análise relativas ao consumo (compras), às práticas domésticas e às práticas alimentares. O conjunto destas entradas forma a dimensão da cultura dos costumes alimentares. O objetivo, portanto, é investigar a permanência, a frequência, do consumo de determinados alimentos, as mudanças dos hábitos alimentares em relação à indústria alimentar e as transformações no processo de produção e comercialização de alimentos.

Com isso se quer averiguar como ocorrem, na amostra pesquisada, os hábitos de consumo (compras), que podem ser os quadros gerais relativos à produção, a economia produtiva e de comercialização de alimentos, às compras no supermercado (como se compra a comida e quais são os alimentos adquiridos – é exemplo novamente o POF), além das formas de autoprodução de alimentação.

O autoconsumo se refere ao fenômeno que é definido, em economia agroalimentar, “como a parte da produção que, em um local de exploração agrícola, não é vendida mas utilizada pelos habitantes da fazenda para suas necessidades pessoais”.<sup>52</sup> É preciso considerar como correlacionado às compras as práticas domésticas e sua organização: “práticas de compras, de autoprodução, de preparação e de consumos alimentares. Ela parte do princípio de que a atividade

doméstica não é somente uma unidade de consumo, mas uma unidade de autoprodução de alimentos brutos (produção em hortas e pomares, pesca, caça, trabalho de artesões da agricultura e da pecuária), e também de autoprodução culinária que corresponde às atividades de preparação de alimentos, sobretudo preparações cotidianas”.<sup>53</sup>

Já as práticas alimentares referem-se ao “consumo alimentar no seu senso estrito, quer dizer, o comportamento alimentar, as práticas à mesa e as suas representações”.<sup>54</sup> Com isso também é possível averiguar as normas, atitudes e opiniões acerca da alimentação. Do mesmo modo, a percepção e as reflexões que as pessoas eventualmente fazem a respeito de como se come hoje.

Definidas estas conceituações, a análise dos dados colhidos na pesquisa mostra uma entrada representativa dos hábitos de consumo na amostragem. A respeito do consumo de frutas, verduras e a representação das questões 1 e 2 sobre as saladas verifica-se que os/as entrevistados/as declararam comer sempre estes alimentos diariamente é de 60%, na questão sobre frutas e verduras, e 62% no caso do consumo de saladas nas refeições.

Considerando ainda que este consumo é praticado de

---

<sup>53</sup> POULAIN, 2003b, p. 377.

<sup>54</sup> POULAIN, 2003b, p. 378.

forma razoavelmente frequente (opção às vezes) percebe-se que comer frutas, verduras e saladas acontece quase todo dia em 32% dos casos (questão 1) e 30% sobre o consumo de saladas. A frequência, portanto, do consumo destes alimentos é de 94%.

Isto pode ser interpretado que entre as pessoas da amostra o consumo de alimentos in natura é uma prática recorrente nas refeições. Há uma preocupação por consumir alimentos saudáveis que, de alguma forma, não estão sujeitos ao processo de industrialização.

Sobre o consumo de pão verifica-se que 86% dos/as entrevistados/as comem este alimento diariamente. Com isso, podemos fazer uma relação com a pesquisa apresentada por Livia Barbosa que conclui que o alimento que dá identidade ao brasileiro, mesmo em sua diversidade regional e cultural, é arroz com feijão<sup>55</sup>, o pão, por sua vez, também é um alimento que dá sustento às necessidades alimentares dos/as entrevistados/as.

O mesmo pode ser verificado a respeito do consumo de carne. Fica evidente que o consumo de carnes é central nos hábitos dos/as entrevistados/as. 76% afirmaram que consomem carne diariamente e 19% com uma frequência menor, mas com alguma intensidade. Ao lado do arroz e do

---

<sup>55</sup> BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

feijão a carne é um “acompanhamento” central nas refeições dos/as brasileiros. Isto nos ajuda a compreender a exigência produtiva de carne no Brasil.

Os dados apresentados pela amostra se aproximam de pesquisas realizadas pelo Serviço de Informação da Carne (SIC) que o/a brasileiro/a consome em média 400 gramas de carne por dia.<sup>56</sup> Somente 4% dos/as entrevistados/as dizem comer carne raramente. Não faz parte de seu gosto alimentar. E apenas 1% afirma não comer carne. Provavelmente são vegetarianos/as.

A respeito do preparo dos alimentos (questão 7), do cozinhar em casa, verificou-se que para 51% dos/as entrevistados esta é uma prática comum. Já 27% disseram cozinham com alguma frequência.

Isto mostra que há uma preocupação, mais, um hábito, de preparo dos próprios alimentos em pelo uma refeição diária. Esta questão se relaciona diretamente com o de comer junto com outras pessoas (questão 8). 67% dos/as entrevistados/as afirmam sempre comer na companhia de outras pessoas. E 26% com alguma frequência. Apenas 6% raramente e 1% nunca comem acompanhados. Comer é uma atividade coletiva para os/as entrevistados/as.

Todos estes dados relevantes deveriam ser agora

---

<sup>56</sup> SIC - Serviço de Informação da Carne. Disponível em: <[www.sic.org.br](http://www.sic.org.br)>. Acesso em 15 nov. 2015.

cruzados mais uma vez, considerando focos mais precisos: seria preciso considerá-los do ponto de vista da distinção entre rural e urbano e do ponto de vista religioso.

Algumas tendências podem ser verificadas na pesquisa da amostrada, sobretudo, se compararmos com outras pesquisas sobre alimentação é a influência do marketing no gosto dos/as respondentes. Como mostrado nos primeiros gráficos há uma tendência de resistência em aceitar alimentos com alto teor de processo de industrialização. É o caso da questão 6 sobre o consumo de produtos light e diet. É persistente a baixa ou nenhuma frequência no consumo de alimentos com estas características, perfazendo um total de 71% da amostra. A frequência no consumo destes alimentos não passa de 29%.

Livia Barbosa tem denominado o consumo destes alimentos como tendência de saudabilidade e bem estar, que é altamente influenciada pelas propagandas. Esta é uma entre outras tendências da alimentação que Barbosa identifica: as tendências relacionadas a sensorialidade e prazer, as tendências relacionadas a saudabilidade e bem-estar, as tendências relacionadas a conveniência e praticidade, as tendências relacionadas a confiabilidade e qualidade e as tendências relacionadas a sustentabilidade e ética.<sup>57</sup> Estas tendências são apontadas por Livia Barbosa na

---

<sup>57</sup> BARBOSA, Livia. As Tendências da Alimentação. In: MADI, L. PRADO, A, C. REGO, R, A. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010. p. 39-48.

publicação *Brasil food trends 2020* que procura avaliar as macrotendências da alimentação entre os/as brasileiros/as. A pesquisa se deu nas 10 maiores cidades do Brasil, com população superior a 1 milhão de pessoas entre os anos de 2005 e 2007. As definições da pesquisa têm objetivos explícitos em fornecer material de consumo para a indústria alimentar:

A iniciativa do Brasil Food Trends 2020 surgiu exatamente do entendimento de que, para direcionar de maneira correta e gerar resultados efetivos, o processo de inovação deve estar respaldado em informações estratégicas, tácitas e confiáveis, uma vez que se guiar pela intuição, de forma isolada, pode ser um caminho arriscado para assegurar o sucesso de uma decisão de investimento. Não se objetiva, com esta publicação, avaliar todas as variáveis envolvidas na discussão da temática “tendências”, pois seria uma ambição frustrada pela complexidade e amplitude do assunto. O que se buscou foi produzir um material inédito no Brasil, reunindo vários elementos que poderão servir de base para o início de uma ampla discussão, envolvendo empresários, executivos, entidades de representação, governos e a sociedade de um modo geral. Este “documento-base” traduz-se na possibilidade de inserção na discussão desse tema de grande parte das mais de 22 mil indústrias brasileiras de alimentos e bebidas que não possuem condições de abrigar uma área de inteligência de mercado ou mesmo arcar com investimentos em informações estratégicas.<sup>58</sup>

Ao fazer referência a esta pesquisa busca-se, comparativamente, compreender e relacionar as tendências da alimentação em diálogo com os resultados da amostragem aqui relatada. Especificamente sobre a tendência saudabilidade e bem-estar, Livia Barbosa considera a

---

<sup>58</sup> MADI, L. PRADO, A, C. REGO, R, A. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010. p. 11.

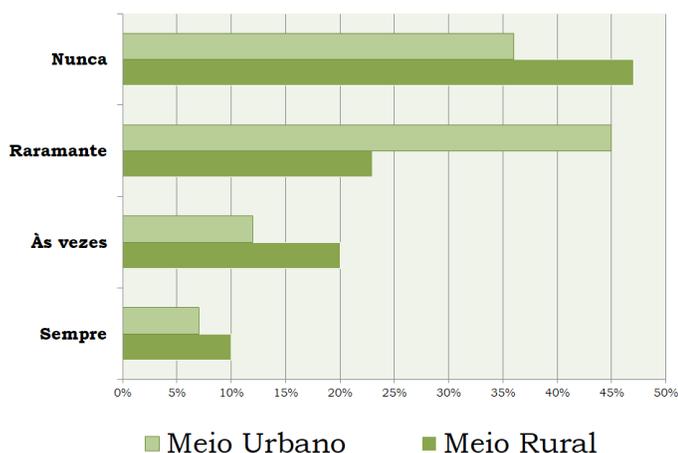
Saudabilidade Funcional ou Nutricionismo como um recorte dentro desta tendência com uma visão do alimento marcadamente funcionalista, pois compreende os alimentos a partir de seus nutrientes e valores calóricos ou de suas características “científicas”.<sup>59</sup> O alimento não é entendido como comida, mas como um produto estritamente funcional (combustível) do corpo humano (máquina). Deste modo, há uma hierarquia de alimentos e de pratos saudáveis que visam nutrir o corpo humano de modo a deixá-lo mais eficiente e esteticamente adequado aos padrões de beleza atuais. Neste sentido, a ciência oferece os arbítrios mais eficientes para a decisão do que consumir.

Em boa medida, os alimentos *diet* e *light* são frutos desta tendência, que é muito mais estimulada pelo marketing alimentar e pelas revistas de moda do que uma tendência real dos hábitos alimentares. Ou seja, como a pesquisa em nossa amostra demonstrou há um percentual pequeno de baixa ou nenhuma frequência no consumo destes alimentos.

Por isso, esta mesma tendência é acompanhada pela questão aberta atrelada à pergunta sobre o consumo de *diet* e *light*, pois apenas 22% dos/as entrevistados/as responderam sobre o significado e a diferença destes dois termos da indústria alimentar. Dos/das que responderam apenas 45% souberam explicar os termos de forma satisfatória. Considerando os/as respondentes que ignoraram a questão

somada aos/às que não souberam explicar os termos tem se um total de mais de 82% de entrevistados/as que não consomem com frequência alimentos diet e light e que desconhecem o que são estes alimentos. Se observarmos o recorte de área de moradia, esta mesma tendência é observada, pois para as pessoas que residem no meio rural o consumo destes alimentos tem uma baixa ou nenhuma frequência de 81%. Somente para 19% dos/as respondentes do meio rural o consumo destes alimentos é frequente. Enquanto isso, no meio urbano verifica-se ligeira diferença. Para 30% dos/as entrevistados urbanos o consumo de alimentos da saudabilidade de marketing é frequente.

**Gráfico 20.** Comparativo no consumo de alimentos diet e light entre urbano e rural



Isto também pode ser verificado na pesquisa sobre alimentação que Livia Barbosa menciona em artigo: *Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros*.

Neste, a autora menciona a resistência que há entre a amostra representativa pesquisada em integrar ao seu cardápio os alimentos industrializados. A pesquisa que Livia Barbosa se refere foi de caráter quantitativo e qualitativo. Das questões qualitativas a respeito da aceitação ou não dos alimentos industrializados verificou-se:

A partir daí, em primeiro lugar, as práticas culinárias e as tradições familiares darão destinos diversos a tal matéria-prima, produzindo sabores distintos. Nada, portanto, mais longe do que uma pasteurização do gosto mesmo no contexto de um cardápio altamente compartilhado e socialmente sancionado. Em segundo, a alimentação industrializada – uma categoria bastante diversa para o consumidor, variando de pizzas a produtos congelados, passando por molhos e temperos prontos – apesar do seu crescimento, possui ainda um consumo muito baixo, concentrado nos grupos de maior renda, ao contrário do que ocorre nos países do "Norte", e em alguns poucos produtos. Uma das principais críticas dos consumidores em relação à alimentação industrializada é, justamente, a monotonia do sabor. "Tem tudo o mesmo gosto" – denuncia de forma clara o suposto indivíduo manipulado pela indústria alimentícia. A comida industrializada é valorizada basicamente no seu aspecto pragmático e de socorro em "emergências".<sup>60</sup>

A pasteurização do gosto é uma das principais razões para a não aceitação dos alimentos de preparo rápido ou alimentos congelados. Com isso, observa-se que as tendências relacionadas a sensorialidade e prazer são mais determinantes na constituição dos gostos alimentares. Esta tendência é relativa à valorização dos produtos regionais e da tradição culinária local. O que é bastante evidente na conclusão de Livia Barbosa a respeito do arroz com feijão

como prato típico da heterodoxa culinária brasileira, entrecortada por uma série de tradições alimentares. O arroz com feijão é uma espécie de *fast food* tipicamente brasileiro que fornece a base da alimentação cotidiana e resolve uma tensão básica dos hábitos alimentares chamadas pela antropologia da alimentação de “antinomia”<sup>61</sup>: praticidade/improvisação versus planejamento/preferências. Diante da escassez de tempo e de disponibilidade para o preparo de alimentos, as pessoas têm como principal foco de tensão na escolha de alimentos a praticidade e facilidade no preparo das refeições em detrimento da antinomia do prazer versus saudabilidade. Ou seja:

Como essas antinomias se relacionam a um certo tipo de cardápio – como, por exemplo, o dos fins de semana e ou rituais – a tensão sofre uma redução, pois as variações possíveis são mais ou menos conhecidas. Além disso, as pessoas enxergam a comida no Brasil como uma fonte de prazer, de união familiar e de comensalidade. Da amostra, 85% concordam com a afirmação de que “a comida é uma fonte de prazer”, enquanto 84% rejeitam totalmente a idéia de que “a comida seja uma fonte de tensão familiar”. Considerando-se os dados acima, é difícil ver o processo de escolha alimentar no Brasil como tenso, angustiante ou frustrante.<sup>62</sup>

Em comparação, esta percepção também pode ser

---

<sup>61</sup> “Essas antinomias não se aplicam apenas à escolha de cardápios, mas estão presentes em várias dimensões da vida cotidiana, embora adquiram especificidades quando aplicadas à alimentação. São elas: praticidade/improvisação versus planejamento/preferências individuais; restrição e liberdade (que se subdivide em saudabilidade/beleza versus prazer/sabor e economia versus extravagância); e, por fim, temos rotina/tradição versus variedade/novidade”. BARBOSA, 2007, p. 108.

<sup>62</sup> BARBOSA, 2007, p. 111.

verificada na pesquisa da amostra aqui relatada. Nas questões que apresentaram afirmações acerca da frequência do preparo de alimentos e de comer juntos (comensalidade) percebeu-se, como apontado anteriormente, a frequência de preparo dos alimentos alcança 78% dos/as entrevistados/as.

Do mesmo modo como aponta Livia Barbosa a diferença maior se apresenta no recorte de gênero da amostra. Entre as mulheres a frequência do preparo de alimentos é relativamente maior. A preocupação com as compras e o preparo de alimentos continua sendo de maior atenção das mulheres. Conforme pode ser verificado nos gráficos comparativos abaixo entre as mulheres o preparo das refeições diárias tem uma frequência de 81%. Entre os homens esta frequência é relativamente inferior: 74%. Conclui-se, portanto, que o preparo de alimentos em casa é bastante frequente em ambos os gêneros e que há uma diferença maior na frequência entre as mulheres.

**Gráfico 20.** Comparativo de frequência no preparo das refeições entre os gêneros



Apesar deste quadro, pode-se verificar uma tendência grande nos homens em preparar sua própria comida. Por outro lado, outra diferença de gênero pode ser observada no quesito consumo de carne. Isso porque recentemente o Ministério da Saúde apresentou uma pesquisa alarmante sobre o consumo alto de carne e comidas gordurosas. A Pesquisa Nacional de Saúde realizada pelo Ministério da Saúde em parceria com o IBGE mostra que a população brasileira prefere alimentos mais gordurosos na hora das refeições.

De acordo com os dados, cerca de 60% dos alimentos com maior teor de gordura fazem parte da alimentação diária da população. Na pesquisa, feita entre agosto de 2013 e fevereiro de 2014 com 63 mil pessoas em todo o País, 37,2% dos entrevistados disseram que comem comida muito gordurosa. Entre os homens, esse percentual é de para 47,2%.<sup>63</sup>

Esta mesma tendência pode ser verificada com relação ao consumo de carne, pois entre os/as respondentes 95% afirmaram comer carne com frequência. O que pode ser verificado é uma diferença maior entre homens e mulheres quanto ao consumo de carne vermelha, mais gordurosa. Entre os homens o consumo de carne vermelha alcança 90% dos entrevistados, que responderam consumir carne vermelha frequentemente. Já entre as mulheres a preferência por carne branca alcança 84% das entrevistadas. Dentre

---

<sup>63</sup> PORTAL BRASIL. *Levantamento analisa hábitos alimentares dos brasileiros*. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2014/12/levantamento-analisa-habitos-alimentares-dos-brasileiros>>. Acesso em: 07 nov. 2015.

estas, 54% marcaram apenas a opção carne de frango ou peixe como consumo frequente.

Retomando a questão da resistência apontada por Livia Barbosa a respeito do consumo de alimentos prontos, industrializados e/ou congelados verificou-se na amostra também uma tendência bastante significativa da necessidade de comer em companhia de outras pessoas, que alcançou uma frequência de 93%. Verificou-se também diferenças muito pequenas nos recortes de escala do quesito comer acompanhado, já que em todas as escalas a diferença média foi de 87% a 95% dependendo do recorte de gênero, área, região e religião.

### **3.2 – Considerações desde uma perspectiva religiosa**

#### *3.2.1 – A dimensão religiosa nos aspectos explícitos do questionário*

Sobre o costume de fazer algum ritual antes ou durante as refeições, 39% dos/as entrevistados/as disseram que tem o hábito de praticá-lo. Outros/as 24% o fazem com alguma frequência. Enquanto isso, entre os/as entrevistados/as 19% faz algum ritual raramente durante as refeições, e nunca fazem perfaz um total de 18%. Ou seja, nos/as 63% dos/as entrevistados/as há alguma prática de espiritualidade relacionada com o comer. Estes dados precisam ser vistos mais de perto.

preparação estão também algumas das questões que versam sobre o sistema simbólico, mais especificamente os sistemas simbólicos religiosos. Questionados acerca do costume da dedicação religiosa do alimento (mormente pela oração de gratidão), ainda muito encontradiça em populações rurais, 39% das pessoas confirmaram que oram com regularidade e 24% disseram que o fazem eventualmente. Entretanto, 37% afirmam que raramente ou nunca oram. Se considerarmos neste conjunto a afirmação do preparo de uma alimentação especial no domingo, dia do Senhor, a assertividade das pessoas sobe. 46% e 36% afirmaram que o fazem, sempre e eventualmente respectivamente. Os indicadores de “raramente” e “nunca”, somados, retrocedem para 18%.

Se tomarmos aqui as festas religiosas específicas, estes números mudam curiosamente. 47% afirmaram que sempre preparam comidas especiais em datas religiosas. Entretanto, a preparação eventual cai para 27% e o índice isolado das pessoas que nunca preparam comidas especiais em datas religiosas sobe para 17%.

Se retirarmos o domingo desta amostra os dados soam mais coerentes. Certamente, pode-se atribuir o cuidado alimentar no domingo a outros motivos de ordem simbólica que não tenham necessariamente nenhum resíduo de simbolismo religioso usual. Então, o hábito da dedicação religiosa do alimento e o da preparação de comidas especiais em datas religiosas (comidas sagradas) apresenta um

elemento muito próximo: o índice dos que nunca oram e dos que nunca preparam alimentos especiais em datas de festividade religiosa mantem-se semelhantes, considerada uma margem de erro (18% e 17% respectivamente).

A grande mudança ocorre no ponto extremo da frequência (“sempre”), pois 39% ainda afirmaram que sempre oram, enquanto 47% afirmaram que sempre preparam comidas especiais. Considerando que a preparação de alimentos especiais conta com um sofisticado apoio do marketing da indústria da alimentação, é significativo que o rito da dedicação do alimento apresente uma redução da assertividade, pois a dinâmica da frequência não se dá numa migração do “sempre” para o “às vezes”, mas sim para a baixa frequência (“raramente”).

Este tópico mereceria uma investigação mais profunda, pois parece sugerir que a redução da influência do sistema simbólico religioso não encontra um correspondente no universo da produção e do consumo como parece ser o caso no preparo de pratos especiais em datas religiosas. Pode-se falar simplesmente em desaparecimento deste sistema? Em termos estatísticos a constatação é clara: passamos do espectro da frequência para o da não frequência. Os dados quantitativos não permitem dizer mais do que isso. A questão a ser levantada diz respeito a uma possível reapropriação deste sistema simbólico religioso (a dedicação do alimento) em outro nível do espaço social alimentar? Isso demandaria

outra pesquisa, passando para a modalidade da pesquisa qualitativa. No ponto seguinte, arriscam-se algumas deduções e induções a partir desta constatação.

### *3.2.2 – A dimensão religiosa implícita na amostragem*

De uma forma direta encontramos textos bíblicos, em especial na bíblia hebraica, que abordam as práticas alimentares de forma frequente. Não era foco desta pesquisa um inventário deste conjunto diversificado de textos. Os bolsistas envolvidos neste projeto de pesquisa realizaram pequenas incursões bíblicas, explorando aspectos deste universo de textos que, ao que tudo indica, apontam para uma latente teologia bíblica do alimento.<sup>64</sup> Certo desenvolvimento desta teologia não esteve excluído desta pesquisa ainda que não fosse seu foco. Em algum momento do seguimento desta pesquisa em novos projetos, esta teologia será visada de forma mais intencional. É suficiente aqui indicar que uma significativa tendência da reflexão teológica que analisa a atual sociedade de consumo ou reflete sobre valores espirituais para uma nova comunidade terrestre foca suas análises bíblicas em textos que ajudam a construir a categoria teológica da “suficiência”. Entretanto, toda a análise e indicação de moderação estão relacionadas ao consumo excessivo das sociedades abastadas e ao acúmulo de riquezas. Nestas pesquisas a pergunta pelo

---

<sup>64</sup> Veja estas contribuições no Anexo 6.

“suficiente” não chega à questão do alimento como parte das práticas e abusos de uma sociedade de consumo.<sup>65</sup>

Entretanto, para os propósitos desta análise aqui caberia uma pergunta acerca de certa religiosidade implícita nas respostas. Dois exercícios podem ajudar a compreender esta proposta de buscar uma religiosidade implícita na amostragem.

Consideremos, em primeiro lugar, a reflexão que encerrou o bloco anterior. Nesta reflexão indicava-se uma mudança significativa no que, com base referencial do espaço social alimentar de Poulain, foi classificado como elemento do sistema simbólico (religioso): a dedicação do alimento. Embora, a análise dos dados tenha indicado uma expressiva transformação na frequência deste rito, o indicativo de que 39% das pessoas entrevistadas afirmarem que sempre oram (uma forma de dedicação do alimento) não pode ser ignorado, sobretudo, se somarmos a isso os 24% das pessoas que

---

<sup>65</sup> TAYLOR, John V. *Enough is Enough*. A Biblical call for Moderation in a Consumer-oriented Society. Minneapolis: Augsburg Publishing House, 1977. HALLMAN, David G. *Spiritual Values for Earth Community*. Geneva: WCC Publications, 2012. Entretanto, Durning, ao abordar a sociedade de consumo, trata da questão do alimento e da bebida quando aborda o tema da suficiência. Registre-se, porém, que não é um livro de cunho teológico. DURNING, Alan. *How much is enough*. The Consumer Society and the Future of the Earth. New York/London: W. W. Norton and Company, 1992, p. 65-77. É importante mencionar aqui, pois indica outra tendência, a importante campanha “Wir haben genug”, conduzida pela Mission EineWelt, da Evangelisch-Lutherische Kirche in Bayern, entre 2009-2010. Nas reflexões teológicas que sustentaram esta campanha o tema da “suficiência” foi relacionado de forma explícita com a questão da alimentação.

afirmam orar “às vezes”. Se tomarmos este dado como uma forma de persistência de práticas atávicas, assim como as de comensalidade<sup>66</sup>(67% para sempre e 26% para às vezes) e as de determinadas práticas alimentares, podemos inferir que, como fato social total (espaço social alimentar), a alimentação tende a ser um espaço de resistência na mesma medida em que, em sua regularidade, confere pertencimento e identidade.

Uma frase atribuída à antropóloga Margaret Mead resume bem esta ideia: “É mais fácil mudar a religião de uma pessoa do que seus hábitos alimentares.” Mead integrou e dirigiu, de 1941 a 1943, o Comitê sobre os Hábitos Alimentares os EUA, cujo objetivo era a pesquisa das dinâmicas alimentares de alguns grupos emigrado e, a partir daí, a promoção de mudanças rumo a dietas de padrão mais racional.<sup>67</sup> Entretanto, se a persistência de hábitos alimentares pode, por um lado, significar uma resistência a

---

<sup>66</sup> MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Cienc. Cult.* vol.62, n. 4, p. 23-26, 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 01 dez. 2015; OLIVEIRA, Willian Kaizer de. Comensalidade: diaconia como comer junto. *Anais do Congresso Internacional da Faculdades EST*. Disponível em: <<http://anais.est.edu.br/index.php/congresso/article/view/386>>. Acesso em: 02 dez. 2015.

<sup>67</sup> MEAD, Margaret. The Factor of Food Habits. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science*, v. 225, Nutrition and Food Supply: The War and After (Jan., 1943), pp. 136-141. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/1023547>>. Acesso em: 01 dez. 2015. A frase atribuída a Mead em muitos artigos jamais recebe indicação de fonte. Uma breve pesquisa pelos seus textos

acolher melhorias no padrão alimentar (em termos de segurança alimentar), por outro lado, pode representar uma boa barreira contra as forças massivas de destruição da indústria alimentícia sobre as práticas alimentares tradicionais.

Consideremos agora em segundo lugar um aspecto mais diretamente teológico. Se considerarmos, por exemplo, o caráter direto e imperativo da abordagem da alimentação realizada pelo apóstolo Paulo em suas cartas, podemos perguntar por um tipo de discurso evangélico oculto nas respostas. O apóstolo Paulo enfrentou em mais de uma ocasião a questão das comidas religiosamente consagradas no multifacetado Império Romano. Ele enfrentou essa questão desde a perspectiva da relação entre liberdade cristã e a edificação do corpo de Cristo mediante o amor.<sup>68</sup> Na Carta aos Romanos, pode-se ler uma seleção de versículos muito contundentes como os citados abaixo:

Entretanto, se por causa de um alimento teu irmão fica contristado, já não procedes com amor. Não faças parecer por causa do teu alimento alguém pelo qual Cristo morreu! (...). Não destruas a obra de Deus por uma questão de

---

mais diretamente vinculados à temática da alimentação não localizou esta frase ou qualquer uma outra semelhante. Se não se pode vincular diretamente a frase à autoria de Mead, a ideia não é completamente estranha aos seus textos que tratam da dificuldade de mudar hábitos alimentares.

<sup>68</sup> SCHAPER, Valério Guilherme. Koinonia: a força profanadora da comunhão. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 261-274, dez. 2011. Disponível em: <[http://periodicos.est.edu.br/index.php/estudos\\_teologicos/article/view/207/226](http://periodicos.est.edu.br/index.php/estudos_teologicos/article/view/207/226)>. Acesso em: 02 dez. 2015.

comida. Tudo é puro, é verdade, mas faz mal o homem que se alimenta dando escândalo. (Rm 14.15, 20).

Se tomarmos esta passagem acima e o imperativo ético claramente formulado temos uma chave para ler alguns elementos das respostas obtidas. Façamos um breve exercício.

No início das entrevistas as pessoas são questionadas se comem frutas/verduras e saladas. Nestes casos os índices da ordem da frequência (“sempre” e “às vezes”) chegam a 94% nos dois casos. Estas são questões da área de interesse da caracterização da alimentação. Se tomarmos a quarta área de interesse, a da reflexão, vamos encontrar novamente índices elevados de frequência (“sempre” e “às vezes” – chegando a 81% no conjunto) no que concerne à preocupação com a alimentação e quanto ao cuidado com uma alimentação saudável este índice, no conjunto, sobe para 86%.

O fato de as mudanças de hábitos alimentares das outras pessoas chamarem a atenção das e dos entrevistados (a frequência é significativa: 46% para “sempre” e 37% para “às vezes”) também é sintomático. Estes dados da amostragem sugerem a existência de novos indicativos éticos que estão implícitos e que são acionados quando perguntas como as formuladas no questionário são apresentadas. Comer de forma saudável, cuidar da alimentação, ingerir saladas, frutas, verduras são os elementos deste novo evangelho e sua ética também chega a ser imperativa e sintética: coma de forma saudável e viva longamente. Todos

estes indicativos estão a serviço de uma clara boa nova: vida mais longa e com maior qualidade.<sup>69</sup>

Como todo evangelho também esse encontra dificuldade numa oscilação entre a adesão nominal e a prática correspondente. Os altos índices de consumo regular de carne (76%) e a rejeição matizada das práticas alimentares questionáveis (23% para “sempre”, 46% para às vezes e 31% para “raramente” e “nunca”) sinalizam que o discurso prepondera sobre a prática deste novo evangelho. Trata-se, claro, de um evangelho sem a dimensão de um vínculo com Deus ou com algum tipo de comunidade socialmente configurada.

Talvez, em algumas expressões mais formais deste evangelho haja uma sinalização para um tipo de comunidade cósmica impessoal, considerando algum tipo de energia como força unificadora de toda a vida. Este novo evangelho

---

<sup>69</sup> - As pesquisas de Alan Levinovitz, professor de filosofia e religião nos EUA, caminham nesta direção, mas com um argumento totalmente diferente. Levinovitz ataca as dietas que propõem excluir ou moderar o consumo de glúten, sal, açúcar, gordura e carboidratos, pois entende, e procura demonstrar, que elas não têm fundamento científico. Levinovitz sugere que estas propostas tem um fundo religioso porque supõem a aceitação de “dogmas” não demonstráveis racionalmente. Trata-se, com efeito, de uma definição muito superficial do que seja o religioso. LEVINOVITZ, Alan. *The gluten lie. And other myths about what you eat*. New York: Regan Arts, 2015. Deve-se colocar ao lado desta análise crítica a informação de que cresce a procura por alimentos cuja produção respeita determinados regras religiosas. SOARES, Fernando. *Alimentos de cunho religioso ganham espaço*. Disponível em: <<http://jcrs.uol.com.br/site/noticia.php?codn=126837>>. Acesso em: 08 dez. 2015.

necessitaria pesquisas adicionais para sua confirmação e eventual caracterização.<sup>70</sup> Neste caso específico, uma vez estabelecida esta caracterização impõe-se a necessidade de um diálogo com o evangelho cristão e, em alguma medida, com evangelhos de diversas tradições religiosas, considerando a necessidade de estabelecer princípios teológicos que dessem conta de um espaço alimentar justo e sustentável.

---

<sup>70</sup> Os resultados de uma pesquisa que aponta nesta direção encontram-se em SOARES, Luis Eduardo. Religioso por natureza: cultura alternativa e misticismo ecológico no Brasil. In: Leilah Landim. (Org.). *Sinais dos Tempos*. Rio de Janeiro: ISER, 1989. (*Tradições Religiosas no Brasil*, 3 v.).





## CONCLUSÃO

Encerrar uma pesquisa é um ato formal. Trata-se de uma interrupção para que se apresente a um círculo maior os resultados já produzidos. Entretanto, assim como uma pesquisa jamais é uma atividade solitária, ela também jamais se encerra. É justamente o que se tem aqui: a reunião dos dados já produzidos e sistematizados numa primeira leitura. Cabem, então, algumas palavras de conclusão para fechar esta apresentação.

Seguramente o primeiro elemento a ser destacado nesta conclusão é o avanço metodológico. A pesquisa partiu de referenciais teóricos bem modestos e divisou dois patamares importantes: a constituição de uma área de estudos bem clara (Food Studies) e uma caracterização teórico-metodológica do espaço social alimentar, que reúne as diversas dimensões que envolvem a atividade humana da alimentação. Considerando esta abordagem teórico-metodológica, a alimentação possibilita pensar a totalidade da sociedade e de suas instituições (o “objeto social total” e Mauss). Esta primeira conclusão é repleta de consequências teóricas e impacta a própria percepção da religião.

Assim, já apontado para um segundo elemento de conclusão, a frase atribuída a Margaret Mead, de que é mais fácil mudar a religião de alguém do que seus hábitos

alimentares, carece completamente de sentido, pois supõe que a dimensão do comestível e do sistema alimentar funcionam de forma completamente autônoma em relação ao sistema simbólico religioso. A mudança em uma das dimensões tem reflexo sobre a outra. Portanto, não há ato alimentar que não tenha um componente simbólico. Como mencionado, é possível que o sistema simbólico religioso sofra alguma retração ou transformação, mas isso não implica um ato alimentar exclusivamente fisio-biológico. Para os seres humanos comer é sempre também uma atividade espiritual, no sentido de que se soma ao ato fisio-biológico outros tantos sentidos simbólicos.

A amostra colhida indicou mudanças no sistema simbólico religioso, sobretudo com relação às datas religiosas festivas. Por um lado, ocorre a típica “fagocitose” operada pela economia de mercado capitalista e seus mecanismos de “marketing”. As datas religiosas permanecem, mas são esvaziadas de sua força produtora de sentido na medida em que, atadas ao sistema, passam a reproduzir um sentido alheio. Por outro lado, levantou-se, a partir dos dados, a hipótese de que o sistema simbólico não é apenas esvaziado. Ele é também expropriado, uma vez que um novo sistema simbólico de caráter religioso diverso parece erigir-se no espaço habitualmente reservado para os sistemas religiosos tradicionais. Aqui, entretanto, adentra-se o limiar de novas pesquisas.

## REFERÊNCIAS

BABBIE, Earl. *Métodos de pesquisas de Survey*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.

BARBOSA, Lívia. As Tendências da Alimentação. In: MADI, L. PRADO, A, C. REGO, R, A. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010. p. 39-48.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

DOUGLASS, Fredrick. *Self-made men (1872)*. Disponível em: <<http://www.monadnock.net/douglass/self-made-men.html>>. Acessado em: 01 dez. 2015.

DURNING, Alan. *How much is enough*. The Consumer Society and the Future of the Earth. New Your/London: W. W. Norton and Company, 1992.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994-1996. V.1.

GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 2. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1989. p. 43.

HALLMAN, David G. *Spiritual Values for Earth Community*. Geneva: WCC Publications, 2012.

LEVINOVITZ, Alan. *The gluten lie*. And other myths about what you eat. New York: Regan Arts, 2015.

LIMA, Mateus Silveira. *Percurso intelectual de Luís da Câmara Cascudo: modernismo, folclore e antropologia*. *Perspectivas*, v. 34, p. 173 - 192, jul./dez. 2008. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/perspectivas/article/download/2242/1847>>. Acesso em 01 dez. 2015.

MADI, L. PRADO, A, C. REGO, R, A. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo, SP: EPU, 1974.

MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MEAD, Margaret. *The Factor of Food Habits*. The Annals of the American Academy of Political and Social Science, v. 225, Nutrition and Food Supply: The War and After (Jan. 1943), p. 136-141. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/1023547>>. Acesso em: 01 dez. 2015.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). *Pesquisa Social*. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Cienc. Cult.* vol. 62, n. 4, p. 23-26, 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em> 01 dez. 2015;

MOTTA, Roberto. *Reação a Max Weber no pensamento brasileiro: o caso de Gilberto Freyre*. Estudos de Sociologia, n. 13, v. 2, 2007. Disponível em: <<http://www.revista.ufpe.br/revsocio/index.php/revista/article/view/203>>. Acesso em 01 dez. 2015.

OLIVEIRA, Willian Kaizer de. *As contribuições da agricultura familiar para a discussão sobre preservação ambiental: em busca de elementos para uma ecoteologia da libertação*. São Leopoldo, 2011. 130 f. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Teologia, Programa de Pós-graduação, São Leopoldo, 2011.

OLIVEIRA, Willian Kaizer de. *Comensalidade: diaconia como comer junto*. Anais do Congresso Internacional da Faculdades

EST. Disponível em: <<http://anais.est.edu.br/index.php/congresso/article/view/386>>. Acesso em: 02 dez. 2015.

PORTAL BRASIL. *Levantamento analisa hábitos alimentares dos brasileiros*. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2014/12/levantamento-analisa-habitos-alimentares-dos-brasileiros>>. Acesso em: 07 nov. 2015.

PORTAL BRASIL. *Levantamento analisa hábitos alimentares dos brasileiros*. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2014/12/levantamento-analisa-habitos-alimentares-dos-brasileiros>>. Acesso em: 07 nov. 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2<sup>a</sup>. edição. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003.

SCHAPER, Valério Guilherme. Koinonia: a força profanadora da comunhão. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 261-274, dez. 2011. Disponível em: <[http://periodicos.est.edu.br/index.php/estudos\\_teologicos/article/view/207/226](http://periodicos.est.edu.br/index.php/estudos_teologicos/article/view/207/226)>. Acesso em: 02 dez. 2015.

SIC - Serviço de Informação da Carne. Disponível em: <[www.sic.org.br](http://www.sic.org.br)>. Acesso em 15 nov. 2015.

SOARES, Fernando. *Alimentos de cunho religioso ganham espaço*. Disponível em: <<http://jcrs.uol.com.br/site/noticia.php?codn=126837>>. Acesso em: 08 dez. 2015.

SOARES, Luis Eduardo. Religioso por natureza: cultura alternativa e misticismo ecológico no Brasil. In: Leilah

Landim. (Org.). *Sinais dos Tempos*. Rio de Janeiro, ISER, 1989. (*Tradições Religiosas no Brasil*, 3 v.).

TAYLOR, John V. *Enough is Enough*. A Biblical call for Moderation in a Consumer-oriented Society. Minneapolis: Augsburg Publishing House, 1977.

**Anexo 1**  
**Projeto de pesquisa entregue à CEP**



## **PROJETO**

### **1. Dados de Identificação**

#### **1.1 Título**

A produção de alimentos e a formação de hábitos alimentares – Em busca de uma abordagem/ enfoque ético-religioso

#### **1.2 Nome do/a pesquisador/a**

Prof. Dr. Valério Guilherme Schaper

#### **1.3 Local de execução**

Programa de Pós-graduação da Escola Superior de Teologia

#### **1.4 Período de execução da pesquisa**

Ago. 2010 - Jul. 2011 (Dezembro de 2011, se houver novo bolsista)



## 2. Apresentação do projeto

### 2.1 Caracterização do problema

A agricultura familiar, que privilegia a pequena propriedade rural, a produção de alimentos orgânicos e “ecológicos” a nível familiar, que resgata o conhecimento popular e cultural dos/as agricultores/as, tem sido entendida como uma alternativa concreta para a permanência das pessoas no campo, para a produção de alimentos ecologicamente sustentável, para o abastecimento do mercado de alimentos, e, não por último, para o desenvolvimento sustentável. Além disso, entendemos que em função da importância da agricultura familiar para os/as pequenos/as agricultores/as no Brasil (70% dos alimentos que chega a mesa do brasileiro provêm da agricultura familiar<sup>1</sup>), e considerando que muitas das comunidades da IECLB estão localizadas na área rural, se torna relevante a reflexão sobre a contribuição da agricultura familiar para a preservação do meio ambiente e para a construção de uma sociedade mais justa. Por estas e por outras razões argumenta-se que há uma relação interdependente entre

---

<sup>1</sup> De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Agrário a agricultura familiar responde a 70% dos alimentos consumidos no Brasil. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. *70% dos alimentos consumidos no Brasil é produzido pela agricultura familiar*. Disponível em <<http://www.mda.gov.br/portal/index/show/index/cod/171/codInterno/17644>>. Acesso em: 01 ago. 2009.

campo e cidade. Não há como estabelecer uma separação da urbe como lugar desenvolvido e do campo como atrasado e ultrapassado. Desde Marx se percebe a relação interdependente entre campo e cidade:

Com a preponderância sempre crescente da população urbana que amontoa em grandes centros, a produção capitalista acumula, por um lado, a força motriz histórica da sociedade, mas perturba, por outro lado, o metabolismo entre homem e terra, isto é, o retorno dos componentes da terra consumidos pelo homem, sob forma de alimentos e vestuário, à terra, portanto, a eterna condição natural de fertilidade permanente do solo. Com isso, ela destrói simultaneamente a saúde física dos trabalhadores urbanos e a vida espiritual dos trabalhadores rurais.<sup>2</sup>

Diante dessa realidade consideramos o trabalho do Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA) como alternativa concreta de agricultura ecológica, agroecologia, advinda de uma longa atuação bem sucedida entre pequenos produtores. Em função dessa trajetória do CAPA torna-se importante um resgate da sua história e do seu desenvolvimento recente. Além disso, o CAPA pode ser um modelo para projetos no âmbito da agricultura familiar.<sup>3</sup> É o exemplo do projeto de agricultura orgânica familiar na Comunidade de Funil, Conceição de Ipanema/MG, que teve

---

<sup>2</sup> MARX, Karl. *O Capital*: Livro Primeiro, o processo de produção do capital (tomo 2). São Paulo: Editora Nova Cultural Ltda, 1996, p. 132. Disponível em: <<http://www.livrosparatodos.net/downloads/o-capital.html>>, acesso em: 25 ago. 2009.

<sup>3</sup> O trabalho desenvolvido pelo CAPA é reconhecido em pesquisas acadêmicas como modelo alternativo a monocultura agrícola e aos transgênicos, p. ex. É o caso de BANDEIRA JUNIOR, Carlos. Goiânia: Universidade Católica de Goiás, Dissertação de mestrado, 2003 e de VANDERLINDE, Tarcísio. *Entre dois reinos: a inserção luterana entre os pequenos agricultores no sul do Brasil*. Cascavel: Edunioeste, 2006.

como parceiro o CAPA e a Fundação Luterana de Diaconia (FLD). Nesta direção nosso interesse é também pesquisar como estão sendo desenvolvidos os projetos recentes de agricultura alternativa. Levando-se em conta que o apoio do governo federal à agricultura familiar aumentou muito nestes últimos, só para a safra 2009/2010 o Ministério da Agricultura e Desenvolvimento prevê a disponibilidade de R\$ 15 bilhões para operações de custeio, investimento e comercialização na produção de alimentos a nível familiar. Por meio da CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento, ligado ao ministério de agricultura e de abastecimento) projetos como o da comunidade de Funil tem a oportunidade de comercializar seus produtos, entregando-os às escolas e hospitais.<sup>5</sup>

Em comparação, nosso interesse também é estudar agricultores que trabalham com agricultura convencional (empréstimos, mecanização intensiva, sementes transgênicas,

---

<sup>4</sup> MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. *Plano Safra da Agricultura Familiar 2009/2010*. Disponível em: <<http://comunidades.mda.gov.br/portal/saf/programas/pronaf>>. Acesso em: 25 ago. 2009.

<sup>5</sup> “Instituído pelo Art. 19 da Lei nº10.696, de 02 de julho de 2003, e regulamentado pelo Decreto nº 6.447, de 07 de maio de 2008, o PAA [Programa de Aquisição de Alimentos] tem como finalidade precípua o apoio aos agricultores familiares, por meio da aquisição de alimentos de sua produção, com dispensa de licitação. Os alimentos adquiridos diretamente dos agricultores familiares ou de suas associações e cooperativas são destinados à formação de estoques governamentais ou à doação para pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, atendidas por programas sociais locais. A operacionalização do PAA é simples, pois a compra é

etc.). Aqui proporíamos verificar se esses agricultores têm a preocupação com os impactos da sua atividade ao meio ambiente. A agricultura baseada na monocultura, no uso intensivo de maquinário e de insumos químicos e na irrigação interfere diretamente no equilíbrio ambiental. O meio ambiente perde com o plantio em grandes áreas de uma mesma espécie de planta, pois a agricultura de mercado mundial é baseada na monocultura. Citamos como exemplo, o milho. Esta planta é natural da América andina e da Amazônia. No entanto, o maior produtor de milho do mundo é os EUA. A base genética original, conhecido como germoplasma, bem como a diversidade de variedades do milho está com as populações indígenas na Amazônia, por exemplo. Não entra nos debates políticos e econômicos que a maior parte da base genética dos alimentos mais consumidos no mundo está na parte sul do planeta. A uniformização dos cultivos do mundo provoca o monopólio de determinadas espécies e, conseqüentemente, o estreitamento da base genética. Enquanto isso, outras espécies vão desaparecendo. Estima-se que para cada planta que desaparece entre 10 a 30 animais corram o risco de desaparecer. Isso se deve à monocultura, à devastação das florestas e selvas que resultam no desequilíbrio do meio ambiente. Em todo mundo

---

feita diretamente pela Conab, por preço compensador, respeitando as peculiaridades e hábitos alimentares regionais e a situação do mercado local”. CONAB. *Programa de Aquisição de Alimentos*. Disponível em: <[http://www.conab.gov.br/conabweb/agriculturaFamiliar/paa\\_o\\_que\\_e.html](http://www.conab.gov.br/conabweb/agriculturaFamiliar/paa_o_que_e.html)>. Acesso em: 25 ago. 2009.

as pessoas dependem basicamente de somente 30 tipos de planta. Enquanto isso, uma infinidade de espécies é considerada desnecessária e tendem a desaparecer do ecossistema. <sup>6</sup>

Desta forma se percebe que a produção de alimentos tem interface com várias questões: a questão da água, do meio ambiente, com a bioética, com a economia, com a política. Como resultado deste diálogo transdisciplinar, nos últimos anos, tem-se apresentado várias críticas à agricultura convencional (da Revolução Verde), por justamente desconsiderar todos esses âmbitos ao se estabelecer como uma tecnologia agrícola predominante na produção de alimentos. Em resumo, são três os componentes principais destas críticas. O primeiro é a *crítica da técnica*. A partir desta se questiona a relação do ser humano com a natureza, das maneiras que encontrou para se organizar, produzir alimentos e para assim sobreviver no meio. Esta, por conseqüência, nos leva a questionar a poluição dos rios, o envenenamento dos recursos naturais e dos alimentos, a diminuição da biodiversidade, a lixiviação do solo<sup>7</sup>, respaldando a prudência ambiental advogada pelos

---

<sup>6</sup> HOBELINK, Henk. *Biotechnologia: Muito além da Revolução Verde – as novas tecnologias genéticas para a agricultura: desafio ou desastre?* Porto Alegre: AGE – Assessoria Gráfica e Editorial Ltda, 1990, p. 40ss.

movimentos alternativos de produção de alimentos.<sup>8</sup>

Sob um segundo aspecto se faz uma crítica social. Aqui identificamos o processo de industrialização das economias subdesenvolvidas, promovido pelo financiamento das oligarquias latifundiárias brasileiras.

A elevada concentração da propriedade da terra e a desigual distribuição da propriedade dos recursos produtivos de origem industrial conformaram uma formação social capitalista no Brasil de forte exclusão social. Exclusão de massas significativas da população, não só do padrão de consumo e da qualidade de vida que se torna viável para estas elites e para as populações dos países avançados, mas também de condições mínimas adequadas de acesso à terra, ao trabalho, ao emprego, ao teto, à educação, à alimentação e à saúde.<sup>9</sup>

Concomitante a este aspecto normalmente se cita a crítica sócio-política. Destarte, se leva em conta questões de equidade e justiça social. A pergunta é por quais as pessoas que foram e são favorecidas pela agricultura convencional? Nesta direção atenta-se para um problema central: a reforma agrária. Esta necessária reforma no Brasil esbarra nos

---

<sup>7</sup> Este é um termo usado no campo das ciências agrárias para designar o processo químico de salinização do solo ou da água, em que há um desequilíbrio no PH (índice de acidez) causado pela falta de cobertura vegetal no solo, p. ex., e pelo uso incorreto da irrigação na agricultura. Pode-se dizer que este é o primeiro efeito da erosão do solo que provoca, p. ex., a formação de desertos, de buracos nas montanhas e de assoreamento dos rios.

<sup>8</sup> MOREIRA Roberto José. Críticas ambientalistas à Revolução Verde. *Estudos Sociedade e Agricultura*, nº 15, p. 39-52, out. 2000. p. 44. Disponível em: <<http://www.ufrj.br/leptrans/5.pdf>>. Acesso em: 20 jul. 2009.

<sup>9</sup> MOREIRA, 2000, p. 45.

interesses de grupos anti-reformistas nos diversos âmbitos da sociedade como nos governos (federais, estaduais e municipais), nas câmaras (legislativo) e no judiciário.<sup>10</sup> Além desses aspectos enumeram-se outros como problemas vindos da industrialização da agricultura. Como esse tipo de agricultura favorece as grandes propriedades e há uma gradativa redução da mão de obra em função mecanização, da monocultura e do uso intensivo de agrotóxicos, se a acusa a Revolução Verde de ser um dos fatores causadores do êxodo rural. A conseqüência imediata é a superpopulação das cidades, o desemprego, a poluição devido a urbanização desorganizada, e ainda uma série de outras fatores responsáveis pela poluição do planeta.<sup>11</sup> Destacam-se ainda problemas ambientais causados no meio rural. Entre eles a degradação do solo<sup>12</sup>, a perda da biodiversidade e o desmatamento<sup>13</sup> além da erosão genética.<sup>14</sup>

Noutra direção, ainda se pode dizer que a liberação do comércio internacional de alimentos pela Organização Mundial do Comércio (OMC) e a política de desenvolvimento

---

<sup>10</sup> MOREIRA, 2000, p. 46.

<sup>11</sup> THIELEN, Helmut. *Ecologia crítica: conviver e cooperar com a natureza*. São Leopoldo: Unisinos, 2001, p. 79. Ou ainda, Cf. HOBELINK, 1990, p. 63ss.

<sup>12</sup> Estudos feitos em vários países latino-americanos mostram que a erosão do solo é grave, alcançando 79% das terras do México com problemas de erosão; sendo que 28% em situação de grave erosão, quando se começa a se formar crateras nas montanhas. A salinização causada pela irrigação é outro problema, afetando 13% “das terras irrigadas no México e 7,6% dos solos cultiváveis na America do Sul no início dos anos 80” (THIELEN, 2001, p. 79). Ou ainda, Cf. HOBELINK, 1990, p. 63ss.

do Banco Mundial causa uma série de consequências, imperceptíveis à primeira vista, aos pequenos agricultores dos países em desenvolvimento. A política desses organismos econômicos internacionais consiste na adoção do agronegócio, do livre mercado, que privilegia os países desenvolvidos, já que têm condições de dar altos subsídios aos produtores. Dessa forma, o comércio internacional de alimentos representa um enorme grau de protecionismo dos países desenvolvidos, que restringem a produção dos países em desenvolvimento de todas as formas possíveis (tarifas, barreiras técnicas, barreiras sanitárias, proteção à propriedade intelectual, etc). Um exemplo disso é que em 2005 o Brasil ganhou um litígio contra os EUA junto a OMC

---

<sup>13</sup> Embora não haja consenso sobre os números do desmatamento “a maioria dos autores concorda com os índices de 15.000 a 17.000 km<sup>2</sup>/ano [de desmatamento] para o Brasil durante a década de 80” (THIELEN, 2001, p. 80).

<sup>14</sup> O meio ambiente perde com a introdução de plantas estranhas, pois a agricultura de mercado mundial é baseada na monocultura. Citamos como exemplo, o milho. Esta planta é natural da América andina e da Amazônia. No entanto, o maior produtor de milho do mundo é os EUA. A base genética original, conhecido como germoplasma, bem como a diversidade de variedades do milho está com as populações indígenas na Amazônia, por exemplo. Não entra nos debates políticos e econômicos que a maior parte da base genética dos alimentos mais consumidos no mundo está na parte sul do planeta. A uniformização dos cultivos do mundo provoca o monopólio de determinadas espécies e, conseqüentemente, o estreitamento da base genética. Enquanto isso, outras espécies vão desaparecendo. Estima-se que para cada planta que desaparece entre 10 a 30 animais corram o risco de desaparecer. Isso se deve à monocultura, à devastação das florestas e selvas que resultam no desequilíbrio do meio ambiente. Em todo mundo as pessoas dependem basicamente de somente 30 tipos de planta. Enquanto isso, uma infinidade de espécies é considerada desnecessária e tende a desaparecer do ecossistema (HOBBELINK, p. 40ss).

referente à produção de algodão; o governo estadounidense ficou proibido de subsidiar a produção de algodão, mas até hoje isso não aconteceu. É multado a cada ano pela OMC por descumprir a determinação, mas não paga. Só no ano de 2008 são 800 milhões que deixaram de ser pagos ao Brasil pelos EUA. Além disso, as políticas de subsídios dos países desenvolvidos, aliadas às restrições comerciais, comprovam que produzir maior quantidade de alimento não garante que os mais pobres venham a ter acesso a ele. Nos últimos trinta anos, a produção agrícola aumentou muito e os preços de comercialização caíram, mas isso não significou a redução dos famintos no mundo.<sup>15</sup>

No bojo de todas estas questões destacamos as influências do modo de vida ocidental na dieta alimentar. Todos esses fatores político-econômicos, sociais, ideológicos influenciam a maneira como consumirmos, não obstante, quais os alimentos que comemos. Como já foi observado acima, o número de plantas consumidas atualmente é bastante restrito em comparação com as que existem na natureza. Com isso, não se desconsidera que a formação de hábitos alimentares é uma construção cultural; passam não somente pelas políticas econômicas de produção e de comercialização, mas também por crenças religiosas e pela

---

<sup>15</sup> SILVA, Lígia Dutra. A Liberalização do Comércio Internacional de Alimentos e o Combate à Fome. In: *XV Congresso Nacional do CONPEDI* – Manaus: 15, 16, 17, e 18 de Novembro de 2006. Disponível em: <[http://www.conpedi.org/manaus/arquivos/anais/manaus/direito\\_intern\\_pub\\_ligia\\_d\\_silva.pdf](http://www.conpedi.org/manaus/arquivos/anais/manaus/direito_intern_pub_ligia_d_silva.pdf)>. Acesso em: 25 ago. 2009.

tradição cultural de cada grupo étnico. Quiçá, as últimas tenham prevalência sobre as primeiras. Quem discorre bem sobre esse assunto é antropólogo Claude Lévi-Strauss: “O alimento deve ser não só *bon à manger* mas também *bon à penser*: isto é, não só biológica, mas também culturalmente comestível”.<sup>16</sup> O alimento não é somente comido por uma necessidade fisiológica, mas é comido culturalmente. Isto é evidenciado, por exemplo, na sociedade norte-americana (EUA), que tem como característica alimentar principal o consumo de carne, mas que tem como tabu o consumo de animais como cavalo e cachorro, mesmo que em princípio não haja informações biológicas e científicas de que esses tipos de carne façam mal à saúde. Na China, por exemplo, o consumo de carne de cachorro é corriqueiro. Mas nos EUA não se pode comer carnes de animais que são amigos. O mesmo se pode dizer aqui no Brasil, que na época colonial, as partes que se podia comer do porco representava o nível social dos grupos. Aos escravos somente era permitido comer orelhas, pés, miúdos, a papada; essas partes do porco misturadas com o feijão, que também era alimento dos escravos, formam o prato mais típico da culinária brasileira, a saber, a feijoada.<sup>17</sup>

Muito se fala da padronização da culinária no mundo globalizado. Esta padronização se desenvolve na esteira da globalização da sociedade moderna. O conceito de

---

<sup>16</sup> “O BRASIL VAI à mesa”, Revista *Superinteressante*, ano 5, n. 6, junho, 1991, p. 22-35.

modernização é caracterizado por Boaventura de Souza Santos como “o processo pelo qual determinada condição ou entidade local estende a sua influência a todo o globo e, ao fazê-lo, desenvolve a capacidade de designar como local outra condição social ou entidade rival”.<sup>18</sup> Como uma das características desta globalização é justamente a adoção de certos hábitos locais de determinada cultura como universais. O movimento de *fast food* (comida rápida) e do *blue jeans* é presente em boa parte do mundo. Com este exemplo se especifica, ainda que de maneira incipiente, o processo de padronização dos hábitos alimentares. Cada vez mais nos habituamos a comer alimentos rápidos, pré-preparados e/ou industrializados. As pessoas se distanciaram do processo de preparação dos alimentos e do sentar à mesa em família ou em comunidade – o compartilhar – tão caro à tradição cristã. Além disso, pode-se pontuar que nós nos alimentamos sem medida, mais do que necessário. “Percebe-se uma crescente ‘desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais que regiam, tradicionalmente, as práticas e as representações alimentares’”.<sup>19</sup> Como consequência o percentual de obesos

---

<sup>17</sup> BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, UNICAMP, v. VI, 1998, p. 4. Disponível em: <[http://www.unicamp.br/nepa/arquivo\\_san/O\\_Padrao\\_Alimentar\\_Ocidental.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf)>. Acesso em: 01 set. 2009.

<sup>18</sup> SANTOS, Boaventura de Souza. As tensões da modernidade. *Revista do Programa Avançado de Cultura Contemporânea - UFRJ*. Disponível em: <<http://www.pacc.ufrj.br/z/ensaio/boaventura.htm>>. Acesso em: 01 set. 2009.

aumenta a cada ano; passou de 11,4% em 2006 para 12,9% em 2007 entre os brasileiros.<sup>20</sup>

Outra consequência perceptível destas mudanças é a preferência por determinados alimentos, entre eles a carne. O consumo de carne ao lado da Coca-cola e do jeans são pilares característicos da cultura estadunidense. De maneira similar assimilamos, por meio da globalização cultural, estes hábitos. Estes hábitos determinam os produtos que encontramos nas prateleiras dos supermercados.

Aliás, a alimentação da população urbana segue os padrões dos supermercados. A uniformização alimentar é logo perceptível ao entrarmos em um supermercado. É só dar uma olhada na variedade de frutas e verduras disponíveis. É ínfima em comparação com a diversidade de alimentos encontrados na natureza. Este padrão alimentar acaba por descaracterizar plantas nativas específicas de certas regiões. A banana, por exemplo, é uma fruta símbolo do Brasil, assim como o coco. Contudo, ambas foram transplantadas da Ásia para cá. Típico da nossa flora é o caju, a jabuticaba, a goiaba, o abacaxi entre várias outras.<sup>21</sup>

Como isso, entendemos que as prescrições éticas de uma forma ou outra influenciam na alimentação. Nesta

---

<sup>19</sup> BLEIL, 1998, p. 7.

<sup>20</sup> ÍNDICE DE OBESOS aumentou entre 2006 e 2007. Disponível em: <[http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/2008/04/04/indice\\_de\\_obesos\\_aumentou\\_entre\\_2006\\_e\\_2007\\_\\_1257829.html](http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/2008/04/04/indice_de_obesos_aumentou_entre_2006_e_2007__1257829.html)>. Acesso em: 01 set. 2009.

direção, prescrições ético-religiosas também constituem hábitos alimentares. Não são incomuns no AT e principalmente no Pentateuco tais prescrições, como em Lv 11, onde se lista os animais limpos e imundos, os que se pode comer e os que não se pode comer. Sem entrar no debate exegético do texto, certo é que as prescrições estão inseridas numa série de textos que falam sobre leis de pureza, tendo como perícopes iniciais (Lv 10.8-20) que versa sobre deveres e direitos dos sacerdotes, distinguindo-os das outras pessoas. Pode-se dizer, de certa maneira, que as leis sobre sacrifícios (Êx 29; 34.15; Dt 15, 19-23; 16, 1-8 e outros) representam um entendimento cultural e religioso do povo de Israel sobre o consumo de carnes, por exemplo. Outro exemplo importante no AT é o do profeta Isaías no texto de Is 25, 1-12. Em especial o versículo 6 fala do banquete preparado pelo Senhor dos Exércitos aos povos um banquete com comidas gordurosas e vinhos velhos. De maneira singular este texto demonstra o prazer em se comer e beber; e ainda, o desejo comum às pessoas de se alimentar com comidas saborosas transcendido a um futuro de paz entre os povos. Ainda mais significativo no âmbito cristão são os inúmeros textos em que Jesus se senta à mesa com diversas pessoas para se alimentar. É o caso de Mt 9, 10-13; Lc 11, 37, para citar somente alguns. Ao todo há 47 referências nos quatro evangelhos em que se fala de comer.

---

<sup>21</sup> MIRANDA, Evaristo Eduardo de. Inventando o Brasil. In: NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL. São Paulo: Editora Abril, ano 7, nº 86, p. 60-71, mai. 2007.

Representativa é a preocupação de Jesus com a alimentação das pessoas. Aqui podemos citar a multiplicação dos pães Mt 14, 13-21 e 15, 32-39; a transformação da água em vinho nas bodas de Caná – Jo 2; ou ainda, a necessidade de comer é usada por Jesus para dizer que a lei, a observância do sábado em especial, foi feita para o ser humano e não o contrário. O ato de se alimentar tem uma importância grande nos ensinamentos e na vida de Jesus. É um momento de contato com o transcendente e de incentivo à solidariedade. Neste sentido, é tema central a última ceia de Jesus (Mt 26, 26-30), que simboliza toda a sua vida (ensinamentos e pregação a respeito do Reino de Deus), crucificação, morte e ressurreição. Na liturgia a ceia tem a função principal. Em outras palavras, um dos sacramentos centrais na tradição cristã tem como base uma refeição.

## *2.2 - Delimitação do problema e hipóteses de investigação*

O presente projeto de pesquisa preocupa-se, por um lado, com a produção de alimentos a partir da perspectiva ecológica. Sabe-se que a agricultura atualmente é considerada, ao mesmo tempo, uma das principais responsáveis pela destruição ambiental, e, por outro lado, tem a responsabilidade de resolver o problema da falta de alimentos no mundo. Com a questão da produção de alimentos se apresentam dois temas amplamente discutidos atualmente: a fome e a destruição ambiental. Essa realidade se apresenta como pano de fundo para discutirmos

alternativas para a crise ambiental e para a falta de alimentos, entendendo que os problemas sociais e ambientais da sociedade atual estão interligados. Por outro lado, como ficou demonstrado na caracterização do problema, há uma padronização dos hábitos alimentares que impactam fortemente as dietas urbanas e que avança sobre os costumes alimentares do meio rural. Portanto, é também preocupação desta pesquisa conseguir diagnosticar o processo contemporâneo de formação de hábitos alimentares no meio urbano e, em alguma medida, as transformações a que estão submetidas a cultura alimentar do meio rural. Duas linhas de contraste acompanham este projeto de pesquisa. A primeira delas diz respeito à atenção permanente ao movimento em defesa da agroecologia, isto é, a proposta de uma agricultura sustentável (social, ecológica e economicamente). A segunda diz respeito, como já apontado acima, às conexões entre prescrições religiosas e hábitos alimentares. Em outras palavras, acompanha o projeto a pergunta permanente pelo papel desempenhado historicamente pelas religiões na formação de hábitos e pela possibilidade das religiões – em particular o cristianismo – reverterem hábitos, promovendo a responsabilidade pela sustentabilidade. Em certo sentido, é possível dizer que grande parte das possibilidades de reversão da lógica insustentável na produção e na distribuição de alimentos hoje passa pela mesa e pelos hábitos alimentares.

## **2.3 Objetivos**

### *2.3.1 - Objetivo geral*

Investigar as relações de mútua dependência entre campo e cidade a partir das práticas alimentares (padrão de consumo) em perspectiva ético-religiosa, contribuindo para apresentar alternativas para o manejo do meio-ambiente através de formas sustentáveis de cultivo de alimento e da formação de novos hábitos alimentares.

### *2.3.2 - Objetivos específicos*

- Pesquisar os hábitos alimentares em comunidades rurais e urbanas da IECLB.

- Investigar as relações entre hábitos alimentares, práticas de consumo e ética.

- Analisar as implicações teológicas dos hábitos alimentares mais comuns.

- Investigar o impacto das formas alternativas de lidar com a produção de alimentos sobre a auto-compreensão religiosa e as posições éticas das famílias no meio urbano e no meio rural.

- Analisar de forma ampla a relação entre religião e alimento.

- Resgatar o trabalho da IECLB com a questão agrária (formas alternativas de lidar com a produção de alimento e o

cuidado com o meio ambiente), os diversos posicionamentos da igreja a respeito da temática e o apoio concreto para a criação do Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA).

- Fornecer subsídios para posicionamentos e projetos da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) que tenham como foco as questões que dizem respeito à tríade meio-ambiente/agricultura/alimentação.

- Oferecer subsídios para a política de fomento da Fundação Luterana de Diaconia (FLD).

#### *2.4 Importância e justificativa do projeto*

As questões relativas à produção e consumo de alimentos são muito atuais e têm implicações em vários âmbitos. Estas implicações têm uma extensão ainda não completamente dimensionada. Em primeiro lugar, é inegável que a produção de alimentos está intimamente vinculada à questão ambiental. A lógica que rege a produção de alimentos no mundo determina em grande medida as formas de relacionamento com o meio ambiente. Neste mesmo contexto, não se pode ignorar as amplas conexões que há entre as questões da fome, da pobreza com o respeito ao meio ambiente e políticas de desenvolvimento. Mais recentemente, mas não com menos força, a relação entre produção de alimentação, dietas e saúde tem ganhado as manchetes e o consome, de forma reiterada, o espaço das revistas de moda, beleza e saúde. Uma alteração da lógica de produção de

alimentos pode desencadear uma dinâmica capaz fazer vibrar um circuito muito amplo de atores e interesses. Em segundo lugar, a formação dos hábitos alimentares tem um papel fundamental. Posto que cultural, a alimentação é prática que supera enormemente as determinações das necessidades primárias. Neste sentido, investigar os hábitos alimentares antigos e novos e as razões das opções alimentares é avançar no complexo terreno da cultura que, em última análise, gera as demandas que informam o campo quais os interesses alimentares dos centros consumidores. É sabido do papel histórico das religiões na constituição das preferências alimentares. É preciso perguntar em que medida conexões étnico-religiosas ainda influenciam escolhas alimentares. É preciso, sobretudo, perguntar que relações entre religião e alimentação contribuem para uma lógica sustentável em relação ao meio ambiente. Além disso, é importante ressaltar, no caso particular da IECLB, a preocupação da igreja com a incidência pública de sua ação e que foco deveria ter o seu financiamento (direto ou via fundações – p. ex., a FLD) a projetos. Que critérios e subsídios poderiam decorrer disso para ação estrutural da igreja, via fomento a projetos, e que ações caberiam a ação catequética da igreja rumo a uma ética baseada em princípios de sustentabilidade integral (meio ambiente, saúde, economia, sociedade).

### **3. Metodologia e estratégia de realização do projeto**

#### **3.1 Descrição da metodologia empregada para a execução do projeto**

Para alcançar a amplitude almejada, o projeto supõe a participação de dois pesquisadores que atualmente conduzem suas pesquisas no PPG: Willian Kaizer (pesquisa processo de formação de cooperativa de produção e comercialização de alimentos com famílias de agricultores na Comunidade de Funil – MG) e Marcelo Sieben (pesquisa o CAPA). Estas duas pesquisas podem contribuir, resgatando parte da história da IECLB em relação à agricultura e ao meio ambiente, ao recuperar a história do CAPA, e aprofundando a reflexão sobre experiência de produção sustentável de alimentos em estreita vinculação com uma experiência de comunidade eclesial. Também faz parte do espectro metodológico do projeto o estímulo a alunos da graduação em teologia para que realizem micro-pesquisas (semestrais, conclusão) nesta área temática (propostas de dietas da revistas femininas - Cláudia, Contigo, Criativa, etc., na TV, padronizações de cardápios étnicos a partir de festas de comunidades, a relação entre alimento e religião, etc.).

O projeto envolve ainda pesquisa de campo com agricultores membros da IECLB envolvidos em projetos

alternativos de produção de alimentos (em estágios diferentes), com agricultores membros da IECLB que praticam a agricultura convencional. Parte desta pesquisa será conduzida e realizada pelo mestrando Willian Kaizer e tomará como base a Comunidade de Funil – MG. Metodologicamente, a pesquisa supõe um mapeamento histórico dos posicionamentos da IECLB sobre a questão da agricultura, da saúde e da alimentação, pesquisa sobre a história do CAPA e pesquisa sobre as diretrizes de apoio financeiro da FLD no tocante à questão ambiental e formas alternativas de produção de alimento. Neste ponto, a contribuição do projeto do mestrando Marcelo Sieben será de grande ajuda.

Contudo, o ponto central do projeto exige uma pesquisa com membros do meio urbano e rural de comunidades da IECLB sobre a relação entre alimentação, religião, saúde e consumo. Esta pesquisa exige uma definição específica, pois não há como realizá-la sem a contribuição de um bolsista de iniciação científica. Neste ponto, objeto específico da solicitação ao PEIC, a pesquisa está focada em entrevistas com famílias de comunidades luteranas do Sínodo Vale do Rio dos Sinos - comunidades de caráter mais urbano e de caráter mais rural.

### **3.2 Descrição de como os objetivos serão alcançados**

Parte dos objetivos será alcançada mediante pesquisas

anterior. A parte principal, objeto deste projeto e da solicitação ao PEIC, será alcançada pela participação de bolsista. O/A bolsista realizará entrevista com famílias de membros luteranos, visando diagnosticar a formação dos hábitos alimentares. Esta pesquisa será realizada na Comunidade de Lomba Grande (ambiente mais rural) e na Comunidade do Centro de São Leopoldo e ainda com estudantes de teologia da Fac. EST, porque, oriundos de várias regiões do Brasil, representam uma grande diversidade regional. Ao bolsista caberia a realização da maior parte das visitas e do registro dos dados em banco de dados específico. A segunda parte da pesquisa, tabulação e interpretação dos dados seria realizada pela equipe, envolvendo bolsista, orientador e os mestrandos envolvidos nas pesquisas acima mencionadas.

### **3.3 Referencial teórico**

A pesquisa implica desenvolver os conceitos de sustentabilidade, proteção ambiental, consumo, alimentação, saúde, espiritualidade em perspectiva teológica, privilegiando a abordagem ética. Como referencial teórico fundamental a pesquisa partirá de uma concepção teológica da natureza como criação, relacionando criação e escatologia dentro de uma perspectiva ética. A perspectiva ética tematizará de forma particular a responsabilidade pela criação, tomando como concretizações específicas a produção de alimentos e as práticas alimentares.

### **3.4 Cronograma físico de execução do projeto**

O projeto supõe a execução do trabalho do bolsista no período de 12 meses e procurou adequar o cronograma de trabalho de forma que fosse possível realizar a pesquisa acima proposta neste período, distribuindo-a da seguinte forma ao longo de 2010-2011:

2010

Ago.-Set. - Elaboração do questionário com participação do bolsista e encaminhamento para Comitê de Ética.

Outubro - Escolha dos/das entrevistados/as e primeiro contato para exposição da proposta da pesquisa.

2011

Nov.-Fev. 2011 - Pesquisa de campo (realização das entrevistas).

Mar.-Mai. 2011 - Digitação dos dados e tabulação.

Jun.Jul. 2011- Interpretação dos dados e elaboração relatório (possivelmente um artigo).

### **3.5 Resultados**

O projeto tem uma amplitude muito grande, mas, em função da solicitação da bolsa ao PEIC, aqui são descritos apenas os resultados esperados com a participação do bolsista. O primeiro resultado, e serve também como primeiro momento de acompanhamento e avaliação do projeto e da

participação da/o bolsista, é a elaboração do roteiro de entrevistas a ser adotado na pesquisa de campo a ser empreendida. O primeiro resultado que pode ser apontado aqui é o encaminhamento desta pesquisa ao Comitê de Pesquisa do PPG. O segundo resultado e ponto de acompanhamento e avaliação é a realização da pesquisa em campo, que deverá ser concluída em fins de outubro de 2010. Entrementes, o bolsista será estimulado a produzir sua própria pesquisa, de preferência dentro da área da temática pesquisada. Ele será estimulado, em fins da pesquisa a participar, pelo menos, no Salão de Pesquisa da Fac. EST, apresentando a pesquisa que está desenvolvendo. De outubro a dezembro de 2010, o/a bolsista procederá a digitação dos dados em banco de dados. O resultado indicativo de conclusão desta etapa será tabulação destes dados, que contará com a participação do/a bolsista, do orientados e dos mestrandos associados a esta pesquisa. Nos meses de janeiro a fevereiro de 2011, ocorrerá a interpretação dos dados, que será concluída com a elaboração de um relatório que, espera-se, possa evoluir para um artigo.

### **3.6 Plano de atividades para o bolsista com cronograma**

Ago.- Out.de 2010

- Pesquisa sobre metodologia de pesquisa através de entrevista.

- Apresentação destas metodologias possíveis em

r e u n i ã o c o m o r i e n t a d o e  
pesquisadores (mestrandos).

- Participação ativa nas reuniões de elaboração do roteiro de entrevista.

- Participação ativa na definição da área e no número de famílias a serem pesquisadas.

- Escolha dos/as entrevistados/as e primeiro contato para exposição da proposta da pesquisa

Nov.-Fev de 2011

- Visita a famílias e realização das entrevistas.

- Alternância entre entrevista, reuniões com orientador e pesquisa própria.

- Fechamento das pesquisas em outubro de 2010.

Mar.- Mai. de 2011

- Digitação do resultado das pesquisas em banco de dados

- Tabulação dos dados com participação do orientador e mestrandos.

- Reuniões com o orientador sobre a pesquisa do bolsista

Jun.- Jul. de 2011

- Participação nas reuniões de interpretação dos dados
- Participação na redação do relatório final.



#### **4. Recursos necessários**

Para a realização deste projeto de um ano de pesquisa, há a necessidade de uma infraestrutura mínima (sala, computador com conexão a rede da Fac. EST). Nesta pesquisa será utilizado um software de tabulação livre. O projeto envolve algum deslocamento para as entrevistas. O dinheiro para estes deslocamentos será encaminhado a outra fonte de financiamento.



## 5. Referência bibliográfica

BANDEIRA JUNIOR, Carlos. *Alimentos transgênicos no debate entre ciência moderna e valores ético-religiosos*. Goiânia: Universidade Católica de Goiás, Dissertação de mestrado, 2003.

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, UNICAMP, v. VI, 1998. Disponível em: <[http://www.unicamp.br/nepa/arquivo\\_san/O\\_Padrao\\_Alimentar\\_Ocidental.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf)>. Acesso em: 01 set. 2009.

CONAB. *Programa de Aquisição de alimentos*. Disponível em: <[http://www.conab.gov.br/conabweb/agriculturaFamiliar/paa\\_o\\_que\\_e.html](http://www.conab.gov.br/conabweb/agriculturaFamiliar/paa_o_que_e.html)>. Acesso em: 25 ago. 2009.

HOBDELINK, Henk. *Biotecnologia: Muito além da Revolução Verde – as novas tecnologias genéticas para a agricultura: desafio ou desastre?* Porto Alegre: AGE – Assessoria Gráfica e Editorial Ltda, 1990.

ÍNDICE DE OBESOS aumentou entre 2006 e 2007. Disponível em: <[http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/2008/04/04/indice\\_de\\_obesos\\_aumentou\\_entre\\_2006\\_e\\_2007\\_\\_1257829.html](http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/2008/04/04/indice_de_obesos_aumentou_entre_2006_e_2007__1257829.html)>. Acesso em: 01 set. 2009.

MARX, Karl. *O Capital: Livro Primeiro, o processo de produção do capital (tomo 2)*. São Paulo: Editora Nova Cultural Ltda, 1996. Disponível em: <<http://>>

[www.livrosparatodos.net/downloads/o-capital.html](http://www.livrosparatodos.net/downloads/o-capital.html)>, acesso em: 25 ago. 2009.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. *70% dos alimentos consumidos no Brasil é produzido pela agricultura familiar*. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/portal/index/show/index/cod/171/codInterno/17644>>. Acesso em: 01 ago. 2009.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Plano Safra da Agricultura Familiar 2009/2010. Disponível em: <<http://comunidades.mda.gov.br/portal/saf/programas/pronaf>>. Acesso em: 25 ago. 2009.

MIRANDA, Evaristo Eduardo de. Inventando o Brasil. *In: NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL*. São Paulo: Editora Abril, ano 7, n° 86, p. 60-71, mai. 2007.

MOREIRA Roberto José. Críticas ambientalistas à Revolução Verde. *Estudos Sociedade e Agricultura*, n° 15, p. 39-52, out. 2000. Disponível em: <<http://www.ufrj.br/leprans/5.pdf>>. Acesso em: 20 jul. 2009.

O BRASIL VAI à mesa, Revista *Superinteressante*, ano 5, n. 6, junho, 1991, p. 22-35.

SANTOS, Boaventura de Souza. As tensões da modernidade. *Revista do Programa Avançado de Cultura Contemporânea - UFRJ*. Disponível em: <<http://www.pacc.ufrj.br/z/ensaio/boaventura.htm>>. Acesso em: 01 set. 2009.

SILVA, Lígia Dutra. A Liberalização do Comércio Internacional de Alimentos e o Combate à Fome. *In: XV Congresso Nacional do CONPEDI* – Manaus: 15, 16, 17, e 18 de Novembro de 2006. Disponível em: <[http://www.conpedi.org/manaus/arquivos/anais/manaus/direito\\_intern\\_pub\\_ligia\\_d\\_silva.pdf](http://www.conpedi.org/manaus/arquivos/anais/manaus/direito_intern_pub_ligia_d_silva.pdf)>. Acesso em: 25 ago. 2009.

THIELEN, Helmut. *Ecologia crítica: conviver e cooperar com a natureza*. São Leopoldo: Unisinos, 2001.

VANDERLINDE, Tarcísio. *Entre dois reinos: a inserção luterana entre os pequenos agricultores no sul do Brasil*. Cascavel: Edunioeste, 2006.



**Anexo 2**  
**Questionário a ser utilizado na pesquisa**



## QUESTIONÁRIO

### **Pesquisa: A produção de alimentos e a formação de hábitos alimentares**

**Nome:**

**Religião:**

**Sexo:**

**Cidade de origem:**

**Idade:**

**Número de familiares que residem contigo:**

**Mora na zona rural ( ) zona urbana ( )**

**Local:**

**Tem horta em casa?**

### I

1 – Você costuma comer verduras?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca  
*frutas?*

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca

2 – Você costuma comer salada?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca

3 – Você costuma comer pão?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca

*Qual tipo:*

( ) Pão Caseiro; ( ) pão de padaria

4 – Você costuma comer carne?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca

Qual tipo?

( ) Carne bovina; ( ) carne suína; ( ) carne de frango; ( ) carne de peixe

5 – Durante a refeição você costuma tomar alguma bebida?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca

Qual tipo:

( ) Água; ( ) Suco; ( ) Refrigerante

6 – Você costuma adquirir produtos “light” ou “diet”?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

Defina o que é “light” e o que é “diet”.

## II

7 – Você costuma preparar suas refeições?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

8 – Você costuma fazer as refeições na companhia de outras pessoas?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

9 – Você costuma fazer uma oração, ou ritual em suas refeições?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

11 – Você costuma fazer refeições especiais no domingo?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

10 – Você prepara comidas diferentes para festas religiosas?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

Em que data religiosa não pode faltar uma comida especial?

### **III**

12 – Você reflete sobre a sua alimentação?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

13 – A alimentação saudável é uma preocupação para você?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

*O que impede a prática*

( ) Tempo ( ) Dinheiro ( ) Conhecimento

14 – As mudanças nos hábitos alimentares das pessoas chamam a sua atenção?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.

15 – Você rejeita estas mudanças?

( ) Sempre; ( ) Às vezes; ( ) Raramente; ( ) Nunca.



**Anexo 3**  
**Parecer da CEP sobre o projeto**



## **Parecer da CEP sobre o projeto**

### **Resolução**

Comitê de Ética em Pesquisa, aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP)/Ministério da Saúde analisou o projeto abaixo.

**Projeto:** “A produção de alimentos e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem/enfoque ético-religioso.”

**Pesquisador:** Valério Guilherme Schaper

O projeto tem dois focos. Um foco é sobre a produção de alimentos a partir da perspectiva ecológica. *“Sabe-se que a agricultura atualmente é considerada, ao mesmo tempo, uma das principais responsáveis pela destruição ambiental, e por outro lado, tem a responsabilidade de resolver o problema da falta de alimentos no mundo.”* O outro foco da pesquisa envolve seres humanos. *“... a investigação sobre a formação [de] hábitos alimentares entre a população urbana, e também rural, se faz necessário uma pesquisa qualitativa por meio de entrevistas.”* A pesquisa acontecerá entre famílias de duas comunidades da IECLB, a de Lomba Grande, município de Novo Hamburgo/RS (ambiente mais rural) e a do Centro de São Leopoldo/RS (ambiente urbano). Para ter uma representação da diversidade regional, entrevistas

acontecerão entre estudantes de teologia da EST. As 200 entrevistas serão conduzidas principalmente pelo bolsista do projeto, financiado pela FAPERGS.

Os membros do CEP da EST expressaram preocupação com a viabilidade de aplicar e tabular 200 entrevistas em tempo hábil. Outra preocupação é o roteiro. O mesmo não deveria ser testado com algumas pessoas, para ver se todas as perguntas são claras e realmente conseguem trazer os dados necessários. Por exemplo, sobre os tipos de comidas, não deveria incluir grãos (feijão, ervilhas, lentilhas etc.)? Também não seria interessante saber as proporções dos tipos de comida? Um pode comer um pouco de carne junto com muita salada, arroz e feijão e outro 80% carne e uma folha de alface para salada.

O projeto está bem elaborado e fundamentado e em relação aos aspectos éticos e metodológicos, o projeto preenche os requisitos exigidos. Os membros do CEP da EST, reunidos votaram pela APROVAÇÃO do projeto em seus aspectos éticos e metodológicos, de acordo com as Diretrizes e Normas Internacionais e Nacionais. Toda e qualquer alteração do Projeto deverá ser comunicado ao CEP.

São Leopoldo, 17 de novembro de 2010

Walmor Ari Kanitz

Secretário do CEP da EST

**Anexo 4**  
**Relatório Técnico PEIC (Projeto EST de**  
**Iniciação Científica) 2011-2012**



## **Relatório Técnico PEIC**

**Orientador:** Valério Guilherme Schaper

**Bolsista:** Joel Sandro Frederico

**Projeto:** A produção de alimentos e a formação de hábitos alimentares – Em busca de uma abordagem/enfoque ético-religioso

### **1) Atividades desenvolvidas:**

Iniciei a minha participação na pesquisa em março de 2011. O então aluno da graduação em teologia Claudio Boning cumpria com o seu último semestre na pesquisa. Conosco trabalhavam mais outros dois colegas da EST como pesquisadores voluntários. Primeiramente, realizamos uma reunião na qual o professor Valério nos familiarizou com o projeto de pesquisa, destacando o tema, sua importância e os objetivos do mesmo. Fizemos um balanço dos resultados alcançados até aquele período. Foram compartilhadas, também, observações obtidas durante a aplicação do questionário que até então havia sido aplicado na Faculdades EST. A partir de observações, algumas alterações técnicas foram feitas no questionário para facilitar o andamento das entrevistas. Alguns textos, cujos temas estavam relacionados à nossa pesquisa, foram lidos e discutidos. Isso foi

importante para uma maior familiarização com a temática e complementou os nossos objetivos na pesquisa.

Criamos uma planilha de trabalho com o programa geral da pesquisa. Os primeiros 50 questionários foram aplicados na Faculdades EST, entre os alunos. Nesta primeira etapa pôde-se ter uma boa dimensão sobre hábitos alimentares e religiosidade nos mais diferentes contextos do Brasil. A partir deste passo, escolhemos outros contextos que pudessem enriquecer a nossa pesquisa. Optamos por uma comunidade da IECLB (Lomba Grande, RS); uma comunidade indígena (Bairro Campestre, São Leopoldo, RS); comunidade quilombola (Canoas, RS); centro da cidade de São Leopoldo, RS; Vila Duque, São Leopoldo, RS; Faculdades EST entre pessoas do Mestrado Profissional (MP). Dos 200 questionários previstos, também foram aplicados 15 em Caramuru, ES, na comunidade de origem de Claudio Boning. Também tive a oportunidade de fazer a pesquisa em Tijuco Preto, no município de Domingos Martins, ES, um pequeno vilarejo onde a maioria das pessoas são agricultores/as. Lá foram entrevistadas 10 pessoas.

Na Vila Duque aplicamos 15 questionários. Este contexto é interessante por ele ser formado, em sua maioria, por migrantes advindos/as do interior do Rio Grande do Sul. A maioria veio em busca de oportunidade de trabalho. Este contexto é formado por pessoas de renda baixa, sendo que a maioria delas pertence a alguma igreja pentecostal. A IECLB

(pela paróquia de São Leopoldo) possui um ponto de pregação na vila, sendo este pouco conhecido e visitado pelas pessoas que entrevistamos.

Na comunidade indígena do Campestre aplicamos mais 10 questionários. A comunidade é formada por índios (ou descendentes) que migraram de suas terras de origem. Muitos vieram de São Borja, oeste do Rio Grande do Sul. A comunidade é bem humilde. Algumas pessoas trabalham na cidade e outras produzem artesanato que é vendido nas proximidades ou na cidade. Percebe-se pouco vínculo da comunidade com o culto indígena. Existe também um templo da Igreja Assembleia de Deus na vila que, como constatado, faz uma espécie de concorrência com a religião e crença local. Os mais antigos lamentam por não poderem mais buscar eles mesmos da natureza o seu alimento.

Na comunidade quilombola de Canoas foram aplicados 15 questionários. A área do quilombo fica “espremida” entre prédios da cidade. Ela pertence ao grupo há muitos anos. Anos atrás a área ficava afastada da cidade, justamente por que essas pessoas eram marginalizadas. Devidos ao crescimento da cidade, a comunidade vê-se cada vez mais à margem da sociedade que agora tenta retirá-los da área que antes era o seu refúgio. Como forma de resistir aos ataques das grandes empresas que insistem em comprar a área, está-se desenvolvendo um projeto de uma horta comunitária, de onde os moradores possam retirar parte do seu alimento. Já

existem pequenas plantações de milho e mandioca na comunidade. A religião local é a Umbanda. Logo após uma pequena familiarização que tivemos sobre o quilombo e seus desafios, foi-nos oferecido um prato típico do local.

Na comunidade da IECLB em Lomba Grande 15 questionários foram respondidos. Primeiramente, assistimos a um culto onde familiarizamos as pessoas com os objetivos da nossa pesquisa. Logo após o culto, entrevistamos algumas pessoas que participavam de um evento da comunidade.

No centro da cidade de São Leopoldo foram entrevistadas 60 pessoas. O nosso foco eram pessoas que frequentam o shopping da cidade e restaurantes. Para esta etapa da pesquisa, perguntamos aos entrevistados se os mesmos costumam sair para almoçar, jantar. O centro foi um local interessante por ser este o local de trabalho de muitas pessoas, inclusive pessoas de cidades vizinhas.

Entre o grupo do mestrado profissionalizante, o professor Valério aplicou 30 questionários. Isso nos possibilitou constatações interessantes por este grupo ser formado por pessoas de diferentes contextos e confissões religiosas do Brasil.

## **2) Resultados alcançados**

Só pelo fato de termos estado em contato com os diferentes contextos acima citados, a pesquisa já nos possibilitou constatações interessantes, mesmo que sejam

parciais. Esta pesquisa tem um caráter quantitativo, ou seja, o número de pessoas que entrevistamos possibilita uma visão geral dos diferentes contextos pesquisados. Não temos dados específicos ou decisivos, mas os mesmos fomentam chances para pesquisas que tenham um caráter qualitativo. As alterações nos hábitos alimentares na sociedade, a “migração” religiosa na sociedade, são importantes indícios de que mudanças significativas estão ocorrendo. Religião e alimentação, ao que parece, não são mais tão dependentes entre si. E isto percebe-se entre grande parte das pessoas entrevistadas.

Quando o nosso foco é a comunidade indígena do Campestre, mudanças drásticas são aparentes. A limitada área, onde hoje habitam dezenas de famílias, não dá chances de aquelas pessoas manterem a sua tradição alimentar. Não há como caçar, pescar, colher da natureza os frutos de seu sustento. Ao perguntar sobre o consumo de salada, a matriarca do grupo responde: “a salada que eu gosto de comer não tem por aqui. Ela nasce na mata. Eu não gosto da salada da cidade!”. A maioria das pessoas respondeu que a abundância da natureza lhes faz muita falta. “Hoje o alimento vem da cidade”, responde um dos entrevistados e poucas famílias possuem hortas caseiras. Ao perguntarmos se a religião ainda exerce influência nos hábitos alimentares da família, percebemos um vácuo deixado pelas tradições e costumes. Ao compararmos as lembranças da matriarca com

a atualidade, houve fortes mudanças quando o assunto é alimentação. Há certa “mistura” quando o assunto é fé. A maioria das pessoas da comunidade participa da Assembleia de Deus, o que causa um confronto com as tradições do grupo. Entre vários grupos indígenas, há a crença de que a natureza fornece ao ser humano o que este necessita para viver. Se preciso for, a natureza permite que este corte uma árvore ou cace um animal. Esta intrínseca relação entre fé e alimentação deixou apenas rastros nas lembranças do grupo do Campestre.

Na Vila Duque muitas igrejas pentecostais determinam o estilo de vida das pessoas. Mas em relação aos hábitos alimentares, não são percebidas grandes influências. As pessoas consomem o que é possível ser comprado. É a possibilidade que faz o hábito! Poucos possuem horta caseira. Muitas das famílias que ali residem são pessoas que antes eram agricultoras. Elas vieram de outras regiões do Rio Grande do Sul. A migração também exerceu influência na alimentação destas pessoas, pois a limitada área não lhes possibilita mais produzir o seu alimento. A cidade com a sua cultura é mais forte do que os hábitos familiares. Esta “pressão urbana” também é forte entre o grupo do quilombo, na cidade de Canoas, RS. As famílias que ali residem buscam, por meio de suas tradições e crenças, resistir aos ataques da modernidade. O contraste entre os modernos edifícios e as humildes casas é forte. A ideia de se criar uma

horta comunitária que forneça às famílias o seu alimento é uma forma de demonstrar para cidade, que avança sobre eles, que eles ainda estão ali. Eles dão um sentido à existência do grupo naquele lugar. A produção do seu alimento é a identidade do grupo. No dia em que estivemos no quilombo, não tivemos a oportunidade de assistir a um culto umbandista, pratica religiosa comum entre o grupo. Sabemos que o sacrifício e o consumo de animais em rituais é comum na Umbanda. Assim também deve ser entre o grupo quilombola de Canoas.

Entre os entrevistados nas comunidades do interior do Espírito Santo (Caramuru e Tijuco Preto – ambas comunidades pomeranas), pode-se perceber que tradição e fé ainda interagem entre si. A fé luterana (pomerana) “molda” o estilo de vida das pessoas que, em festas do ano eclesiástico (natal, páscoa), preparam comidas típicas. Na páscoa, por exemplo, não se consome a “carne” (vermelha), sendo esta substituída pelo peixe. Como um dos símbolos do cristianismo, o peixe é muito comum na páscoa entre os descendentes de pomeranos da região.

Na comunidade de Tijuco Preto está havendo um aumento considerável no consumo de “produtos da venda”, como são chamados os produtos industrializados na região. Inclusive o pão, que antes era sempre feito em casa, agora é comprado na padaria da região. O vilarejo cresce e isto traz consigo novos hábitos às pessoas.

Entre os estudantes da graduação e do MP da Faculdades EST, percebe-se que muitos dos hábitos alimentares, regidos pela tradição/fé, são mantidos pelas famílias dos mesmos. Resultados parecidos tivemos nas comunidades de Lomba Grande e Venâncio Aires que preservam, também por meio do consumo de comidas típicas e da tradição, a sua fé. Aquilo que se comemora em comunidade, preserva-se nos hábitos das famílias, inclusive nos hábitos alimentares.

No centro de São Leopoldo percebe-se pouca influência da religião na vida cotidiana das pessoas. Algumas são céticas. Talvez a rotina de trabalho, o seu estilo social, faça com que as pessoas não levem à mesa aquilo que a tradição e fé lhes propõem. A maioria das pessoas afirma ser comum que a família coma fora de casa. E isso também está relacionado à rotina de trabalho que moldou drasticamente o estilo de vida das famílias na sociedade.

De forma geral, poderíamos colocar que a sociedade está “mudando seus hábitos”. Os avanços econômicos e sociais no Brasil abriram portas para novos estilos de vida, novas crenças e também novos hábitos alimentares. Como expomos acima, os dados colhidos nesta pesquisa não são definitivos, mas servem de aporte para novas pesquisas sobre a relação entre alimentação e fé. Durante as entrevistas, por vezes percebi que uma conversa informal sobre o tema da pesquisa traria melhores resultados para a nossa pesquisa. Isso pode

ser uma importante ferramenta para uma possível nova etapa desta pesquisa.

### **3) Artigos publicados:**

Durante este ano de pesquisa, dediquei grande parte dos meus trabalhos acadêmicos ao tema da própria pesquisa. Participei como ouvinte do seminário sobre Soberania e Segurança Alimentar promovido pelo CAPA (Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor) e pela FLD (Federação Luterana de Diaconia) realizado na Faculdades EST. Como bolsista, iniciei a minha familiarização com o tema em um evento realizado em Porto Alegre. No mesmo divulgou-se um vídeo documentário sobre a mesma temática acima citada.

No segundo semestre de 2011 escrevi alguns trabalhos acadêmicos relacionados à ética alimentar na Bíblia. Para a disciplina de Direitos Humanos, escrevi um trabalho relacionado à dignidade do ser humano como criação de Deus e como Jesus enfatizou isso no seu ministério, inclusive na sua última ceia. No mesmo destaquei que os direitos humanos começam à mesa, ou seja, o direito a uma alimentação saudável está na essência do ser humano como criação de Deus. Escrevi, também, um trabalho semestral dedicado à ética. No mesmo explanei questões gerais da ética e como esta se faz presente na ceia do Senhor. Destaquei que ali à mesa o comer e o crer não estão separados. Dependem um do outro.

Durante o X Salão de Pesquisa promovido pela Faculdades EST em 2011, fiz uma apresentação representando a nossa pesquisa. Para a ocasião, como ainda não tínhamos os dados dos questionários tabulados, escrevi um artigo na área da ética alimentar que contempla o foco da nossa pesquisa, além de abraçar temas da atualidade, como a crise alimentar na África. Neste artigo, fiz uma crítica a situação em que se encontra o mundo à luz da Ceia do Senhor que, por sua vez, carrega em si um caráter ético-social. A minha proposta era apresentar o mundo como uma extensa mesa da comunhão, a qual acolha todas as pessoas no mundo. Este artigo encontra-se publicado nos anais daquele Salão de Pesquisa.

Assim, apresentei os resultados, impressões, colhidos no período de pesquisa, no presente relatório. Seguem abaixo as assinaturas do pesquisador bolsista e do orientador da pesquisa.

---

Joel Sandro Frederico (Bolsista)

---

Valério Guilherme Schaper (Orientador)

**Anexo 5**  
**Relatório Técnico PEIC (Projeto EST de**  
**Iniciação Científica) 2010-2011**



## **Relatório Técnico PEIC**

**Orientador:** Valério Guilherme Schaper

**Bolsista:** Claudio Bönning

**Projeto:** A produção de alimentos e a formação de hábitos alimentares – Em busca de uma abordagem/enfoque ético-religioso

### **1) Atividades desenvolvidas:**

No mês de agosto de 2010, primeiro mês da pesquisa, realizou-se a pesquisa teórica sobre as metodologias de pesquisa de campo. As diferentes metodologias analisadas foram apresentadas em reunião com o orientador e com o mestrando Wilhelm Kaiser. Optou-se pela entrevista estruturada por meio da aplicação de questionários.

O questionário foi finalizado no final do mês de agosto e encaminhado, com a devida documentação para a avaliação do Comitê de Ética da Faculdades EST. Também foi estabelecido em reunião que seria realizada uma pesquisa-teste mediante a aplicação do questionário em estudantes de teologia com o objetivo de avaliar o questionário. Foram estipuladas 200 entrevistas como meta para pesquisa que seriam realizadas na região urbana da cidade de São Leopoldo e na cidade de Lomba Grande, ambas localizadas no Rio Grande do Sul.

Nos meses de setembro e outubro o bolsista passou a trabalhar prioritariamente numa pesquisa sobre alimentação no mundo bíblico. Tal pesquisa bibliográfica foi realizada com o objetivo de preparar uma comunicação (através de banner) no Seminário de Soberania e Segurança Alimentar da Fundação Luterana de Diaconia, previsto para o mês de novembro.

No mês de outubro foi emitido o parecer do Comitê de Ética da Faculdades EST sobre o questionário. Em respeito às ponderações do Comitê, o bolsista e o orientador redefiniram a amplitude da pesquisa. De modo que, o número de entrevistas foi reduzido de 200 para 50.

No mês de novembro iniciou-se a pesquisa entre estudantes de teologia da Faculdades EST. Para agilizar o processo orientador e bolsista optaram por encaminhar os questionários via e-mail. Foram encaminhados XX questionários tendo como critério de seleção dos estudantes o estado de origem. Desta forma, buscava-se maior abrangência cultural. Dos XX questionários enviados apenas 06 retornaram.

Nos dias 16 a 18 de novembro de 2010 o bolsista participou no Seminário de Soberania e Segurança Alimentar da Fundação Luterana de Diaconia. A participação se deu por meio de uma comunicação com banner baseada na pesquisa sobre a alimentação no mundo bíblico.

Em dezembro a pesquisa-teste foi redefinida. Como não funcionou com os estudantes da EST, o orientador e bolsista concluíram que precisavam de um novo público-alvo para testar o questionário. O bolsista propôs que esta pesquisa-teste fosse feita em sua comunidade origem, na cidade de Santa Maria de Jetibá/ES, onde estaria no mês de fevereiro.

No mês de janeiro de 2011 o bolsista se ateve à realização de leituras concernentes à temática do projeto de pesquisa visando ao aprofundamento teórico.

Em fevereiro foram realizadas as pesquisas teste na zona rural da cidade de Santa Maria de Jetibá. Neste período foram realizadas 15 entrevistas.

Mediante os resultados destas primeiras 15 entrevistas, percebeu-se a necessidade de revisão do questionário. Para facilitar a tabulação dos dados e a interpretação, realizou a adequação das perguntas e a mudança no método de formulação da perguntas e parametrização das respostas. Assim sendo, o grupo de pesquisa obteve um novo formato de questionário. Não houve alteração no teor das perguntas (continuam as mesmas), todavia sua formulação sofreu alteração de uma forma tal que se pudesse criar um padrão nas respostas, facilitando a tabulação dos dados.

No mês de abril elaborou-se um novo cronograma de trabalho com a finalidade de ter mais um bolsista PEIC atuando na pesquisa. A partir de 15.04, a pesquisa passou a

contar com mais um bolsista PEIC, o graduando Joel Sandro Frederico. A partir deste mesmo período dois voluntários também se juntaram à pesquisa: Denise Heide Süß, Jovan Mendvral. Como houve uma considerável ampliação da equipe de pesquisadores, o orientador e os bolsistas PEIC concluíram que seria possível voltar ao projeto original (200 entrevistas).

O número foi ampliado e, considerando já os resultados parciais, houve uma redefinição dos públicos-alvo. Com a finalidade de observar o impacto nas mudanças de hábitos alimentares em amostras culturais distintas optou-se por ampliar o grupo de entrevistados incluindo grupos indígenas e quilombolas. Além destes, a pesquisa entre estudantes de teologia foi mantida pelo fato de serem provindos de diferentes regiões do país. Para avaliar a diferença entre as zonas urbana e rural no que tange à formação de hábitos alimentares optou-se por realizar entrevistas na cidade de Lomba Grande/RS.

De abril a junho foram realizadas as entrevistas entre os estudantes de teologia. Ainda em junho deu-se início à tabulação dos dados com as entrevistas já concluídas.

No mês de Julho orientador e bolsista redigiram o relatório

## **2) Resultados alcançados**

Por se tratar do início da pesquisa não há como elencar resultados conclusivos. Todavia, tem-se agora o questionário revisto. XX questionários já foram aplicados e estão sendo tabulados. Também é resultado do projeto a pesquisa bíblica que foi apresentada no Seminário de Soberania e Segurança Alimentar da Fundação Luterana de Diaconia.

### **3) Artigos publicados:**

Como a maioria dos eventos de Iniciação Científica ocorre no segundo semestre letivo a segunda apresentação do bolsista se dará no Salão de Pesquisa da Fac. EST. O texto da apresentação será publicado nos anais do Salão de Pesquisa..

---

Claudio Bonning (Bolsista)

---

Valério Guilherme Schaper (Orientador)



**Anexo 6**  
**Produção bibliográfica**



**Artigo 1. Joel Sandro Frederico. Sentados à mesa: uma análise da crise alimentar na África à luz do Corpus Christi – da partilha proposta na mesa da comunhão.**

**CURSO:** Bacharelado em Teologia

**ANO/SEMESTRE:** 2011/2º

**ASSUNTO:** Artigo para publicação no Salão de Pesquisa 2011 da Faculdades EST

**DISCENTE:** Joel Sandro Frederico, bolsista PEIC 2011

**DATA:** 10/12/2015

---

**Resumo:** Quando nos reunimos para um jantar, um almoço, na maioria das vezes é algum motivo importante que possibilita-nos essa reunião. Esses encontros acontecem geralmente ao entorno de uma mesa. Desde a preparação da comida ao preparo da mesa, há muita alegria, partilha de saberes. No preparo do alimento, muitas vezes é a força conjunta que proporciona o alimento que logo mais será partilhado à mesa. A proposta deste texto é apresentar uma reflexão sobre o nosso papel como comunidade cristã em meio às desestruturações impostas pelo sistema econômico atual. Pretende-se analisar a intenção de Cristo ao sentar-se à mesa com os seus discípulos: o que significa estar sentado

à mesa? O que há por detrás deste momento? Levando-se em consideração que o culto cristão desenvolve-se ao entorno da mesa, onde a comunhão torna-se visível no partilhar do alimento e nas pessoas, como poderíamos reafirmar o sentido de “estar sentado à mesa” nesse mundo que caminha para uma individualização do ser humano? Observando-se o sentido da ceia pascal e a forma como era celebrada e também o sentido e contexto de nascimento do culto cristão, pretende-se levar o leitor a uma introspecção sobre seu papel como alguém sentado à mesa. Tendo a crise alimentar na África como pano de fundo, até que ponto a mesa da comunhão pode ser um contraponto a essa realidade que assola aquele continente?

**Palavras-chave:** comunhão, sentar-se à mesa, crise alimentar na África, compromisso.

## **1 Preliminares à temática**

Um estudo realizado por uma equipe de pesquisadores da Federação Luterana Mundial constatou que a fome e a situação de miséria na África não podem ser (apenas) conseqüências da seca extrema. Uma crítica superficial faz-nos concluir desta forma. O estudo, realizado entre os anos de 1984 e 1985, direcionou os olhos e a atenção do mundo ocidental à pobreza daqueles povos que, por sua vez, manifesta-se como resultado de anos de exploração nas épocas da opressão colonial. Abordou-se, também, que a má utilização dos recursos naturais contribuiu para o

agravamento desta situação . A seca e, conseqüentemente, a pobreza tem a sua gênese na própria história do colonialismo no mundo.

A fome na África tem a sua história. Pelo menos, pode-se afirmar que a história pode trazer à luz algumas questões para serem refletidas sobre a situação em que se encontra a maior parte do continente . Assim como na América Latina, a África foi palco de um desenfreado período de exploração dos recursos naturais o que causou gradativamente alterações climáticas irreversíveis. Voltando um tanto mais na história, os relatos bíblicos testemunham que os grandes impérios (desde os babilônios aos romanos), após a derrota do inimigo, viam-se contemplados pelo “direito à exploração” das terras por eles conquistadas (2 Rs 25.13-14). Os rastros deixados por estes impérios geraram estigmas que, muitas vezes, despertaram intensos movimentos messiânicos entre o povo de Israel. Nesse contexto de exploração, opressão, mas também de esperança, nasce, então, Jesus Cristo. Por um lado, visto como um dissidente desobediente da Lei, por outro como o líder da esperança de Israel, Jesus transpõe todas as barreiras, opondo-se ao sistema de opressão, exclusão que assolava a maior parte da população na Judéia. Os atos de misericórdia de Jesus, tanto nos seus milagres como também nos seus sermões, eram verdadeiras denúncias. Oneide Bobsin chama atenção à transversalidade do ministério de Jesus: “como um ‘dissidente’ de peso, rompeu fronteiras

rígidas dos rituais, das leis religiosas e de limites que enclausuram a vida [...]” . Com as suas práticas Jesus cura, mas também denuncia a realidade. Contra esse sistema que oprimia os mais fracos, Jesus reapresenta em si mesmo o Deus que quer incansavelmente aproximar-se de seu povo. Jesus reapresenta o Deus da partilha, que quer compartilhar.

Compreende-se que ato da partilha materializa-se à mesa, durante a ceia do Senhor. Desde aquele instante em que o pão e o vinho foram com-partilhados, a mesa da comunhão torna-se o centro do mundo, o “epicentro” da comunhão, o Corpus Christi. Ali a matéria (pão e vinho) e a palavra vivificante de Deus unem-se, servindo-se como alimento para a integridade corporal e espiritual dos discípulos sentado à mesa com Jesus, a saber, o pão e o vinho que nutrem o corpo e a palavra de Deus que alimenta o espírito, unem-se e se doam na integridade corporal e espiritual do indivíduo. Ao unir-se à matéria, Deus, por meio de sua palavra (Jesus Cristo), quer reafirmar a sua presença incondicional, aonde há comunhão (Mt 18.20). Esta é a proposta de análise que pretendemos seguir e refletir. A crise alimentar na África, a exemplo da Somália, é uma denúncia. Aqueles corpos oprimidos estão com fome de pão, estão com sede de água; fome de comunhão, sede de paz. Como “viver”, então, essa Mesa do Senhor, sobre a qual todos se fartam de pão, onde todos se fartam de paz?

## **2 O sentar-se à mesa**

*Muitos virão do Oriente e do Ocidente e tomarão lugar à mesa com Abraão, Isaque e Jacó no reino dos céus (Mt 8.11).*

Nos mais variados tipos de reunião de pessoas, a mesa torna-se um espaço de encontro e destaque para os mesmos. Para uma janta, uma festa de aniversário em família, sentamo-nos à mesa com membros da família, gente convidada, enfim, pessoas que nos são de alguma forma importantes. A mesa é um local de partilha. O sentar-se à mesa carrega em si um simbolismo muito forte. Alude a confiança, intenção de partilha, intenção de ouvir os que ali estão conosco sentados. “Tomar uma refeição na companhia de pessoas implica intimidade entre os convivas ou comensais” . No Novo Testamento, por exemplo, encontramos algumas passagens que descrevem momentos que se passam ao entorno de uma mesa ou que descrevem a comensalidade (partilha de alimento) de Jesus. O versículo que introduz este tópico é um dito (logion) de Jesus , no qual ele apresenta uma perspectiva futura do reino de Deus. O mesmo caracteriza este reino que acolhe, inclusive aquela pessoa “que não mora na casa ou não faz parte da família”. São os chamados à mesa, ou os convidados. No texto de Lc 14.7-24 Jesus destaca que o sentar-se à mesa ultrapassa as fronteiras do parentesco, da afinidade.

A vida de Jesus é marcada pela comunhão de mesa. Rodolfo Gaede Neto afirma que “Jesus realizou comunhões de

mesa, com pessoas pobres, doentes, deficientes, pecadoras, discriminadas, desorientadas” . Antes mesmo de iniciar publicamente seu ministério, ele festeja e se alegra no casamento de Caná, onde faz o seu primeiro milagre publicamente (Jo 2.1-11). Relatos de milagres também aludem à sua comensalidade com a multidão: em Mc 6.30-44 Jesus alimenta cinco mil pessoas; em Mc 8.1-10 há outro relato de milagre no qual ele alimenta cerca de quatro mil pessoas. Esteve também à mesa com publicanos e pecadores (Mc 2.15-17), o que gerou duras críticas por parte dos escribas e fariseus. A vida de Jesus destaca a importância da comensalidade. Isso fica evidente na última ceia com seus discípulos (Mc 14.22-26; Mt 26.26-30; Lc 22.19-23). Ao comer do pão e beber do vinho dados por Jesus à mesa, os discípulos sentem o gosto da nova vida que lhes é proposta ao tomar parte daquele momento. Ali, o sentar-se à mesa torna-se mais do que um paradigma de confiança. Antes, torna-se um paradigma de compromisso para com o corpo que ali está sendo partido e repartido. O Corpus Christi partido transfere-se à sua comunidade; ali à mesa aos seus discípulos e deles para o cosmo. Destarte, o aspecto comensal da Ceia do Senhor nos remete ao compromisso de proximidade e da solidariedade com todo o cosmo.

### **3 O mundo como uma extensa mesa: não se deve comer sem repartir; alguém pode ficar com fome**

Não é no acúmulo nem na falta de pão, mas junto com o

repartir que está a promessa de fartura, de abundância.

Ao contrário do que muitas vezes se julga ou sente durante a Ceia do Senhor, há nela um importante comprometimento. O culto cristão alude a um compromisso com os nossos semelhantes. Ele nasce, desenvolve-se e continua se desenvolvendo ao entorno da mesa. Não é uma celebração estática, presa ao tempo. É, não obstante, viva e bem presente, em todo o seu sentido. Quando se fala em culto cristão, fala-se também em uma refeição. Nesse sentido, Sissi Georg coloca que pesquisar o culto cristão em suas origens é deparar-se com uma peculiar forma de culto, pois o mesmo caracteriza-se como uma refeição comunitária eucarística, onde todos se fartam, alegram-se mutuamente. Logo, “a Eucaristia surgiu no contexto de uma refeição e conservou-se nesse contexto durante muito tempo” . O mesmo tem, também, um caráter cúltico . O que hoje chamamos de Eucaristia, origina-se das tradicionais ceias, denominadas Haburah e Pesach . Nestas ceias destaca-se, entre outras coisas, “a fé no Deus que quer a partilha e a comunhão de seus filhos e suas filhas [...]” . O acolhimento, palavra fortemente arraigada no ministério de Jesus, também é característica das ceias em que Jesus fez parte, como já ressaltamos acima. Em relação à atualidade, Carlos A. dos Santos Dutra faz uma crítica a presente forma de festejar a Ceia do Senhor. Segundo o autor,

O escândalo de nossas eucaristias é que elas são

eucaristias mortas ou indiferentes. Indiferença que revela multidões cansadas, que não atraem, que não convidam e estão vazias de Deus. O escândalo de nossas celebrações é que elas não arrebatam velhos odres e os quadros de nossos hábitos, é que elas não balançam nossas estruturas; é que elas não nos arrancam de uma situação para nos abrir à ação do Espírito Santo de Deus .

A mesa do Senhor é um local de encontro onde todos os povos se reúnem (Mt 8.11) e nela vivem e sentem a unidade que há em Deus. Deus quer a partilha, quer a comunhão. A essência de Deus é a comunhão e nessa essência também nós fomos criados. Os preceitos éticos do próprio Antigo Testamento querem ser auxílio para a comunhão. Exemplo disso é Ex 16.4, que trata da partilha do maná. Podemos colocar este texto dentro da mesma dimensão de 1 Rs 17.1-16. Não é o acúmulo que vai garantir o alimento de cada dia, mas a comunhão, onde cada qual recebe/apanha o que lhe é necessidade. No texto de 1 Co 11.17-34, Paulo faz duras críticas àqueles que comiam sem o espírito da comunhão proposto à mesa do Senhor. Em suma, o texto diz que, sem comunhão, haverá pessoas que não terão o que comer.

#### **4 O pão nosso de cada dia: o seu significado na eucaristia e para as relações humanas**

O pão era o principal alimento na época de Jesus. Klaus Berger afirma que no tempo de Jesus o pão era

peessoa. No livro de Eclesiástico (Jesus Sirac) cap. 29 v. 21 lê-se: “Para viver, as primeiras coisas são a água, o pão, o vestuário e uma casa para abrigar a própria nudez” . Esse seria o motivo de o próprio Jesus chamar-se de o pão da vida. O autor também leva essa analogia à mesa da última ceia na eucaristia, quando Jesus, ao estender e abençoar o pão, diz: este é o meu corpo, a saber, este sou eu! . Salvação, segundo a compreensão antiga, trazia consigo um forte caráter de saciedade do corpo, ou seja, a salvação é como um corpo saciado, que nunca mais terá fome . Como já mencionamos acima, na eucaristia tem-se a integridade entre o pão e o vinho com a palavra de Deus, ou seja, a palavra de Deus materializa-se, fazendo-se o alimento, o pão nosso de cada dia .

Em 1 Rs 17.1-16 temos um relato interessante. O texto tem como pano de fundo “a ética do Antigo Testamento que não permite que se negue ‘água ao cansado e pão ao faminto” (Jó 22.7) . O temor da viúva de Sarepta era a fome. Naquela situação, se ela comece ou oferecesse o resto do trigo, morreria de fome junto ao seu filho. Mas Elias lhe apresenta a esperança na partilha, mesmo que seja tão pouco. Aqui vale ressaltar os relatos da multiplicação dos pães e peixes (Mc 6.30-44; Mc 8.1-10) que também tem a partilha como característica, como Sissi Georg destaca a seguir:

No contexto da multiplicação dos pães, aquelas pessoas

não eram necessariamente pobres; é bem provável que ali se tenha organizado uma grande refeição comunitária com o que cada qual trouxe – a exemplo do menino que estendeu a Jesus seus cinco pães e dois peixes .

O pão, antes de se tornar alimento, passa por um longo processo. “O pão nosso de cada dia era o resultado de um esforço conjunto da família. Do plantio ao pão pronto muito trabalho e suor eram investidos” . Ele nasce a partir de um esforço em conjunto, onde cada pessoa desempenha um importante papel até se ter o pão disposto à mesa. Poderíamos dizer que o pão nasce na comunhão do labor para a comunhão de mesa em si, ou seja, a vida das pessoas que comungam, o seu ambiente de trabalho, não estão separados da mesa, pois “sem terra e trabalho não há pão e sem pão não há Eucaristia” . As pessoas são a ligação entre a mesa da comunhão e o mundo. A comunhão de mesa estende-se à vida das pessoas. Nesse sentido, destacaremos o ágape das primeiras comunidades cristãs. Esta era uma reunião de culto das primeiras comunidades que se ajuntavam nas casas, mesmo que o culto no templo ainda fosse prática comum. Nestas, todas as pessoas cooperavam, trazendo algo para a refeição comum, de acordo com as suas possibilidades. Com o ágape, as pessoas estavam dando continuidade a uma prática comum de Jesus . A prática do ágape também era um espaço importante para o cotidiano daquelas pessoas, pois “incluía a denúncia, aberta ou velada,

e a crítica a um sistema que marginalizava, excluía e separava em classes sociais [...]” .

No partir do pão, a vida das pessoas fica ali disposta à mesa. O simbolismo do pão, como vimos, não está separado da vida das pessoas. O partir do pão é compartilhar dádivas, experiências com Deus, é externar a fé, assim como também alimentar a fé. O partir do pão compromete-nos, pois Eucaristia é:

Compromisso com a vida, com a justiça e com um mundo melhor. Este símbolo humano e religioso responde à fome dos homens\*, e ao mesmo tempo é a refeição que convida estes mesmos homens a se assentarem à mesa do Ressurreto, relacionando Eucaristia e vida concreta, social e econômica. Caso contrário, a Eucaristia ficaria incompleta, se não impulsionasse a comunidade que a celebra a saciar a fome dos necessitados e marginalizados ou ainda, não refletisse as causas da falta do pão sobre a mesa .

## **5 A mesa ainda está incompleta: olhando para o continente africano**

Sai depressa para as ruas e becos da cidade e traz para aqui os pobres, os aleijados, os cegos e os coxos (Lc 14.21b).

Parece ironia falar em pão, mesa farta, refeição, quando ainda há tantos de nossos semelhantes que têm não apenas fome, mas perecem na nossa apatia para com eles. Seria como falar de corda em casa de enforcado . A crise alimentar

e os conflitos no continente africano quase que diariamente são assuntos nos mais diversos veículos de comunicação. Quando não são motivadas pelo sensacionalismo ou pela “indústria da emoção”, as reportagens que chegam até nós, ao menos, nos trazem uma realidade que, de tão “normalizada” em nossa consciência, quase não movem ou comovem mais. Aquilo que sabemos é, na verdade, aquilo que nos é permitido saber.

Segundo reportagem noticiada no dia 3 de agosto de 2011 pelo site [globo.com](http://globo.com), o leste da África estaria passando pela pior seca dos últimos 60 anos. A reportagem também afirma que grupos religiosos islâmicos, que controlam essa região, estariam dificultando o acesso da ajuda humanitária da ONU. Infelizmente nunca faz-se alusão ao sistema econômico que tem sua parcela de culpa. Não estamos aqui defendendo a ação desses grupos, mas referimo-nos aos desvios de atenção que tais alusões poderiam provocar. Sabe-se que estamos falando de fatores mais complexos que envolvem e comprometem o mundo todo.

Como ressaltado, existe uma “indústria da emoção” que está camuflada nestes veículos de comunicação. Essa indústria, que se encontra na escassez do sensacionalismo (a sociedade está caminhando para a banalização da dor do indivíduo), procura nestas situações desumanas uma forma de se promover como mídia. Se não há fome, corrupção de governos, ataques terroristas, o que noticiar? Tal realidade é

o “alimento” para grandes reportagens, enquanto não se tem grandes eventos esportivos a serem cobertos. O que fica muitas vezes oculto no sensacionalismo é que estamos falando de milhões de pessoas que na apatia do mundo, aguardam a sua morte, vegetam. Sidbe Semporé ressalva o que acima tentamos expor. A fome na África é fato! O autor completa essa crítica feita à mídia. Assim coloca:

Os pássaros se escondem para morrer. O espetáculo insustentável e revoltante de repórteres e câmeras que – sem a mínima consideração pela parte da humanidade que se consome sob as carnes e os ossos secos – jogam como alimento à voracidade da mídia o estertor dos esqueletos que se extinguem e o adeus ao mundo das crianças de ventre estufado contribui para anestesiar entre os telespectadores e os teleleitores uma consciência já completamente saturada .

Semporé também questiona se tais notícias podem surtir efeito na sociedade? Um relatório do FMI (Fundo Monetário Internacional), feito em 1991, alertou risco de fome para milhões de pessoas na África . Hoje, vinte anos depois, somos mais uma vez alertados, agora pela ONU. Não estamos aqui desmerecendo os esforços da ajuda internacional, mas infelizmente pode-se afirmar que nunca foi o interesse da comunidade intencional abolir a crise alimentar que assola o nosso planeta.

Falar da África voltou a estar na moda; ou nunca saiu da moda. Hoje fala-se muito da Somália. O país já foi assunto

também em 1992 quando 4,5 dos 7,5 milhões de habitantes estavam condenados a morte pela fome . Como já colocamos anteriormente, a crise alimentar no continente “é a reprodução singularmente dramática de cataclismos análogos do passado longínquo e recente da África” . Fatores climáticos certamente contribuem para o agravamento da situação. A seca prejudica as colheitas, faz com que rios e pequenas fontes d’água sequem, assim como as esperanças das pessoas. Destarte, conforme Semporé, os humanos são em grande parte responsáveis pela frágil situação na qual se encontra aquele continente. Ele critica a forma como as potências mundiais, ao longo da história, transplantaram para a África ideologias de nações incompatíveis com a mesma, criando fronteiras intransponíveis, e nas fronteiras inimigos a serem combatidos . Carregado de ironia é o fato de que países como Nigéria, Costa do Marfim, embora sejam exportadores de cereais, ainda tenham milhões de pessoas estigmatizadas pela fome. O ritmo da economia mundial, que está cada vez mais acelerado, atropela a própria dignidade humana.

Aqui é importante citar também a destruição da organização tribal e camponesa nestas nações. Ideologias capitalistas individualistas arrancaram a força e possibilidades das pessoas de lutarem contra a fome nos períodos escassos. Tirou-se deles a possibilidade de lutar. Cortaram-se lhes as mãos. A “individualização” e o ideal de

país independente criou, na verdade, trincheiras de guerras sangrentas. A dignidade daquelas pessoas foi banalizada. Governos e movimentos rebeldes hoje têm essa poderosa arma de guerra que arranca a vida de milhões de seres humanos: a fome. Para enfrentarem-se e fragilizar o inimigo, incendeiam colheitas, desviam a ajuda internacional, barram a intervenção de organizações humanitárias. Assim armam-se “bombas” que levam milhões de vidas, bombas chamadas fome . Mas que ressalva-se: esse sistema não é “nativo” da África. São ideologias transplantadas para aqueles países.

Contra este sistema econômico neoliberal, nascem certos grupos que propõe formas sustentáveis de se viver na terra. Aqui no Brasil, por exemplo, temos os movimentos sociais que lutam pela justiça no campo. Aqui eu gostaria de citar o MPA (Movimento dos Pequenos Agricultores) que se põe contra a situação de empobrecendo e marginalização das famílias camponesas no país. Esse movimento propõe “a produção de comida saudável para alimentar o povo brasileiro, respeitando a terra, quem produz e quem consome. A luta é contra o agronegócio, a fome e as políticas econômicas dos países imperialistas” . No âmbito da IECLB temos também o CAPA (Centro de Capacitação dos Pequenos Agricultores) que, além de ter essa mesma ideologia, procura capacitar as famílias camponesas.

Levando em consideração toda essa situação de marginalização dos mais fracos, seja na África ou America

Latina, proponho trazermos essa temática para uma reflexão prática mais próxima e palpável. Certamente a questão da África é mais complexa, pois ela envolve ideais de grupos, estigmas de anos de exploração, estigmas de um sistema econômico desumano. Discutimos a postura do cristão, quando se senta à mesa com seus semelhantes. Trouxemos algumas analogias sobre o simbolismo do pão, do trabalho no campo, da união, da comunhão. A mesa da comunhão cristã se adapta às épocas. Ela cresce, atribui a si mesma novas formas. A única coisa que nela é imutável é o que se faz sobre ela: o partir do pão. Como, então, trazer esses pobres marginalizados à mesa do Senhor? Enfim, Jesus nos enviou a chamá-los e a incluí-los.

### **6 Venham, pois tudo já está preparado: a mesa já está posta; só falta-nos a partilha**

Quando Jesus atribui a si mesmo o título (nome cristológico) de pão da vida, ele certamente o fez considerando a necessidade que o ser humano tem de comer até saciar a fome . O povo tem a fome fisiológica, mas também fome de paz. O corpo de Cristo, dado à mesa, quer envolver e fazer parte das pessoas ali sentadas. Estas, tomadas e feitas de corpo de Cristo, assumem em si a incumbência levar este pão da vida aos que têm fome e trazê-los à mesa. Isso por que temos e queremos ter comunhão.

Quando Paulo diz em 1 Co 14.30 “Eis a razão por que

dormem”, leia-se ali uma crítica à falta de partilha, comunhão. Paulo faz uma crítica às contendas, desigualdades que submergem a comunhão no individualismo. Quando olhamos para a situação da África, “é flagrante a injustiça que caracteriza as relações entre a África explorada, pilhada e ridicularizada pelas nações poderosas, e os países ricos que lhe destinam as migalhas de sua mesa” , “e há quem tenha fome, ao passo que há também quem se embriague” (1 Co 14.21b). É a realidade de nossos tempos sendo denunciada pela palavra de Deus que se faz viva e reverbera nos corpos das pessoas mais humildes.

A África está à mercê dessa nova ordem mundial que caminha e sempre caminhou contra os mais humildes . Quando Jesus convida os pobres, os aleijados, os cegos e os coxos a fazerem parte do seu banquete, ele direciona o nosso olhar àqueles que podem apenas agradecer com o seu próprio corpo que vagorosamente restabelece-se à mesa da partilha e nela quer comungar. O Corpus Christi é mais do que um pedaço de pão ou gole de vinho. É, deveras, o direito a vida que nele nos é dada. “A Eucaristia significa e reatualiza este preceito fundamental do direito à vida e do direito à subsistência. Direito ao pão da terra, que permite acolher o Pão do Céu. ‘O homem não vive só de pão, mas também de toda a palavra que procede da boca de Deus’” . A Eucaristia não pode ficar marginalizada à memória do drama de uma vida sofrida das pessoas. Como vimos, nas suas origens não

é isto que ela propõe. Ela é memória viva daquilo que quer tornar-se evidência. A evidência da presença de cristo em nós, o seu corpo vivo hoje.

### **Conclusão**

Venham, celebremos a ceia do Senhor. Façamos todos juntos um enorme pão; preparemos muito vinho, como em Cana [...] Pronto, sigamos a receita do Senhor; batamos todos juntos a massa com as mãos, e veremos com alegria como cresce o pão [...] Por que hoje celebramos o encontro com Jesus. Hoje renovamos nosso compromisso com o Reino [...].

A canção acima é muito clara na sua intenção. Como o Corpus Christi, somos convidados a abraçar e assumir as palavras que ecoam da mesa: “Tomai e comei”, ou seja, precisamos fazer o que ela nos pede; somos convidados a alimentar ao faminto e trabalhar juntos para isso. Assim como Moisés em Ex 16.4, devemos questionar, como o Corpus Christi, àqueles que estocam, manipulam o alimento. Como traz o Salmo 14.4 “Devorando seu pão, eles comem meu povo”, assim devemos ser a denúncia das mazelas que estigmatizam os nossos semelhantes na África. A mesa está posta. O pão está ali sobre a mesma. Logo, “o amor, para com os famintos da África, tem a fisionomia do ‘pão’ partilhado” . Por fim, o Corpus Christi não é um corpo inerte, apático. É, sim, itinerante, empático que se faz alimento para quem tem fome de pão. Se faz água para quem tem sede de Justiça.

## **Referências bibliográficas**

BERGER, Klaus. Manna, Mehl und Sauerteig: Korn und Brot im Alltag der frühen Christen. Stuttgart: Quell Verlag, 1993. 167 p.

BOBSIN, Oneide. Tendência religiosa e transversalidade: hipóteses sobre a transgressão de fronteiras. In.: Estudos Teológicos. No 2. ano 39, 1999, p. 105-122.

DUTRA, Carlos Alberto dos Santos. Corpus Christi e a fome no mundo. Perspectiva Teológica. Vol./No. 27/73, 1995. p. 379-386.

FEDERAÇÃO LUTERANA MUNDIAL. Ação das igrejas contra a seca na África: relatório do subcomitê de estudos sobre as causas fundamentais da fome e da insuficiência alimentar na África. Geneva: The Lutheran World Federation, 1985. 65 p.

GAEDE NETO, Rodolfo. As comunhões de mesa de Jesus e a Ceia do Senhor. Tear: Liturgia em Revista, São Leopoldo, 2003, n. 16, p. 3-9.

GAEDE NETO, Rodolfo. Servir à mesa. São Leopoldo: IEPG, Escola Superior de Teologia, 1999. 24 p.

GEORG, Sissi. O Ágape: uma vivência litúrgico-diaconal das comunidades dos primeiros séculos. Tear: Liturgia em Revista, São Leopoldo, n.8, 2002, p. 3-7.

KILPP, Nelson. O pão nosso de cada dia: uma leitura a partir do Antigo Testamento. In.: A salvação se fez pão: estudos

bíblicos sobre “O pão nosso de cada dia”. São Leopoldo: Sinodal, 1989. p. 5-13.

PASTORAL POPULAR LUTERANA. O povo canta: cancionero II da Pastoral Popular Luterana. Palmitos: Pastoral Popular Luterana, 1994. 292 p.

RICHTER REIMER, Ivoni. O pão na crise: alimentando a resistência criativa. In.: Estudos Bíblicos: criatividade na crise. Petrópolis: Vozes, 1994. p. 71-77.

SEMPORÉ, Sidbe. A fome na África. Concilium, vol./No. 247, 1993, p. 347-357.

O GLOBO. ONU declara em mais três regiões da Somália. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/mundo/mat/2011/08/03/onu-declara-fome-em-mais-tres-regioes-da-somalia-925054423.asp>>. Acesso: 12 dez. 2011.

## **Artigo 2. Willian Kaizer de Oliveira. Por uma perspectiva ecoteológica: a discussão sobre soberania e segurança alimentar.**

**Publicado em:** *Protestantismo em Revista*, São Leopoldo, RS, v. 29, p. 79-91 set.-dez. 2012. Disponível em: <<http://periodicos.est.edu.br/index.php/nepp/article/view/323>>. Acesso em: 10 out. 2015.

**Resumo:** Considerando a fome, a situação de subnutrição de cerca de 1 bilhão de pessoas no mundo, esta reflexão se propõe a discutir as ações a respeito do combate à fome e ao fortalecimento da segurança e da soberania alimentar. Os projetos e a tradição de valorização da agricultura de base agroecológica, como é o caso do CAPA (Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor) tem contribuído decisivamente tanto para o fortalecimento da soberania e segurança alimentar quanto para a recuperação e ressignificação das formas de cultivos agrícolas tradicionais, da cultura camponesa. Essa reflexão precisa interpelar a teologia a pensar em uma relação mais saudável entre ser humano, agricultor e consumidor, e natureza.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar. Soberania e Segurança Alimentar. Teologia e Ecologia.

**Abstract:** Considering the famine, the situation of

malnutrition of about 1 billion people worldwide, this discussion aims to discuss the actions regarding the fight against hunger and strengthening security and food sovereignty. The projects and the tradition of valuing agriculture agroecological base, such as the CAPA (Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor) has contributed decisively both to strengthen the sovereignty and food security and for the restoration and reframing of the forms of traditional crops, of peasant culture. This reflection needs to be challenged theology to think of a healthier relationship between humans, between farmers and consumers, and nature.

**Keywords:** Family Farming. Sovereignty and Food Security. Theology and Alimentation.

### **Introdução**

O tema da alimentação – ou da falta dela: a fome – sempre foi essencial à vida humana, para a sobrevivência do ser humano. Alimentar-se é um ato biológico imprescindível à vida humana, assim como o é ingerir água. Por meio dos alimentos, crus, cozidos, assados e dos mais variados sabores e texturas, o ser humano fornece os nutrientes e os elementos necessários para a manutenção e desenvolvimento físico do seu corpo. Em torno da busca por alimentos o ser humano estabeleceu relações diferenciadas com os da mesma espécie e se organizou em grupos para caçar e coletar alimentos, o que posteriormente deu origem ao conjunto de grupos humanos organizados, que poderíamos chamar

sociedade. No mesmo percurso de evolução, os seres humanos descobriram que era importante domesticar animais e plantas para produzir seu próprio alimento. Assim nasce a agricultura.

Embora a escassez de alimentos seja sempre uma preocupação vital para os grupos humanos, e para a humanidade como um todo, a sociedade dos dias de hoje parece não dar o devido valor ao tema. Boa parte da humanidade continua a sofrer com a fome. Em seu último relatório de 2010, a FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) afirma que há cerca de 1 bilhão de pessoas que vivem em estado de fome crônica no mundo. Por mais que há quem diga que a causa da fome é o crescimento populacional no planeta, fica difícil sustentar tal posição com o avanço científico na área agrícola nos últimos anos, com o aumento das áreas de plantios e com a quantidade de alimentos que se produz atualmente, que ultrapassa as cifras de dezenas de bilhões de toneladas de grãos ao ano. Isto sugere que as causas da fome e da subnutrição têm outras raízes para além do crescimento no índice de natalidade.

No Brasil o problema da fome foi e é apresentado ao longo das últimas décadas como uma característica marcante da desigualdade social deste país continental. Desigualdade social e fome são dois problemas sociais entrelaçados pela pobreza e pela falta de acesso de muitas pessoas a direitos

básicos de sobrevivência; a alimentação de qualidade é uma delas. Apesar de ter uma grande produção de grãos, dentre as maiores do mundo, além de ser o maior produtor de carne bovina e um dos maiores produtores de carne suína e de frango do mundo, o Brasil ainda tem milhões de pessoas em estado de insegurança alimentar. Segundo o PNAD-2004, no Brasil, 34,8% dos domicílios estava em condições de insegurança alimentar, o que representa uma população de 72 milhões de pessoas. Isso representa 39,8% da população brasileira vivendo em estado de insegurança alimentar leve, moderada ou grave. Há que se dizer que este quadro de insegurança alimentar já foi bem pior. Os programas de combate à fome, o “Fome Zero”, do Governo Federal, retiraram da pobreza extrema mais de 13 milhões de pessoas nos últimos oito anos, segundo o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS).

Com estas realidades contrastantes – grande produção de alimentos e situação de insegurança alimentar – pretendemos discutir as causas da insegurança alimentar e as possibilidades de se promover a soberania e a segurança alimentar.

## **1 Soberania e segurança alimentar**

A ideia de segurança alimentar nasce com o período posterior à Segunda Guerra Mundial. A partir da realidade de uma Europa arrasada economicamente pela guerra e com a maioria da população em condições precárias de

sobrevivência se estabelece a preocupação com o direito de toda pessoa de ter direito à alimentação digna. Este direito é considerado um direito humano básico, conforme o artigo XXV da Declaração Universal dos Direitos Humanos. Já soberania alimentar é o direito que cada povo, que cada país e estado nacional têm de definir as suas políticas agrícolas a fim de assegurar garantias alimentares para todas as pessoas. É o direito que os países têm de proteger sua produção e sua cultura alimentar para não serem prejudicados pelos demais. A luta por soberania alimentar é, portanto, a luta de um povo para produzir aquilo que deseja comer. Reforça e garante a autonomia dos grupos e populações tradicionais de produzir e comercializar alimentos de acordo com suas tradições culturais e ambientais, além da possibilidade de sustentar-se e sustentar as suas sociedades.

Duas questões importantes são colocadas diante destes direitos humanos específicos: por que ainda persiste a insegurança alimentar e a fome com tanta produção de alimentos e quais ações e medidas podem ser tomadas para se minimizar este quadro? Sobre as razões pelas quais a situação da fome e da insegurança alimentar persiste no Brasil podemos apontar para algumas questões.

### *1.1 A agricultura da Revolução Verde e o “fim da fome”*

A preocupação de se combater a fome no mundo no período pós-segunda guerra mundial foi um dos grandes motivadores e justificadores para pesquisas genéticas de um

novo modelo de produção agrícola, que seria conhecida como Revolução Verde. Esta, por sua vez, prometia alta produtividade e conseqüentemente o fim da fome nos países subdesenvolvidos que aceitassem implantar o modelo de produção de alimentos híbridos. Plantas híbridas são o resultado de vários cruzamentos genéticos com plantas da mesma espécie com o intuito de maior produtividade e maior resistência a pragas e variações climáticas. O projeto pareceu ser muito interessante e promissor. Contudo, junto com ele estavam interesses econômicos e políticos.

Contudo, para se alcançar bons índices de produtividade é necessário o uso intensivo da irrigação para administrar a escassez de chuvas, a utilização de fertilizantes químicos para a satisfação dos nutrientes e outros elementos importantes para o crescimento rápido e para a alta produtividade das plantas, o uso intensivo de agroquímicos e agrotóxicos para o controle das ervas daninhas e pragas e também a utilização permanente de maquinário de grande porte para o manuseio de grandes plantações em extensas áreas de terra. Este modelo agrícola se baseou e se baseia na homogeneização e na padronização do conjunto de práticas agrícolas, da produção e do comércio de alimentos; dessa forma, só há um modelo de agricultor eficiente. Em boa medida, isto é reflexo da valorização da monocultura.

Com o intuito de modernizar a realidade rural brasileira, conforme o espírito das décadas de 1950 e 60s, em que a

industrialização prometia levar o país pelo caminho do progresso até o desenvolvimento dos países de “primeiro mundo”, implantou-se a agricultura industrial da Revolução Verde. “A agricultura, considerada, neste contexto, atrasada, deveria se integrar no projeto nacional de modernização e urbanização e se ligar inseparavelmente à indústria (química, em especial), virando fornecedora de matérias primas, força de trabalho barata e, concomitantemente, mercado consumidor.”

### *1.2 Padronização alimentar*

Paralelamente e ligado a este processo de destruição ambiental e pauperização das populações camponesas ocorre outro fenômeno relacionado à agricultura industrial moderna (Revolução Verde), que é a padronização alimentar. A alimentação das pessoas nas grandes cidades tem passado por um forte processo de padronização. Segundo dados do IBGE, os alimentos mais comprados pelas famílias brasileiras são o arroz e os produtos a base de farinha de trigo (pães, biscoitos, macarrão), carnes, feijão, açúcar, óleos e leite e seus derivados. Esta tendência vem desde os anos 70 e indica uma paulatina substituição da dieta rica em fibras por uma dieta altamente industrializada (mais gorduras, mais açúcares, mais valor agregado etc.).

Começamos a perceber que o padrão alimentar urbano passa a determinar em grande medida o que se produz no campo. Este padrão, baseado em alimentos de preparo rápido

e esteticamente perfeitos (o tomate longa vida, o alface de folhas sem manchas, a maçã reluzente, a banana com a cor amarela homogênea, a cenoura com formato padronizado etc.), altera as demandas da produção agrícola. Exige-se cada vez mais o uso intensivo de agrotóxicos, uso abundante de água, maquinário pesado, exigência excessiva e ininterrupta do solo, predominância de sementes de alta produtividade. Tudo isso afeta a qualidade dos alimentos e gera uma cadeia produtiva que explora abusivamente os recursos naturais e desencadeia desperdícios enormes (transporte para longas distâncias, expectativas estéticas da qualidade do alimento expostos nos supermercados, desperdício no preparo dos alimentos).

Além disso, a representação simbólica e cultural (mesmo a comunhão de mesa e o compartilhar marcante nas religiões) a respeito do que é melhor para a saúde humana tem sido substituída pelas propagandas dos alimentos industrializados, que estimulam o consumo voltado exclusivamente pelo prazer de se comer. Muitas propagandas de refrigerantes, bolachas recheadas, batatas fritas e outras guloseimas são feitas por crianças, estimulando o público infantil a consumir estes alimentos ricos em gorduras, açúcar e conservantes. “No Brasil, segundo o levantamento, 95% das propagandas para crianças são de alimentos não saudáveis.”

### *1.3 Tensionamento entre segurança e soberania alimentar*

culturais que intensificam as desigualdades e que as justificam paradoxalmente com um suposto combate à fome e à pobreza, entendemos ser necessário haver um tensionamento entre segurança e soberania alimentar. Em nome da segurança alimentar a tecnologia da agricultura baseada na monocultura, no uso de maquinários pesados, irrigação, fertilizantes e agrotóxicos foi introduzida nos países subdesenvolvidos. Nesta mesma direção, a noção de segurança alimentar aliada à ideia de livre comércio de alimentos causou sérias consequências para os países subdesenvolvidos. Até o início da década de 1990 países como Quênia, Ruanda Zimbábue eram autossuficientes na produção de alimentos. A entrada descontrolada de cereais excedentes da produção norte-americana e europeia nestes países, incentivadas pelo livre comércio da OMC (Organização Mundial do Comércio) e pelo FMI (Fundo Monetário Internacional), causou a baixa dos preços no mercado interno e a falência generalizada dos agricultores. Nos anos seguintes, 1991-92, houve um desencadeamento de fome nas suas populações. A economia interna retraiu e os países não tiveram condições de pagar a dívida externa. A situação se transformou em uma “bola de neve” com o aumento da dívida externa, diminuição na produção e comércio de alimentos, e, conseqüentemente, fome generalizada. Outra conclusão que podemos chegar, por mais contraditória que seja, é que quanto mais se produz alimentos mais há fome, pois o excedente é usado pela especulação do “livre-mercado” para

desestabilizar a produção e o comércio de alimentos nos países em desenvolvimento.

Este exemplo, e inúmeros outros, demonstram que é preciso privilegiar segurança alimentar dentro de um plano de ações e políticas orientadas pela noção de soberania alimentar. Neste sentido, a valorização da soberania alimentar por meio de políticas destinadas à agricultura familiar pode dar melhores garantias da segurança alimentar. A noção de autogestão dos recursos naturais pelas comunidades camponesas fundamentado nas normas culturais e nos saberes tradicionais destas comunidades contribui com a sustentação da soberania alimentar e da garantia da segurança alimentar. Os princípios de autogestão dos recursos naturais e soberania alimentar podem ser compreendidos e desenvolvidos na perspectiva da agricultura familiar a partir das experiências dos agricultores e de bem-sucedidas políticas públicas destinadas à agricultura familiar. A ideia que precisa ser perseguida é a de conjugação de esforços dos movimentos sociais e agroecológicos com o fortalecimento e ampliação das políticas para a agricultura camponesa ou familiar.

A partir do conhecimento das culturas indígenas nos damos conta que segurança alimentar não se limita apenas a um direito do ser humano em ter condições de nutrir seu corpo adequadamente. É preciso também garantir segurança alimentar aos animais para que possam, além de fornecer ao

ser humano fontes de alimentação, contribuir com o equilíbrio das forças da natureza. Esse equilíbrio ou harmonia também está relacionado com a preservação da diversidade da flora. Ou seja, segurança alimentar e soberania alimentar dependem diretamente do respeito e preservação da natureza em sua diversidade como sujeito de direitos. Há, portanto, um entrelaçamento e uma interdependência dos direitos humanos (à alimentação, por exemplo) com os direitos da natureza, em seus ecossistemas como organismos complexos e dotados de subjetividade, na manutenção da vida em suas diferentes formas.

Por outro lado, correlacionando esta discussão com o que dissemos acima sobre a padronização alimentar e a relação entre consumo homogêneo nas cidades e produção da monocultura agrícola no campo, entendemos que é essencial haver também uma discussão sobre educação alimentar. A desconexão entre os problemas e desigualdades no campo e na cidade contribui para a permanência do modelo desumano e desagregador da sociedade moderna. É preciso estabelecer conexões e aproximações entre as lutas por direitos dos movimentos sociais e ambientais do campo e da cidade, já que não há como estabelecer uma separação da urbe como lugar desenvolvido e do campo como atrasado e ultrapassado, ou qualquer outra forma distinção deste nível. Mais do que ter o que comer é preciso melhorar a qualidade do alimento e também melhorar a maneira como as pessoas

se alimentam. Isso sem deixar de lado a preocupação com o combate à fome.

## **2 A agricultura familiar como alternativa para a produção de alimentos**

A descrição dos aspectos históricos, econômicos e sociais da agricultura apresentados acima serve como forma de contextualização histórica e social da implantação de uma forma de agricultura na realidade brasileira, a agricultura da Revolução Verde. Esta, por sua vez, tornou-se o alicerce principal da produção de alimentos no Brasil. Como procuramos demonstrar, esse tipo de agricultura, hegemônica, privilegia os grandes produtores e os latifúndios. Como segue as regras do livre mercado, e especialmente do agronegócio, o pequeno produtor sozinho não tem condições de competir com igualdade de condições no que se refere à produção e ao comércio de alimentos. Precisa, portanto, encontrar outras maneiras de sobreviver no campo, dedicando-se principalmente ao trabalho assalariado. No entanto, o mais frequente é o abandono do campo e a busca por trabalhos com garantias salariais nas grandes cidades. O conhecimento e a cultura rural vão se perdendo no caminho.

O termo agricultura familiar é somente uma dentre várias formas de nomeação dos proprietários de pequenos espaços de terra. Há ainda outros termos para se designar a produção de alimentos em pequenas propriedades, como o próprio nome de pequeno proprietário, pequeno agricultor,

camponês. Em função desta multiplicidade de termos se percebe a dificuldade de conceituar a produção de alimentos em menor escala ou para subsistência. Com isso se percebe que a opção adotada no Brasil, principalmente pelo PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), para delimitar este público foi o uso “operacional” do conceito, centrado na caracterização geral de um grupo social bastante heterogêneo. A agricultura familiar não é fruto da diversidade, mas ela própria representa e contém diversidade. A seguir se apresenta algumas características da agricultura familiar.

### *2.1 A produção e o fornecimento de alimentos pela agricultura familiar*

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) a agricultura familiar responde por 70% dos alimentos produzidos no Brasil. Apesar de cultivar uma área menor com lavouras e pastagens (15% das áreas usadas para a agropecuária), a agricultura familiar é responsável por garantir boa parte da segurança alimentar do país, como importante fornecedora de alimentos para o mercado interno. Alguns dados do último censo da agropecuária brasileira apresentam a participação da agricultura familiar em algumas culturas selecionadas: “produziam 87,0% da produção nacional de mandioca, 70,0% da produção de feijão (sendo 77,0% do feijão-preto, 84,0% do feijão-fradinho, caupi, de corda ou macáçar e 54,0% do feijão de cor), 46,0% do

milho, 38,0% do café (parcela constituída por 55,0% do tipo robusta ou conilon e 34,0% do arábica), 34,0% do arroz, 58,0% do leite (composta por 58,0% do leite de vaca e 67,0% do leite de cabra), possuíam 59,0% do plantel de suínos, 50,0% do plantel de aves, 30,0% dos bovinos e 21,0% do trigo. A cultura com menor participação da agricultura familiar foi a da soja (16,0%), um dos principais produtos da pauta de exportação brasileira.

## *2.2 Respeito e preservação da tradição e dos conhecimentos populares*

O questionamento do modelo de racionalidade fundamentado no antropocentrismo que entende o ser humano como possuidor da natureza e, portanto, pode usá-la a seu bel-prazer, tem sido um aspecto importante de luta e reflexão dos movimentos ecológicos e acadêmicos. A superação deste paradigma de desenvolvimento e de conhecimentos baseados na exploração dos recursos naturais é essencial para a vida humana, principalmente para as vidas dos mais pobres, e obviamente para a manutenção da diversidade e multiplicidade da vida terrestre. As mudanças climáticas, das forças da natureza de maneira geral, nos alertam que a humanidade não está no caminho certo. Por isso, a recuperação e a valorização dos conhecimentos e experiências das comunidades tradicionais e suas formas de convivência e aproveitamentos dos recursos naturais são essenciais para superarmos este paradigma de racionalidade.

O respeito à diversidade biológica e à heterogeneidade étnica e cultural da humanidade devem se conjugar, neste modelo, em uma proposta de gestão cultural do ambiente.

Entrelaçam-se, aqui, os direitos das comunidades indígenas, camponesas e urbanas tentando conservar suas tradições para conseguir um etnodesenvolvimento autogestionário, ou seja, o direito a forjar seu próprio destino a partir de seus valores e de sua significação do mundo, mediante o manejo sustentável de suas necessidades materiais e simbólicas.

### *2.3 Agricultura de subsistência*

O processo histórico de dominação colonial e da exploração capitalista não dizimou por completo as culturas indígenas e africanas, como muitos acreditam. Muitos aspectos das culturas indígenas permaneceram ao serem incorporadas à cultura brasileira. O sociólogo Darcy Ribeiro aponta para isso quando fala da construção cultural do caipira e da sua agricultura de subsistência ou poderíamos chamar da “suficiência”. Em boa medida a cultura paulista e caipira da época dos bandeirantes incorporou, por exemplo, alimentos da culinária indígena, como a mandioca, milho, feijão, tubérculos e condimentos como urucum e pimentas, além de técnicas como coivara, a caça e a coleta de frutos silvestres, sem falar no vasilhame próprio da culinária caipira (cumbucas, peneiras, redes para dormir etc).

Essa mesma cultura de diversificação alimentar através da produção consorciada de alimentos e utilização dos alimentos oferecidos pela natureza permanece em muitas comunidades rurais do interior do país. A adaptação dessa cultura à tradição dos imigrantes europeus deu grandes possibilidades à agricultura familiar de produzir para o consumo doméstico e comercializar o excedente. Este modelo foi e é importante para a manutenção das famílias no campo.

A conservação e até mesmo a recuperação de áreas de cultivo pela prática de técnicas agroecológicas podem ser boas saídas para o modelo explorador e destruidor dos recursos naturais. A produção em agroecossistemas pode ser caracterizada como a busca pelo equilíbrio entre plantas, solo, nutrientes, luz solar, umidade e outros elementos presentes na natureza. Portanto, a agroecologia engloba orientações de como buscar essa prática agrícola, sem provocar danos desnecessários ou irreparáveis ao ecossistema. Dessa forma, as lutas contra pragas, doenças ou problemas no solo são superadas ao se restaurar a força e a resiliência dos agrossistemas. Nesta direção nem todos os cultivos de plantas ou criação de animais cabem em todas as regiões. É preciso fazer um estudo aprofundado do ecossistema regional, do ambiente fisiológico e do ambiente social para se introduzir uma nova planta ou animal. Aliás, a ideia é introduzir o menos possível seres exógenos e resgatar mais os elementos típicos das regiões. O objetivo, dessa

forma, é trabalhar em sistemas agrícolas complexos “onde as interações ecológicas e sinergismos entre os componentes biológicos criem, eles próprios, a fertilidade do solo, a produtividade e a proteção das culturas”.

#### *2.4 Agroindústrias de processamento de alimentos e de (agro) bicombustíveis*

Atualmente é permitida a fabricação e a utilização dos bicombustíveis nos automóveis da propriedade do agricultor, desde que não haja comercialização. A produção de (agro) bicombustíveis não atrelada às grandes demandas das empresas de combustíveis e energia podem significar uma capacidade maior de autonomia para os agricultores familiares. Além disso, a agroindústria de processamento de alimentos é uma possibilidade lucrativa e eficiente de se agregar valor à produção de alimentos da agricultura familiar. Por um lado se aumenta as possibilidades de renda do agricultor e por outro se oferece produtos com melhores qualidades nutricionais ao consumidor. A implementação deste círculo virtuoso contribui decisivamente para a segurança alimentar adequada, do ponto de vista nutricional, além de garantir o consumo de alimentos sem agrotóxicos e conservantes.

#### *2.5 Comércio local de alimentos (economia solidária)*

Uma das grandes dificuldades da Economia Solidária é a de colocar os produtos da agricultura familiar de base

agroecológica no mercado consumidor. Há a necessidade da criação de redes de consumo sustentável de alimentos na cidade para a disseminação abrangente do consumo por meio da conscientização crítica do consumo na sociedade moderna. Consumir, comer é um ato político, do ponto de vista de fortalecimento de setores da sociedade e desenvolvimento de determinados grupos. É importante compreender a lógica da sociedade de consumo: consumo e sustentabilidade e soberania alimentar. Neste sentido, com o consumo da cadeia industrial está se importando, além de alimentos, ações culturais, em detrimento da produção cultural das comunidades regionais.

Fortalecer o comércio local de alimentos da agricultura familiar dá a possibilidade de se levar alimentação saudável às famílias de baixa renda. É sabido que alimentos orgânicos, por exemplo, estão acessíveis às pessoas de maior poder aquisitivo devido aos altos preços nas lojas especializadas. A democratização da alimentação orgânica e ecológica na cidade contribuirá para o fortalecimento da agricultura familiar e para a segurança alimentar no campo e na cidade. Em boa medida, existem já várias experiências de cooperativas de consumo nas grandes cidades. Elas são bons exemplos dessa parceria campo-cidade e produção-comercialização e consumo de alimentos saudáveis e ecologicamente sustentáveis.

### **3 Reflexões teológicas**

A partir da apresentação destas reflexões e experiências práticas de agricultura familiar, pretendemos fazer algumas ponderações em perspectiva teológica; entendendo que o direito ao alimento seguro e adequado é uma prerrogativa importante na mensagem bíblica, especialmente nos ensinamento e na vida de Jesus. A reflexão sobre alimentação bem como da produção de alimentos revelam as formas destrutivas que o ser humano tem produzido para satisfazer suas necessidades de sobrevivência. Tem-se acusado a tradição e a teologia cristã de justificar ideologicamente essa postura humana antropocêntrica em relação à natureza. O paradigma de dominação da natureza seria justificado pela tradição bíblica.

#### *3.1 Paradigma da dominação da natureza (racionalidade moderna)*

De certa forma, as interpretações que a teologia e a fé cristã deram aos relatos da criação contribuíram para que se produzisse a ideia de que o ser humano é a “coroa da criação”, por isso dono do mundo. Leonardo Boff afirma que aliado a essa interpretação do texto bíblico a ideia do monoteísmo judeu-cristão contribuiu para o antropocentrismo na visão cosmológica moderna. A partir dessas considerações se argumenta que “assim como há um só Deus no céu deve haver um só senhor na terra, um só chefe religioso, uma só cabeça ordenadora na família.” O ser

humano se entende como dono da terra, pode fazer dela o que bem quiser. O ser humano cristão se sente eleito por Deus para dominar a natureza. Talvez, a maior expressão desse pensamento esteja contida na frase de René Descartes, que atribui ao ser humano a função de maître e possesseur de la nature (mestre e possuidor da natureza).

Embora essas considerações tenham partido de visões de fora da tradição cristã, como se vê nas considerações de Leonardo Boff, elas foram incorporadas à interpretação bíblica como responsabilização cristã pela compreensão de superioridade humana à natureza. Evidentemente que entramos numa discussão bem mais ampla e complexa do que essas questões inicialmente apresentadas. Contudo, é um exagero atribuir ao monoteísmo e ao antropocentrismo cristão a responsabilidade única pela compreensão de antropocentrismo e conseqüentemente pela destruição ambiental. Certo é que estas compreensões teológicas, principalmente a do antropocentrismo, se uniram ao paradigma moderno de ser humano que conhece a natureza a dominando e a explorando, das ciências naturais por exemplo.

A interpretação bíblica tem respondido a essas questões de diversas formas. Uma é que esta visão antropocêntrica revela uma distorção da interpretação dos textos bíblicos, isto é, não há um correto entendimento da cosmovisão da tradição bíblica e da compreensão cultural e religiosa que o

povo de Israel dava à sua relação com o meio ambiente. Um segundo aspecto assegura que o surgimento da ciência como tal remete a períodos anteriores ao cristianismo e sem necessária ligação com a tradição judaica e sim com várias outras culturas e civilizações, a grega principalmente. E o argumento mais importante é que a destruição ambiental não foi e nem é prerrogativa central das culturas cristãs. Antes, o abuso dos recursos ambientais não conhece etnia, credo ou gênero – é uma característica humana – diríamos ainda, com mais ênfase a cultura dominante ocidental moderna. Poder-se-ia dizer que usar a tradição cristã para a justificação ideológica da exploração dos recursos naturais é uma interpretação exagerada das suas formulações teológicas.

### *3.2 Interpretação ecológica da Bíblia*

Discorda-se, em certa medida, de hermeneutas bíblicos que afirmam que não encontramos na Bíblia preocupação com a ecologia. Não havia preocupação com a destruição da natureza, mas o povo de Israel se relacionava com a natureza. Só que a maneira como lemos a bíblia não nos permite entender como era esta relação com a natureza. A luta por comida e por sobrevivência certamente foi algo marcante. O argumento tradicional de que não podemos usar nossos conceitos hodiernos para interpretar crenças de Israel a respeito de suas relações com a natureza nem sempre é correto. É certo que os israelitas mantinham relações com a natureza. E, apesar de viverem em um ambiente diferente do

das Américas, por exemplo, experimentavam o ambiente como nós hoje. Não é possível experimentar o calor do fogo, a luz do sol, as chuvas, e tantos outros fenômenos naturais diferentemente em cada época da história. A significação que os/as israelitas davam a essas experiências certamente é distinta, não elaboraram “leis naturais”, mas sem dúvida compartilhavam “de nosso entendimento de mundo natural como algo material e não humano. O fato de usarem mais expressões concretas que um conceito abstrato para comunicar esse reconhecimento não nega isso.”

A superação deste modelo tradicional de interpretação bíblica compreende novas aproximações aos textos bíblicos. É importante formular novas perguntas ao texto bíblico para que se obtenham novos sentidos. A pergunta pela relação com a natureza conjugada com a rica tradição da Teologia da Libertação, por exemplo, a respeito da relação libertadora de Deus para com seu povo, podem ajudar-nos na apropriação de sentidos novos que nos ajudem a entender e a enfrentar a atual crise ecológica. Em boa medida, estas releituras das tradições e interpretações bíblicas estão sendo elaboradas pela teologia. Podemos citar alguns autores como Leonardo Boff e Jurgen Moltmann, além do movimento ecofeminista, por exemplo.

### *3.3 Elementos para uma Ecoteologia*

a) a criação para o descanso. A criação do ser humano não é o clímax dos textos e sim a vontade soberana de Deus

em criar todas as coisas e o shabbat da Criação e de Deus (Gn 2.1-3). Em seis dias Deus criou todas as coisas e no sétimo, descansou. Isto significa que o trabalho faz parte da criação, mas na criação dos humanos o trabalho não tem culminância nem sentido exclusivo no relato de Gn 1. Ressalta que se retoma tradições antigas de Israel que prescreviam um dia de descanso após seis dias de trabalho. Assim, surge a observância do sábado como dia de descanso como um fator determinante e distintivo da cultura e fé israelita no exílio babilônico e por toda a tradição posterior.

b) Ser humano cocriador além de cuidador. Gn 1 evidencia que todo ser humano é criado à imagem de Deus. Esta narrativa se contrapõe à compreensão antropológica babilônica de que somente os governantes eram semelhantes aos deuses. A afirmação de Gn 1.26, de que o ser humano é feito à imagem e semelhança de Deus, se constitui como princípio teológico central para a tradição vétero-testamentária, pois comprova a capacidade do primeiro ser humano de transmitir a vida. No entender de José Severino Croatto, a afirmação do ser humano semelhante a Deus se coaduna com a referência feita por Gn 5,1b e 3: Adão gerou um filho à sua semelhança, conforme a sua imagem, e lhe chamou Sete.

c) Comunidade da criação. A partir do estudo dos relatos da criação depreende-se também que há uma sequência nos conteúdos da estrutura do texto que apontam

para diversos elementos integrantes da criação como elos de uma comunidade da criação. Isso está apresentado pela fórmula estereotipada: “e viu Deus que era bom”, que se repetem várias vezes, sempre quando Javé termina a criação de algo (vv. 12, 18, 21, 25). Seres criados antes do ser humano recebem a mesma valorização e estão interligadas intertextualmente pela fórmula, o que nos levaria a pensar numa comunidade da criação.

Em decorrência desta interpretação, Haroldo Reimer ainda ressalta que os humanos são seres da terra integrados na lógica da comunidade da criação em ambos os textos da criação de Gênesis. “Junto com os vegetais (criados no terceiro dia – Gn 1.11) e os animais viventes (criados no sexto dia – Gn 1.26), os humanos são seres da terra ou do solo (saídos da terra).” O termo 'adam, ser humano, está ligado semanticamente com 'adamah, que significa terra ou solo. Essa crença de que os humanos vieram da terra culmina na formulação da criação dos seres humanos a partir do pó da terra de Gn 2.7. E à luz da intratextualidade bíblica, o termo ser humano criado a partir da terra está ligado a muitos outros textos histórico-salvíficos de linguagem criacional como o Deutero-Isaiás. Inclusive, é uma antecipação da imagem de Gn 3.19: no suor do teu rosto comerás o teu pão, até que tornes à terra, pois dela foste formado; porque tu és pó e ao pó tornarás.

De maneira geral, a noção central é que o ser humano

foi criado pelas mãos de Deus, o oleiro. Ressalta ao mesmo tempo a fragilidade humana – feito da terra – a sua finitude, bem como a transmissão da imagem de Deus outorgado a todo ser humano (interligado a Gn 1.26s), em contraposição a ideologia régia egípcia e mesopotâmica. E, não menos importante, demonstra a ambivalência humana e sua função na terra e na criação: “cultivar o solo para transformá-lo e recriá-lo” [...] além de “relacionar homem [ser humano] e cultura desde as origens.” Nesta direção, ressalta-se que a compreensão de ser humano como dominador precisa ser entendida pela realidade ecológica da população israelita organizada numa sociedade predominantemente agrária.

d) Mensagem central do Antigo Testamento é a libertação da escravidão. Especificamente, o tema da segurança alimentar e/ou da fome pode ser compreendida pela mensagem libertadora da opressão das tradições vétero-testamentárias. Diante de um livro tão heterogêneo, de uma multiplicidade de tradições como o conjunto de livros do Antigo Testamento é praticamente impossível estabelecer uma mensagem central. Contudo, para a tradição judaica a libertação do povo de Israel da escravidão do Egito tem conotação especial e integradora da sua fé em torno de um evento histórico, de uma ação especial de Deus em favor de seu povo. Mais do que libertar o povo da escravidão, Deus conduziu seu povo pelo deserto até “uma terra boa e ampla, terra que mana leite e mel” (Ex 3.8).

Ao firmarem-se como sociedade no solo da palestina, as tribos que compunham o que viria a ser povo de Israel se firmaram como comunidade, em torno da libertação do Egito. A crença que todos são iguais perante Deus marcou a construção social e religiosa deste povo. A repartição das terras entre clãs e tribos demonstra que a organização social do início da sociedade israelita primava pela solidariedade (Dt 33.54). Embora a organização tribal tenha uma forte conotação comunitária de ajuda mútua e de solidariedade algumas contradições e desequilíbrios se fizeram presentes, como a escravidão por dívida, o estrangeiro (desgarrar-se da tribo) ou ainda a situação difícil das viúvas e órfãos. Algumas leis de proteção e de solidariedade buscavam diminuir estas contradições: a) Dt 15.1-6, no sétimo ano a remissão das dívidas das terras; b) lei a favor dos pobres e necessitados (Lv 25.35-38) e outras leis que Rute e Noemi falam: a de se deixar as sobras da colheita aos pobres (Rt 2); c) dizimos devem ser destinados ao órfão, viúva e forasteiro (Dt 12); d) leis que permitem entrar na vinha do vizinho para se alimentar, desde que não se carregue (Dt 23.24s). Esta lei é retomada por Jesus usando o exemplo de Davi (1 Sm 21.1-6) para justificar os discípulos colherem espigas aos sábados (Lc 6.1-5). A vida está acima da lei dos seres humanos.

Os relatos da criação também dão conta dessa ideia de que todos somos iguais perante Deus, pois somos criados à sua imagem e semelhança (Gn 1.26) em contraposição às

ideologias dos impérios dominadores, como a Babilônia, em que somente o rei era feito à imagem e semelhante aos deuses. A nova escravidão no exílio babilônio leva o povo de Israel a questionar a ideologia da monarquia, que havia substituído a sociedade tribal dos inícios da tomada da terra. Essa contestação é apresentada no relato da Criação de Gn 1, onde que todos os seres humanos são iguais perante o Criador. Diante dessas reflexões não podemos assumir que somos dominadores da natureza, mas que somos cooperadores da criação e membros de uma comunidade da criação.

### *3.4 A mensagem de Jesus*

Na vida e mensagem de Jesus Cristo também podemos encontrar muitas passagens que nos levam a um entendimento diferente da nossa relação com a natureza e com o próximo. Para tanto, se dialoga com outros temas teológicos como diaconia, comunhão, eucaristia...

a) A comunhão de mesa (eucaristia) e a comensalidade. Um dado relevante a esta temática no Novo Testamento é o de que os textos que tratam da comunhão de mesa estão espalhados pelos mais diferentes gêneros literários: nos ditos de Jesus, nas parábolas, nos discursos, nas narrativas de milagres e biográficas, na história da paixão, nas aparições do ressurreto. Considere-se também o fato de a Comunidade Primitiva ter assumido como seu distintivo o “partir do pão” (At 2.42), uma atividade que tinha a sua origem não

apenas numa última ceia de Jesus, mas também na tradição das comunhões de mesa de Jesus. Nos evangelhos, o verbo “comer” aparece em 76 textos, enquanto *didáskein* aparece 55 vezes.

Seguindo a herança encontrada na tradição veterotestamentária, em que muitos pactos são firmados em torno de uma refeição (veja, por exemplo, Labão e Jacó) e, posteriormente, a pureza alimentar cria identidade de grupos, no cristianismo as memórias de Jesus relacionadas ao alimento são abundantes e um dos principais sacramentos — a eucaristia — se organiza ao redor da mesa. A proposta é que não é apenas o sacramento eucarístico que confere identidade e estrutura o sistema religioso. As práticas alimentares cotidianas tiveram, no cristianismo primitivo, uma importância que influenciou a recepção da memória de Jesus e também a organização do movimento.

“Embora muitos, somos um só corpo” (1Co 12.12s). A Palavra de Deus nos arranca da solidão para a comunhão. A eucaristia nos insere na comunhão, nos amarra a Cristo e à comunidade. Ao chegarmos à presença de Deus nos aproximamos também dos outros. Assim, a graça de Deus que acolhe e aceita sempre nos alcança na e pela comunhão. Na e pela comunhão somos libertados para a autêntica vida em comunidade. O encontro de todos diante do altar é como uma confissão pública de que sabemos que não somos perfeitos. Nós nos confessamos pecadores e necessitados do

perdão.

b) Através do alimento, da alimentação, nos relacionamos com Deus. Para Jesus os alimentos são concedidos por Deus. Agradece a Deus olhando para o alto, para cima. Com isso, lembra que as chuvas, sementes, sol, lua, água são criação de Deus. Com o alimento se mantém uma relação de nutrir a vida, o corpo humano de maneira integral. A comunhão de mesa com todas as pessoas, ricas ou pobres, doentes ou sãs, estrangeiros/as, crianças, mulheres e homens, praticada por Jesus, bem como os seus ensinamentos sobre o pedido a Deus pelo pão nosso de cada dia no Pai Nosso, as multiplicações de pães mostram que para Jesus o sustento do nosso corpo é mais do que uma preocupação material, mas também uma preocupação com a sustentação da vida. Jesus entendia a vida humana de maneira integral, no sentido de que o ser humano necessita alimentar seu corpo e também sua alma. O alimentar envolve a sustentação física e espiritual da pessoa, sem com isso apontar para um dualismo em que o corpo (matéria) é menos importante que o espírito.

Esta compreensão integral da pessoa e do alimentar fica visível na preocupação de Jesus com a fartura de alimentos para todas as pessoas, como por exemplo, na multiplicação dos pães, nas bodas da Canah, nos vários momentos que se senta à mesa para comer etc. A alimentação também serve para se alimentar a fé em Deus, pois Jesus ensina a

importância de se orar pelo “pão nosso de cada dia” (Mt 6.11), e ainda declara que: Eu sou o pão da vida, o que vem a mim jamais terá fome; e o que crê em mim jamais terá sede (Jo 6.35). Jesus fala também do verdadeiro entendimento do significado do jejum, como algo pessoal e que deve representar verdadeiramente uma preocupação com os que não têm e não para a promoção pessoal (Mt 6.16-18). O ato de se alimentar tem uma grande importância nos ensinamentos e na vida de Jesus. É um momento de contato com o transcendente e de incentivo à solidariedade. Neste sentido, é tema central a Última Ceia de Jesus (Mt 26.26-30), que simboliza toda a sua vida (ensinamentos e pregação a respeito do Reino de Deus), crucificação, morte e ressurreição. Também entende-se que a alimentação e também os hábitos alimentares formulam e influenciam valores éticos. Ou seja, por meio da alimentação ou da comensalidade, definiu-se valores éticos importantes para a tradição cristã como a solidariedade e a comunhão. John Dominic Crossan: “[a prática da comensalidade é] a essência do movimento original de Jesus”.

c) O sentar-se com todos e a preocupação com os mais necessitados. Com uma intensidade muito maior do que normalmente podemos supor, Jesus realizou comunhões de mesa com pessoas pobres, doentes, deficientes, pecadoras, discriminadas, desorientadas. A modalidade alternativa de hospitalidade, apresentada por Jesus em vários textos dos

evangelhos, inclui pessoas que estão nas periferias da aldeia ou fora dela, aquelas que não têm com que retribuir (Lucas 14.7-14: os primeiros lugares; Lucas 16.19-31: O rico e Lázaro; Marcos 6. 30-44: A multiplicação dos pães; Mateus 22.1-14: A parábola das bodas). Propõe a ruptura com o modelo que se fecha em torno da mesa dos iguais, a mesa particularizada pelos que tinham maior poder aquisitivo. Um lugar aberto para todas as pessoas é o que Jesus imagina para o banquete do reino dos céus. A pregação combinada às ações de Jesus, no que toca a comensalidade, são ensinamentos do reino dos céus como um lugar de solidariedade, que serve de modelo para os seus seguidores.

Neste sentido, para Milton Schwantes, a valorização da vida perpassa toda a mensagem de esperança de Jesus Cristo. Especialmente, no debate com os fariseus a respeito de se colher alimentos no sábado (Mc 2.23-28). A afirmação de Jesus no versículo 27 de que o sábado, e igualmente a lei, existe por causa do ser humano e não o contrário significa, “no concreto, que o direito ao pão é a fonte de todo direito e de toda a justiça. Onde este é negado, Deus é negado!”.

d) Preocupar-se com que todas as pessoas tenham o que comer. Em uma sociedade marcada pela desigualdade social, Jesus desafia a uma hospitalidade que traz em si o potencial de desconstruir a exclusão. Brilha atrás dessa argumentação de Jesus a ideia de um novo modelo econômico, construído sobre o princípio da distribuição da renda. Jesus ilumina as

relações econômicas com outra lógica: a de uma mesa em que se distribua o pão existente entre todas as pessoas, em que se inclua sempre os que “não têm com que recompensar”. Na compreensão de Jesus, a mesa não é um lugar de manutenção do status quo, mas de confecção de novas listas de convidados, listas inclusivas.

e) O servir (diaconia) e a solidariedade. Nas passagens de multiplicação de pães Jesus apresenta ensinamentos de solidariedade e de que todos têm direito de ter o que comer. Apenas uma elite usufruía dos benefícios do governo, grupo que se reunia em banquetes fechados, no palácio: “no seu aniversário natalício dera um banquete aos seus dignitários, aos oficiais militares e aos principais da Galileia” (Mc 6.21). Os banquetes de Herodes eram banquetes da morte, pois o povo da Palestina da época morria de fome em consequência da má distribuição das riquezas e da cobrança de altos impostos.

Herodes privatizou a mesa do pão. Em contraposição a Herodes, Jesus realizava banquetes da vida: o texto diz que “todos comeram e se fartaram”. Entre as mensagens do texto, esta é certamente também uma mensagem para a política. Jesus era movido por um outro paradigma “político”: aquele que permite que a mesa seja posta para todas as pessoas. Em uma sociedade onde todos/as podem comer e se fartar, a relação governados-governantes alcançou autêntica reconciliação.

g) As mudanças começam na mesa. No centro das preocupações de nossa fé sempre esteve também a alimentação. Assim, um dos importantes sacramentos da nossa vida comunitária é uma “Santa Refeição”. Jesus em seu ministério se preocupou sempre em alimentar e ter profunda comunhão de mesa com as pessoas: multiplicou alimentos, reuniu pessoas, sentou-se à mesa com todos e tornou uma refeição o meio de perdão e de salvação. Além disso, ensinou-nos a orar pelo pão diário como dádiva cotidiana de um Deus que alimentou e alimenta seu povo. É preciso redescobrir as relações positivas e também os compromissos que há entre a alimentação e a nossa fé.

### **Referência bibliográfica**

ASSIS, Renato Linhares de. Agroecologia no Brasil: análise do processo de difusão e perspectivas. 2002. 169 f. Tese (Doutorado em Economia) – Instituto de economia, UNICAMP, Campinas, 2002.

ALTIERI, Miguel. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate, Campinas: UNICAMP, Vol. VI, p. 1-25, 1998.

BOFF, Leonardo. Dignitas Terrae – Ecologia: Grito da Terra, Gritos dos Pobres. São Paulo: Editora Ática, 1995.

BOFF, L. Comensalidade: refazer a humanidade. *Jornal A Notícia*, Joinville, 19 abr. 2008. Disponível em: <<http://www.clicrbs.com.br/anoticia/jsp/default2.jsp?uf=2&local=18&source=a1833698.xml&template=4187.dwt&edition=9698&section=882>>. Acesso em: 10 dez. 2010.

BRAKEMEIER, Gottfried. *Ciência ou religião: que vai conduzir a história?* São Leopoldo: Sinodal, 2006. p. 57.

BRUGGER, Margit. *Globalização e desenvolvimento: a abordagem agroecológica como uma alternativa para o Terceiro Mundo*. 2007. 169 f. Dissertação (Mestrado) – Centro de Ciências Jurídicas, Curso de Pós-Graduação em Direito, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

CARMO, Maristela S. do. *A produção familiar como locus ideal da agricultura sustentável*. *Agricultura em São Paulo*, São Paulo, v.45, n.1, p.1-15, 1998. Disponível em: <<http://dgta.fca.unesp.br/docentes/elias/dea-pgea/LOCUSIEA.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2010.

CHOSSUDOVSKY, Michel. *A fome global*. Disponível em: <<http://www.adital.com.br/site/noticia.asp?lang=PT&cod=35469>>. Acesso em: 10 nov. 2010.

CROATTO, José Severino. *El Hombre en el mundo: Creación e desígnio: estudio de Génesis 1.1-2:3*. Buenos Aires: La Aurora, 1974.

CROATTO, José Severino. El hombre en el mundo (vol. II).  
Crear y amar en libertad: estudio de Génesis 2:4 - 3:24.  
Buenos Aires: La Aurora, 1974-1986.

FERNANDES, Maria Eduarda Quiroga. Soberania e  
segurança alimentar. Informativo do PACS (Políticas  
Alternativas para o Cone Sul), nº 20, Rio de Janeiro, à p. 1,  
janeiro/março de 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.).  
História da Alimentação. Tradução de Luciano Vieira  
Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo: Estação  
Liberdade, 1998.

GALEANO, Eduardo. As Veias abertas da América Latina. Rio  
de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

GARCIA, Paulo Roberto. “Isto é o meu corpo”. Rituais de  
alimentação e interação social no cristianismo primitivo.  
Revista Caminhando, São Paulo, v. 12, n. 20, p. 19-28, jul./  
dez. 2007. p. 22. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistas-ims/index.php/CA/article/viewFile/1233/1247>>. Acesso em: 10 jun. 2010.

IAMAMOTO, André Toshio Villela. Agroecologia e  
desenvolvimento rural. 2005. 79 f. Dissertação (Mestrado) –  
Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade  
de São Paulo, Piracicaba, 2005.

IFPRI (Instituto Internacional de Investigação sobre Políticas

Alimentares). Índice Global del Hambre. El desafío del hambre: énfasis en la crisis de la subnutrición infantil. Welthungerhilfe, IFPRI e Concern Worldwide: Bonn, Washington D.C., Dublin, Octubre de 2010. Disponível em: <<http://www.ifpri.org/node/7132>>. Acesso em: 17 dez. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2006. Rio de Janeiro, 2007, p. 20. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/agropecuario.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

LEFF, Enrique. Ecologia, Capital e Cultura: a territorialização da racionalidade ambiental. Petrópolis: Vozes, 2009.

LEFF, Enrique. Racionalidade ambiental: a reapropriação social da natureza. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

MARX, Karl. O Capital: Livro Primeiro, o processo de produção do capital (tomo 2). São Paulo: Editora Nova Cultural Ltda, 1996.

MORENO, Camila. Marx visita a Monsanto: para pensar a questão agrária no século XXI. 2005. 124 f. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

REIMER, Haroldo. Toda a criação: Bíblia e ecologia. São

Leopoldo: Oikos, 2006.

RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: A formação e o sentido do Brasil. 2. ed., 1ª reimpressão, São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHWANTES, Milton. Projetos de esperança: meditações sobre Gênesis 1-11. Petrópolis: Vozes, 1989.

SIMKINS, Ronald A. Criador e criação: a natureza na mundividência do Antigo Israel. Petrópolis: Vozes, 2004.

SITE DA COOPERATIVA GIRASSOL. Quem somos. Porto Alegre/RS. Disponível em: <<http://www.coopgirasol.com.br/?id=quemsumos>>. Acesso em: 10 dez. 2010.

UEHLINGER, C. O clamor da Terra. Perspectivas bíblicas para o tema "Ecologia e Violência". BOFF, Leonardo, ELIZONDO, Virgil. Ecologia e pobreza: grito da Terra, grito dos pobres. Concilium, Vol./No. 261, Petrópolis: Vozes, p. 52-71, 1995.

WANDERLEY, Maria Nazareth Baudel. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, João Carlos (Org.). Agricultura familiar - realidades e perspectivas. Passo Fundo, Universidade de Passo Fundo, 1999. p. 21-56.



### **Artigo 3. Valério G. Schaper. “Porque tive fome e me destes de comer”: A teologia e o direito à alimentação.**

**Texto para o Seminário:** Soberania e Segurança Alimentar. São Leopoldo, 16/11/10.

#### **I Mal é o que entra pela boca: transtornos alimentares como patologias de nosso tempo**

É complicado começar a falar de alimentação numa sociedade como a nossa. De um lado temos as pessoas obesas, querem comer, mas não devem; de outro lado, temos as anoréxicas, precisam comer, mas não querem; do lado de cima, estão as alérgicas, isto é, as que querem comer, mas não devem; do lado de baixo, estão as famintas, ou seja, aquelas pessoas que gostariam muito de comer, mas não conseguem.

Obesidades, anorexias, bulimias<sup>1</sup>, alergias alimentares, intoxicações e fomes inflacionam o discurso sobre a alimentação. Na verdade, inflacionam o discurso, mas não a mídia. O sistema de seleção de notícias, o “agenda setting” da grande mídia, define a notícia: “Na Somália, morrem de fome dezenas de pessoas por dia. Mas isso não importa. Notícia hoje é morrer de anorexia.”, como li recentemente numa manchete.<sup>2</sup>

Durante as leituras para esta fala descobri que há também pessoas “fatoréxicas”, isto é, uma espécie de inversão da anorexia. A pessoa está obesa e não sabe. É o gordo distraído. Avanço um pouco mais sobre a obesidade.

No dia 11.11.2010, a OCDE (Organização para a Cooperação e o Desenvolvimento Econômico) publicou uma pesquisa-alerta sobre obesidade em países em desenvolvimento como China, Índia e Brasil.<sup>3</sup> Segundo dados da pesquisa, metade dos brasileiros está acima do peso; a obesidade triplicou entre os homens e quase dobrou entre as mulheres, no período que vai de 1975 a 2003. O México está em situação pior (Sete em cada dez mexicanos estão acima do peso ou obesos). A pesquisa não diz nada sobre nossos “hermanos” da Argentina.

A OCDE afirma que regras mais duras para a publicidade de alimentos, campanhas massivas para promover atividades físicas e maior taxaçoão do álcool e do tabaco são algumas das medidas que ajudariam a reduzir o problema - e a prevenir o aparecimento de doenças crônicas ligadas à obesidade (como o diabetes, o câncer e problemas cardiovasculares).

Este mesmo estudo garante que, para colocar essas medidas em prática, o Brasil gastaria US\$ 2,89 per capita a cada ano. Essas medidas poderiam ser rentáveis dentro de 15 anos. A economia que se faria com a redução das despesas com as doenças ligadas à obesidade pagaria o

investimento.

A situação é especialmente preocupante entre as crianças. Estamos criando gerações de obesos.<sup>4</sup> Neste caso, insiste a OCDE, a adoção de uma estratégia global que regule a publicidade de alimentos voltada para as crianças é urgente e seria mais eficaz que campanhas com um público-alvo menor, como as realizadas nas escolas.

O IBGE já detectou mesmo o problema da obesidade na população brasileira. Estudo antropométrico do IBGE, a partir do POF (Pesquisa de orçamentos familiares) 2008-2009, indica que metade da população adulta masculina já é obesa.<sup>5</sup> Quando IBGE apontou para este fato logo no início do governo Lula, a Folha de São Paulo achou que era argumento suficiente para desqualificar o Fome Zero. O governo estaria errado por ser incapaz de planejar com base em dados reais. O cinismo galopante da Folha foi, no entanto, corrigido pela leitura ponderada de Renato Mezan, que demonstrou que a folha tergiversava os fatos, ignorando a permanência e a extensão da fome no país.

Faço todo este percurso tortuoso para apontar para o cenário diante do qual se dar esta reflexão. A nossa época tornou-se altamente patológica do ponto de vista alimentar. Numa síntese paradoxal, nós unimos a gula e o jejum. Há crescente disponibilidade alimentar para parcelas da população – e chega até mesmo aos países ditos em desenvolvimento, como o nosso. O alimento farto, altamente

protéico, barato, industrializado e comemos mais do que necessitamos. Engordamos, jejuamos, evitamos. O pecado da gula é conjugado com nossos esforços permanentes de jejuns, disfarçados de dietas. Embutimos a ascese nos próprios alimentos: light, dietéticos, puros, orgânicos, verdadeiros, higienizados, etc. Tanto mais perseguimos a saúde, vemo-nos assaltados por doenças. Em nossa época, o mal entra pela boca.

Como diria o pensador guerrilheiro do mundo acadêmico, Slavoj Žižek: até o hedonismo dessa época é sem paixão: é um hedonismo envergonhado! Tem dificuldade de dizer seu nome. (ŽIŽEK, Slavoj. A paixão na era da crença descafeinada. Folha de São Paulo, Mais!, 14 de março de 2004.). Este hedonismo envergonhado tem como base uma religião. Sua teologia é marketing e seus templos, os altares do consumo: os shoppings, as cadeias de fast food, etc.

Contudo, no entende de Žižek, estabeleceu um modo de “crença negado/deslocado” que caracteriza nosso tempo. A crença deslocada evita abraçar de forma apaixonada a religião. Diz sim à religião desde que ela não configure um modo de vida substancial. É como se não acreditássemos para valer. Esse comportamento tem uma contra-face comercial. Abundam hoje os produtos privados de seu princípio ativo supostamente nocivo: café sem cafeína, chocolate laxativo, leite desnatado, cerveja sem álcool, etc. A crença atual não ofende, porque politicamente correta, nem

supõe um comprometimento total. Daí o espanto do Ocidente com o fundamentalismo: eles ousam levar a sério suas crenças. Daí o espanto do Ocidente com os famintos. Eles realmente comem, se alimentam.

O irônico é que, sendo permitido tudo ao hedonista do tempo corrente, a interdição, numa curiosa coincidência imediata dos opostos, é inscrita no próprio objeto que satisfaz o desejo: o café, a cerveja, o chocolate, a religião, etc. O hedonista contemporâneo concilia prazer com moderação. A ascese insere-se no hedonismo, gerando um modo de ser envergonhado. Num mundo sem Deus, tudo é proibido. O combate ao desregramento e o clamor pela temperança (Fumar é prejudicial à saúde! Beba com moderação!) tornaram-se as virtudes cardeais desse tempo.

O “modus operandi” do hedonismo envergonhado é subtrair do objeto da paixão, do prazer, a sua substância nociva, seja a cafeína ou a resistência do islamismo a toda forma de modernização. Assim, Zizek propõe que, quando as religiões parecem dispostas a submeterem-se à busca pós-moderna do prazer (hedonismo envergonhado) exorcizando seus aspectos “nocivos”, somente um materialismo conseqüente sustentaria o ascetismo de uma posição verdadeiramente ética. (ZIZEK, Slavoj. A paixão na era da crença descafeinada. Folha de São Paulo, Mais!, 14 de março de 2004, p. 13-15).

## II Meditação sobre o sistema e suas engrenagens

Parte III do poema Canto ao homem do Povo - Charles Chaplin. Carlos Drummond de Andrade (In: A rosa do povo. São Paulo, 1989 - Or.: 1945 -Círculo do Livro, p. 188-9.)

“Cheio de sugestões alimentícias, matas a fome  
dos que não foram chamados à ceia celeste  
ou industrial. Há ossos, há pudins  
de gelatina e cereja e chocolate e nuvens  
nas dobras do teu casaco. Estão guardados  
para uma criança ou um cão. Pois bem conheces  
a importância da comida, o gosto da carne,  
o cheiro da sopa, a maciez amarela da batata,  
e sabes a arte sutil de transformar em macarrão  
o humilde cordão de teus sapatos.

Mais uma vez jantaste: a vida é boa.

Cabe um cigarro: e o tiras  
da lata de sardinhas.

Não há muitos jantares no mundo, já sabias,  
e os mais belos frangos  
são protegidos em pratos chineses por vidros espessos.

Há sempre o vidro, e não se quebra,  
há o aço, o amianto, a lei,  
há milícias inteiras protegendo o frango,  
e há uma fome que vem do Canadá, um vento,  
uma voz glacial, um sopro de inverno, uma folha

baila indecisa e pousa em teu ombro: mensagem pálida  
que mal decifras. Entre o frango e a fome,  
o cristal infrangível. Entre a mão e a fome,  
os valos da lei, as léguas. Então te transformas  
tu mesmo no grande frango assado que flutua  
sobre todas as fomes, no ar; frango de ouro  
e chama, comida geral para o dia geral, que tarda.”

### **III Uma teologia do suficiente a partir de 1 Co 10.16-17 (18-21)**

A primeira carta aos Coríntios - deixando aqui de lado todas as discussões sobre a composição desta carta e, sobretudo, sobre a integridade do bloco temático que vai dos capítulos 8 a 11 - é um painel rico da vida de uma comunidade cristã. O painel é tanto mais interessante quanto mais graves são os problemas que ali surgem. Graças às “divisões e contendias” - é preciso agradecer - pudemos conhecer questões práticas da vida de uma comunidade urbana, aclimatando-se à cultura greco-romana, e Paulo pôde nos proporcionar um variado cenário de sua teologia, exercitando seu melhor estilo de escrita, a diatribe.

O texto que quero tratar se encontra no grande bloco que vai do capítulo 8 ao início do capítulo 11. Todo este bloco estabelece uma profunda reflexão sobre alimentos consagrados aos deuses pagãos - ídolos - e a liberdade cristã. Esta reflexão procede de maneira curiosa, pois é como se Paulo fosse refletindo em círculos concêntricos. Obviamente,

o nosso texto está no núcleo do qual irradiam os demais círculos. Ele é como a pedra atirada ao lago. Da incidência do seu impacto sobre o espelho d'água surgem as ondas (reflexivas) que vão formando os círculos. Examinemos, pois, a estruturação do bloco 8-11 (FOULKES, p. 225; MEEKS, p. 152-7.).

*A* Comida sacrificada aos ídolos: comida aceitável e responsabilidade (8.1-9.27)

*A* Comida sacrificada aos ídolos: comida aceitável e responsabilidade (8.1-9.27)

*a* Coríntios: conhecimento e responsabilidade

*a* Conhecimento: O saber e o amor. O amor edifica. Tudo procede de Deus (1-6)

*b* Conduta: a liberdade não pode representar tropeço para os fracos (7-13)

7 - Não há este saber em todos.

8 - A comida não recomenda a Deus nem “desrecomenda.

9-13 - Conduta recomendada: limitar-se para não escandalizar o irmão.

*b* O exemplo do apóstolo: liberdade e responsabilidade (9.1-27) *a*<sup>1</sup> Afirmação de um apóstolo livre (1-18)

19-23: A submissão por amor ao evangelho

*b*<sup>1</sup> Exortação e exemplo (24-27)

24-27: A imagem do atleta: autodomínio para atingir a meta

*B* Comida sacrificada aos ídolos: comida proibida (10.1-22)

*b* O exemplo de Israel (1-13)

*a*<sup>1</sup> Narrativa de um fato passado: Deus pune Israel por idolatria (1-5)

*b*<sup>1</sup> Advertência para o presente: quem está em pé que não caia (6-13)

*a* Coríntios: conhecimento e responsabilidade (14-22)

*a* Conhecimento: participação é comunhão (15-18)

*b* Conduta: Não participar das comidas pagãs (19-22 e 14)

*A*<sup>1</sup> Comida sacrificada aos ídolos: comida aceitável e responsabilidade (10.23-11.1)

*a*<sup>1</sup> Coríntios: conhecimento e responsabilidade (10.23-10.32)

*a* Conhecimento: Nem tudo que é lícito (comer de tudo) edifica (23, 25-30)

*b* Conduta: Edificar o irmão. Critério: o interesse do outro

(24, 31-32)

*b*<sup>1</sup>O exemplo do apóstolo: liberdade e responsabilidade (10.33-11.1) *a*<sup>1</sup> Descrição do modelo de serviço (10.33)

*b*<sup>1</sup> Exortação e exemplo (11.1)

A reflexão acerca da carne sacrificada aos ídolos é complexa. Na verdade, era praticamente impossível viver em uma cidade de cultura grego-romana sem ter contatos com mundo religioso da época. Especificamente no tocante ao consumo de carne sacrificada a ídolos isto era especialmente difícil. Não se conhecia, neste contexto, carne que não tivesse sido sacrificada. Portanto, esta era, em grande parte, a carne encontrada nos açougues, que adquiriam dos templos o excedente. Além disso, as ocasiões para que se consumisse este tipo de carne eram inúmeras: visita a parentes pagãos, festividades religiosas públicas, compromissos sociais com fartos banquetes, compras regulares em açougue, etc.

O impacto teria sido minimizado não fossem as diferentes percepções da questão dentro da comunidade. Alguns, por uma familiaridade com o seu passado religioso, ainda comem estas carnes e, sendo fracos, tendem a contaminar-se (8.7). Outros, porém, dotados de

“conhecimento”, “saber”, participam sem problemas destes banquetes. Outros tantos, provavelmente, estão confusos e inseguros. É preciso que Paulo encontre uma linha de argumentação satisfatória para todas estas percepções. Ele a apresenta em raciocínios que partem dos círculos mais afastados do centro (A) - e, por isso, mais visíveis - para o centro (B) e volta ao mais afastado (A1) para fechar a sua argumentação.

A estrutura demonstra com clareza o caráter concêntrico da reflexão paulina. Do bloco B, argumento central de Paulo, a reflexão se abre em dois círculos (A, A1). No Bloco A (capítulos 8 e 9), Paulo afirma que há um “saber”, um “conhecimento” que atesta que, de fato, os ídolos não representam nada no mundo (v. 1 e 4). Este “saber” está ciente de que há um só Deus e d’Ele procedem e para Ele convergem todas as coisas. Este “saber”, adverte Paulo, comporta o risco da soberba ao “não saber como convém” (8.2). É um saber orgulhoso de si mesmo. Além disso, não há este conhecimento em todos (8.7). É verdade, diz Paulo, que comer ou não comer não nos torna mais ou menos agradáveis a Deus. Há, portanto, espaço para a liberdade de consciência. Contudo, este saber pode converter-se em “pedra de tropeço” para outros, pois não se deixa reger pelo critério edificador do amor (8.1). Liberdade significa, nesta passagem, a auto-imposição de limites para não escandalizar a/o irmã/ão fraca/o (vv. 9, 10, 11, 12). No

capítulo 9, Paulo ilustra esta conduta, apresentando o seu próprio exemplo de contenção e submissão a tudo e a todos por causa do evangelho. Encerra com a bela imagem do atleta que em tudo se domina para atingir o alvo.

No Bloco B (10.1-22), Paulo avança, então, para o cerne do seu argumento. Como tratava de um exemplo concreto, Paulo apresenta um novo exemplo para mostrar a conduta contrária. O povo de Israel gozava da intimidade de povo apreciado e escolhido por Deus. Através de criativas analogias, Paulo diz que eles também tinham um batismo (10.1-2) e uma eucaristia (10.3-4), mas isto não foi suficiente para guardá-los da idolatria (10.7-8). Paulo tem aqui em vista tanto a auto-suficiência do saber como a falsa segurança gerada por uma compreensão mágica dos sacramentos. Por isso, quem está em pé deve ficar atento para não cair (v.12). As tentações existem, são reais e ninguém, nem o povo de Israel nem os Coríntios, está a salvo. Paulo procura colocar em justa perspectiva a vida cristã. Ela não é um estado adquirido, mas uma promessa de livramento em meio a constantes ameaças e tentações. Deus é fiel e não há sentido em pô-lo à prova (10.9-10, 13). É preciso evitar, fugir da idolatria. Neste ponto Paulo apresenta todo o peso de seu argumento. As/os cristãs/aos, comunidade de batizadas/os, fazem a experiência regular de uma comunhão com o Senhor da Igreja, fundada na participação eucarística (10.16-17). Paulo reafirma: não se trata de atribuir qualquer existência

real aos ídolos das ceias pagãs. Entretanto, ocorre, segundo Paulo, nos rituais festivos pagãos, uma associação com “daimônios” (v.20).

O imaginário religioso judaico (Lv 17.7, Dt 32.17, Is 65.11, Sl 106.37) e grego-romano atribuía, de forma diversa, poder a forças espirituais intermediárias. Segundo a compreensão grego-romana, estas forças/daimônios (boas e más) compartilhavam a realidade material humana e exerciam governo sobre este âmbito caído e contaminado. Estas forças podem personificar a natureza ou algo mais abstrato, como destino ou sorte (FOULKES, p. 268-9; LANG, p. 128-89). Neste arranjo cósmico não há garantias de ordem ou de bondade nos desígnios. A magia, a astrologia e os cultos de mistérios prometiam formas de controlar as contingências e de transcender o caos e os determinismos. Na compreensão de Paulo os “daimônios” são seres espirituais inferiores e subordinados a Deus (4.9) e aos seres humanos (6.3, 8.5, 8.35-9). Assim a idolatria significa que o ser humano concede poder a forças subordinadas e más. O ser humano atenta contra a própria dignidade de sua natureza e contra Deus (FOULKES, p. 266, 268-70 ; LANG, p. 128-9. Daí a força com que Paulo insiste que não é possível associar-se com “daimônios” (v. 20). Não é possível, portanto, partilhar o cálice e a mesa do Senhor e o cálice e a mesa dos “daimônios” (v. 21). Esta participação concede-lhes poder, pois é sinal de que as velhas lealdades sócio-econômicas não

foram rompidas e, permanecendo este cordão umbilical, há intercâmbio ideológico (FOULKES, p. 272-3).

No bloco “A1”, Paulo retoma os argumentos do bloco “A” de forma resumida e acentuada através de afirmações fortes. Paulo afirma de saída que todas as coisas são lícitas (10.23). Portanto, é possível comer de tudo que se encontra no mercado e tudo que for oferecido em uma refeição pagã (10.25-27). Aí vale toda a liberdade. Contudo, nem tudo que é lícito edifica a comunidade. Vale, então, um outro raciocínio: se for informado da procedência ritual da carne, deve-se evitar comê-la para que não ocorra que se escandalizem judeus, gentios, em suma, a “igreja de Deus”. O critério, segundo Paulo, é abandonar o interesse próprio em função do interesse do outro (10.24). Paulo encerra com um exemplo de conduta pessoal (10.33-11.1).

Como ademais em toda a carta, no bloco 8-11, os problemas subjacentes aos argumentos de Paulo só se explicam plenamente se tomarmos em consideração as tensões sociais presentes na comunidade. O tema do alimento sacrificado e as refeições cúlticas nos templos pagãos ou convites particulares refletem claramente a estratificação social da comunidade (THEISEN, p. 159-61; MEEKS, p. 154; ELLIOT, p. 268-71.). Os “fortes” (1 Co 1.27, 4.10, 10.22), os que têm “conhecimento” são bem situados social e economicamente. Eles têm acesso regular a ofertas de carne e não têm problemas com isso. Têm uma vida social

movimentada: por inserção social tomam parte nas festividades públicas nos templos, são convidados para banquetes particulares, podem comprar tudo o que precisam no mercado, etc. Os social e economicamente menos favorecidos não tinham tantas possibilidades ao seu alcance e as ofertas eram raras, como nos períodos de celebrações cultuais em que havia distribuição pública de carne consagrada (ELLIOT, p. 269-70; DREHER, p. 171-2; THEISSEN, p. 137-9.).

Paulo, então, dirige-se aos “fortes”, “sábios”, “bem situados”. Sua argumentação é complexa e parece oscilar entre a liberdade responsável e a proibição. O que, para Paulo, talvez esteja claro é que para os “bem situados” a participação nestas ceias sacrificiais ou a obrigação social de atender a convites para banquetes eram “formas de comunicação” necessárias. A restrição absoluta imporá impedimentos à comunicação, gerando problemas de convivência com a antiga sociedade. Paulo não pretende desestimular este “intercâmbio social”, animando formas de separatismo e enquistamento. Assim, Paulo considera parcialmente a atitude “dessacralizadora” destes “bem situados” - uma espécie de secularismo pragmático a serviço da necessária navegação social (cf. THEISSEN, p. 143-5, THEISSEN apud ELLIOT, p. 271) -, pois, de fato, era possível concordar teologicamente com isso: só Deus é Deus, os ídolos não são nada no mundo e a comida é indiferente para

salvação. Ele endereça seus argumentos aos “fortes” e argumenta a partir de sua compreensão “dessacralizadora” do cosmos. É importante dizer, entretanto, que Paulo não vê os conflitos da perspectiva deles. À perspectiva “de cima” (1 Co 7.1), dos “fortes”, Paulo contrapõe a perspectiva “de baixo”, dos “fracos” (1 Co 1.11, 11.18 (THEISSEN, p. 145-6, 162)).

Paulo quer, a todo custo, evitar a abordagem da ideologia da “elite coríntia” no campo especulativo. Assim, ele afirma em princípio a perspectiva dos “fortes” para renunciá-la na prática. Paulo, em cada caso, “circunscreve a validade teórica” do “conhecimento” dos “fortes” dentro das “construções práticas da vida comum” (ELLIOT, p. 271-2). O que de início soa como qualificação de princípio resulta, efetivamente, em restrição da liberdade, submetendo-a a critérios muito claros. A parênese paulina neste caso não está baseada no estabelecimento de limites externos artificiais, mas na coesão interna a partir de uma conduta derivada de um fundamento e uma lealdade mais profundos (MEEKS, p. 157). Passemos, então, à análise deste fundamento, cujo “núcleo duro” são os versículos 16-17 do capítulo 10, o texto previsto para a quinta-feira santa.

#### **IV “O pão que partimos não é koinonia do corpo de Cristo?” – Interpretando**

Nos versículos 16 a 17 do capítulo 10, Paulo tece, com

versículo 16, Paulo, invertendo a ordem usual da ceia e valendo-se do linguajar da ceia pascal judaica, pergunta se o “cálice da bênção - o terceiro cálice de vinho sobre o qual se proferia, na ceia judaica, a ação de graças pelas bênçãos recebidas - não é efetivamente “koinonia” (comunhão) do sangue de Cristo e se o pão partido não é efetivamente “koinonia” do corpo de Cristo. A pergunta é retórica, pois a intenção de Paulo é, pela pergunta, lembrá-los que, na ceia eucarística, os atos paralelos de comer e beber têm um efeito unitário: a “koinonia” do corpo e sangue de Cristo e o que tudo isto implica na compreensão paulina (ser crucificado com Cristo, morto, ressuscitado e viver “em” e “por” Ele ). Esta experiência da mais íntima “koinonia” com Cristo é participação (LANG, p. 127, CONZELMANN, p. 171, ELLIOT, p. 281). Na participação eucarística somos unidos a Cristo e somos, assim, “conformados” com Ele na sua morte e ressurreição (Fp 3.10, Rm 8.29, Gl 4.19). Theissen define esta imagem do “corpo de Cristo” como “cristologia participacionista” e afirma que ela tem grande alcance operacional em contextos de marcadas diferenças sociais (THEISSEN, p. 175, 177-8).

A idéia de participação no corpo de Cristo tem também desdobramentos eclesiológicos inegáveis em Paulo. A unidade com Cristo serve à unidade do “corpo de Cristo”. Portanto, ela não está à serviço da edificação de indivíduos, mas da união de indivíduos para formar o “corpo de Cristo”, a Igreja.

(CONZELMANN, p. 172). Este desdobramento eclesiológico (corpo de Cristo) da compreensão da eucaristia é clara teologia paulina (LANG, p. 128).

O versículo 17 reforça, por outro ângulo, as idéias acima mencionadas. A multiplicidade dos crentes é reduzida, pelo efeito unitário do pão (do comer e do beber), a um corpo, a uma comunidade com Cristo. A participação no único pão transforma a multiplicidade e a diversidade em unidade. A unidade é recebida como dádiva através da participação sacramental. A unidade não se impõe por uma decisão particular ou por uma coersão moralizante, gerada pela necessidade de delimitação de fronteiras religiosas (DREHER, P. 174). A unidade nasce da comunhão do corpo e do sangue de Cristo. Ela brota de dentro. Ela é dom! Evidentemente, esta coerência interna, a unidade e a igualdade entre as/os cristãos, também protege as fronteiras de outras participações cúlticas (MEEKS, p. 238).

O deslocamento da reflexão é claro. Em sua interpretação Paulo vai do caráter teológico do sacramento para uma intenção social: uma transformação das relações sociais em que de uma multiplicidade divergente deve surgir uma unidade, uma comunhão de irmãos/ãs (MEEKS, p. 237, THEISSEN, p. 165). Simultaneamente, as tensões sociais são situadas dentro do universo simbólico maior da eucaristia: tornam-se parte de um “drama escatológico” (MEEKS, p. 236-7, THEISSEN, P. 163-4). Como diz Theissen (THEISSEN, p.

165-6; conforme também reflexões mais amplas em MEEKS, p. 238-9 e ELLIOT, p. 261-2.), as ações sacramentais são “representações dramáticas de processos sociais”, traduzindo em sua linguagem simbólica o que se deseja que efetivamente ocorra: “o pão que partimos não é comunhão no corpo de Cristo”? Executa-se simbolicamente, na ação performativa da ceia a integração social: dos muitos surge a unidade. As tensões sociais intra-humanas são representadas e vencidas e sanções são estabelecidas. Ações fisicamente verificáveis tornam-se reais. A comunhão tem, então, respaldo também externo. A comunhão, como diz Schökel, prolonga-se num antes e num depois. Antes, porque, os meios que proporcionam a comunhão com Cristo supõem comunidade. Para haver comunhão é preciso haver comunidade, partilha de muitas coisas. A comunhão experimentada na ação sacramental refluí sobre a comunhão comunitária, alargando e aprofundando seu fundamento (FOULKES, p. 265, SCHÖKEL, p. 120). Estabelece-se assim uma tensão entre o ideal da comunhão, representado dramaticamente e vivenciado pelo crente na ação sacramental, e a comunidade que buscava exercitar sua distinção para com o mundo, por um lado, e as estruturas normativas da sociedade que contaminavam ideologicamente a comunhão real da comunidade, por outro (ELLIOT, p. 261).

A ação sacramental permite justamente que a experiência do “limiar” (da comunhão íntima do corpo de

Cristo como unidade radical) flua para a vida da comunidade (MEEKS, p. 238-9, ELLIOT, p. 261-2.). Assim, a partir da unidade batismal e da unidade eucarística estabelecem-se conexões insuspeitáveis: batismo interliga judeus e gentios, escravos e libertos. A ceia, por sua vez, une pobres e ricos (MEEKS, p. 177, ELLIOT, p. 261-2). Vale frisar mais uma vez que o critério desta unidade é o “fraco”.

Paulo apela para unidade do corpo de Cristo e chama (“sentido literal de ekklesia) para que se afastem do consenso auto-gratificante da “polis”. O problema da elite de Corinto, dos “fortes”, é não ter reconhecido como suas antigas lealdades são incompatíveis com a nova ordem de coisas inauguradas pela “comunhão do corpo de Cristo”. Eles devem viver como estrangeiros dentro da “polis” (ELLIOT, p. 273-4). O corolário da unidade é, portanto, uma radical exclusão de todas as outras conexões religiosas, o que significa que a solidariedade de grupo acarreta firmes fronteiras (MEEKS, p. 237). O compromisso gerado pela participação na eucaristia não é excludente, mas exclusivista. Todos os demais compromissos e lealdades precisam ser submetidos ao crivo do compromisso determinado pela comunhão eucarística, isto é precisam ser claramente abandonados ou subordinados ao critério deste último. Esta lealdade radical a Cristo crucificado subordina o “interesse próprio” ao “interesse do outro, do fraco”, o “saber” ao “amor” e determina o abandono de todas as lealdades que

amesquinham a dignidade daqueles que são “conformados” à imagem de Cristo.

### **V “Embora muitos, somos um só corpo” – Refletindo**

Não celebramos sozinhos a ceia do Senhor. Cantamos algumas vezes: "Não é sozinho que venho ao altar" (HPD I, 141). A Palavra de Deus nos arranca da solidão para a comunhão. A eucaristia nos insere na comunhão, nos amarra à Cristo e à comunidade. Ao chegarmos à presença de Deus nos aproximamos também dos outros. Assim, a graça de Deus que acolhe e aceita sempre nos alcança na e pela comunhão. Na e pela comunhão somos libertados para a autêntica vida em comunidade. O encontro de todos diante do altar é como uma confissão pública de que sabemos que não somos perfeitos. Nós nos confessamos pecadores e necessitados do perdão. Somente quem confessa fraqueza, quem confessa suas falhas, quem se confessa necessitado é que se abre para a comunhão. As pessoas auto-suficientes acham que não precisam dos demais. As pessoas auto-suficientes acham que só os perfeitos podem ter parte na Ceia. A auto-suficiência não cria comunidade.

A eucaristia é a grande "festa da reconciliação", pois somos presenteados com a nova comunhão com Deus e com os irmãos e as irmãs. Na alegria dessa festa corremos sempre o risco de transformar essa reconciliação, essa aceitação numa propriedade particular. Os nossos interesses e lealdades anteriores, os “daimônios”, ameaçam a todo

momento a “koinonia” do corpo de Cristo. Em nossas celebrações da Ceia do Senhor costumamos cantar que, "(...) sendo aceitos por Cristo Jesus, (...) saíamos em busca do irmão" (HPD I, 141). A comunhão que Deus inicia conosco não tem fim. Ela não sossega enquanto não incluir todos. Por isso a verdadeira comunhão é missionária e diaconal, pois é próprio da comunhão incluir e servir. A comunhão não é realidade auto-suficiente. Ela é exclusiva, mas jamais excludente.

Há um canto de Jaci Maraschin que diz que “O pão da eucaristia é mais do que pura massa. É feito de alegria e dado a nós de graça” (O povo canta, p. 243). No pão e no vinho comemos mais que massa e bebida. Ao comungarmos do corpo e do sangue de Cristo, tornamo-nos participantes de algo maior: tornamo-nos cúmplices da promessa de um mundo novo, renascido em Cristo. Os nossos sonhos de um mundo novo (nas formas múltiplas que cada um de nós sonha) são unificados em Cristo e, a partir de Cristo, são redimidos do pecado que é a marca de cada um dos nossos sonhos e planos humanos e, assumidos por Cristo, tornam-nos cúmplices-participantes da benfazeja conspiração do novo “éon”, das “coisas novíssimas” (eschaton) que o Senhor está trazendo à luz e realizando em nosso meio.

---

Notas de fim

<sup>1</sup> - “Anorexia Nervosa caracteriza-se por: recusa em manter o peso corporal dentro do mínimo esperado para a idade e a altura; medo intenso de engordar ou de se tornar obeso (mesmo apresentando déficit e desnutrição); distorção da imagem corporal ou negação da gravidade de sua condição nutricional; amenorréia primária ou secundária (irregularidade ou ausência da menstruação). (...). A Bulimia Nervosa define-se pela presença freqüente de compulsão alimentar, com ingestão, em um período curto de tempo (menor que 2h), de grande quantidade de alimento. Esses episódios são acompanhados de sentimento de perda de controle sobre a quantidade de alimentos ingeridos e seguidos, freqüentemente, por eventos compensatórios para prevenção de ganho de peso (vômitos provocados, uso de laxantes, diuréticos, inibidores de apetite, enemas, realização de exercício excessivo, jejuns etc.). A distorção da imagem corporal também está presente na Bulimia Nervosa. Os pacientes podem ter muita semelhança com os que têm Anorexia Nervosa: possuem medo de ganhar peso, desejam perder peso e apresentam nível equivalente de insatisfação com seu próprio corpo.” FERNANDES, Marília. Anorexia e Bulimia. Disponível em: <<http://www.saudeesportiva.com.br/anorexia-bulimia.php>>. Acesso em: 14 nov. 10.

<sup>2</sup> -CALDERIA, Luís Alberto. A moda é falar de anorexia. Observatório da Imprensa, ano 15, n. 409, 28 nov. 2006. Disponível em: <<http://www.observatoriodaimprensa.com.br/artigos.asp?cod=409FDS006>>. Acesso em: 15 nov. 2010.

<sup>3</sup> - Estudo alerta para alta da obesidade em países em desenvolvimento. OCDE defende ação imediata em nações. Disponível

em [http://www.educacaofisica.com.br/noticias\\_mostrar.asp?id=10003](http://www.educacaofisica.com.br/noticias_mostrar.asp?id=10003). Acessado em 13.11.10.

<sup>4</sup> - Outra pesquisa recente com crianças indica que a obesidade é reflexo de hábitos alimentares aprendidos no lar, tomando o exemplo dos pais. Sobrepeso e obesidade são reflexos de hábitos alimentares aprendidos em casa. Disponível em [http://www.educacaofisica.com.br/noticias\\_mostrar.asp?id=9965](http://www.educacaofisica.com.br/noticias_mostrar.asp?id=9965). Acessado em 13.11.10

<sup>5</sup> - IBGE: obesidade já atinge metade da população adulta. Disponível em <http://diariodonordeste.globo.com/noticia.asp?codigo=299176&modulo=964>. Acessado em 15.11.10'

## **VI Bibliografia**

ALONSO SCHÖKEL, Luis. *Meditações bíblicas sobre a Eucaristia*. São Paulo: Paulinas. 1988, p. 110-21.

BERNHARD, Rui. Quinta-feira Santa. 1 Coríntios 10.16-17.

KIRST, Nelson. *Proclamar Libertação*. Auxílios Homiléticos. VI. VII. São Leopoldo: Sinodal, 1981, p. 107-12.

CONZELMANN, Hans. *1 Corinthams*. A Commentary on the first Epistle to the Corinthians. Philadelphia: Fortress Press, 1975. 323 p.

DREHER, M. N. Quinta-feira Santa. 1 Coríntios 10.16-17. In: MALSCHISTZKY, H e WEGNER, U. (Coords.). *Proclamar Libertação*. Auxílios Homiléticos. VI. XIII. São Leopoldo: Sinodal, 1987. p. 171-178.

ELLIOT, Neil. Libertando Paulo. *A justiça de Deus e a política de Paulo*. São Paulo : Paulus, 1997. 355 p.

FOULKES, Irene. *Problemas pastorales en Corinto*. Comentario exegético-pastoral a 1 Corintios. San Jose: DEI, 1996. 432 p.

LANG, Friedrich. *Die Briefe an die Korinther*. 2. Aufl. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1994. 382 p. (NTD).

MEEKS, Wayne A. *Os primeiros cristãos urbanos*. O mundo social do apóstolo Paulo. São Paulo : Paulinas. 1992, 327 p.

THEISSEN, Gerd. *Sociologia da cristandade primitiva*. Estudos. São Leopoldo: Sinodal, 1987. 211 p.



**PLANTAR, COMER E REZAR**

**A produção da alimentação e a formação de  
hábitos alimentares – em busca de uma  
abordagem ético-religiosa**

**Valério Guilherme Schaper  
Willian Kaizer de Olivera**



Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-89754-37-8



9 788589 754378