

ALIMENTAÇÃO MUNDIAL – UMA REFLEXÃO SOBRE A HISTÓRIA

*Edeli Simioni de Abreu**

*Isabel Cristina Viana***

*Rosymaura Baena Moreno***

*Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres****

RESUMO: A alimentação é fator primordial na rotina diária da humanidade, não apenas por ser necessidade básica, mas principalmente porque a sua obtenção tornou-se um problema de saúde pública, uma vez que o excesso ou falta podem causar doenças. O objetivo desse trabalho é fazer um estudo retrospectivo que venha oferecer subsídios para uma reflexão sobre o panorama da alimentação mundial. Através da evolução histórica da alimentação mundial verifica-se que gastronomia, recursos, hábitos e padrões alimentares, são aspectos importantes que nos auxiliam a refletir sobre a complexidade e a magnificência que permeiam as relações entre os diversos países. Quando se fala em alimentação não há como não pensar na consequência da falta da mesma: a fome. Problema de extrema gravidade que atinge milhões de pessoas em todo o mundo. As desigualdades econômicas e sociais têm impossibilitado que as populações, principalmente de países em desenvolvimento tenham acesso à alimentação. É importante perceber a emergência de decisões políticas que priorizem o desenvolvimento econômico através de uma melhor distribuição de renda e de uma política agrícola, auxiliadas por novas tecnologias.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, fome, hábitos alimentares, história da alimentação.

*Doutoranda do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.

**Mestre do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.

***Professora Associada - Livre Docente do Departamento de Nutrição, da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, SP. eatorres@usp.br

INTRODUÇÃO

Através do estudo da gastronomia mundial é possível conhecer não apenas a arte de cozinhar e o prazer de comer, mas também a sua relação com os recursos alimentares disponíveis, pois as condições naturais de vida são extremamente variadas: influência da latitude, natureza dos solos, proximidade do mar, clima, etc. (MEZOMO, 1994). Condicionados fortemente à disponibilidade de alimentos estão também os hábitos alimentares – disposição duradoura adquirida pela repetição freqüente de um ato, uso ou costume (BOURGUERS, 1998). Esses hábitos fazem parte da cultura e do poder econômico de um povo (MEZOMO, 1994), além de serem de primordial importância para a análise do comportamento alimentar de determinado grupo populacional (BOURGUERS, 1998; GARCIA, 1995; PIOVESAN, 1970; PHILIPPI, 1992). A distribuição de alimentos é bastante desigual no mundo, e afeta de forma importante os padrões de consumo de uma população. São evidentes as diferenças na distribuição de alimentos nos países desenvolvidos e em desenvolvimento, o que deixa claro a relevância do fator político econômico, assim como as diferenças dentro do próprio país. Nos países desenvolvidos há uma abundante oferta de alimentos, porém, o consumo sob o ponto de vista nutricional, nem sempre é adequado, podendo ocorrer excessos, ao mesmo tempo, as populações dos países em desenvolvimento convivem com a escassez de alimentos e não dispõem de recursos educativos, ambientais e até financeiros para obtenção dos mesmos, tendo como conseqüência a fome e/ou subnutrição (MONTEIRO, 1996; PEKKANIVEW, 1975).

O objetivo desse trabalho é fazer um estudo retrospectivo que venha oferecer subsídios para uma reflexão sobre o panorama da alimentação mundial. Procurou-se fazer uma retrospectiva histórica centrada em aspectos que pudessem servir como facilitadores de um melhor entendimento, já que estão intrinsecamente relacionados. Foram eles: recursos, hábitos e padrões alimentares, tipos de alimentos consumidos e fome. Todos esses aspectos foram abordados sempre na perspectiva histórica, procurando ressaltar a importância das interações e intercâmbios entre os vários países.

ALIMENTAÇÃO NA PRÉ-HISTÓRIA E IDADE ANTIGA

Desde o princípio, por milênios, vagaram os predecessores do homem, o próprio homem e seus descendentes, perscrutando a face da terra, em busca de alimento. Deixaram-nos um legado filogenético de experiências, em que se fundamentaram nossos se ao cultivo de cereais e condimentos (GIACOMETTI, 1989).

Os condimentos também têm sua significação na história da alimentação humana. O homem primitivo, como o atual, desejava alguma coisa além do alimento em si; foi o sabor que desenvolveu a arte de comer e a de beber (SAVARIN, 1995).

ALIMENTAÇÃO NA ANTIGUIDADE CLÁSSICA E IDADE MÉDIA

A disseminação do uso de diferentes tipos de alimentos entre os continentes se deve muito ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas. Os gregos e os romanos tinham um comércio de grande porte, envolvendo plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda importavam especiarias no Extremo Oriente em 1000 a.C. (GARCIA, 1995).

Durante os séculos tormentosos da Idade Média, houve um aperfeiçoamento lento dos modos de produção de alimentos. A alimentação não se desenvolveu, ocorrendo, ainda, um recuo às práticas primitivas, principalmente relacionadas às épocas de penúria e fome.

Um influxo de plantas comestíveis importantes para a Europa ocorreu quando os árabes invadiram a Espanha em 711. Nesse tempo os invasores sarracenos levaram arroz para o sul da Europa, além de outros alimentos vegetais, frutas, condimentos e a cana de açúcar (GARCIA, 1995; ORNELLAS, 1978; SAVARIN, 1995). O domínio árabe do Mediterrâneo abalou drasticamente a estrutura da região, o que trouxe quinhentos anos de caos principalmente no comércio. Somente no século XII o Mediterrâneo reconquistou posição destacada no sistema comercial europeu e as especiarias voltaram a ter importância em toda a Europa.

Segundo MEDVED (1981), com as cruzadas, que tiveram início em 1096, milhares de peregrinos entraram em contato com o Oriente Médio, estabelecendo-se um intenso comércio. Na Idade Média, as especiarias e ervas aromáticas eram usadas em banquetes para ostentar riqueza. Durante os séculos XV e XVI, Portugal, Espanha e Veneza competiram no financiamento de viagens marítimas visando descobrir centros produtores de especiarias e apoderar-se deles. Essas viagens foram de grande importância para a descoberta de novos alimentos e especiarias, além de expressar o domínio econômico dos países que a realizavam. Durante a história, o poder econômico e o monopólio do comércio passou por vários povos e nessas conquistas e descobertas houve um intercâmbio de cultura, hábitos, culinária e conhecimentos.

ALIMENTAÇÃO NA IDADE CONTEMPORÂNEA

Até o século XX, muitas descobertas técnico-científicas importantes levaram ao progresso e também à modificação dos costumes alimentares (ABREU, 2000):

1. O aparecimento de novos produtos;
2. A renovação de técnicas agrícolas e industriais;
3. As descobertas sobre fermentação;
4. A produção do vinho, da cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite;
5. Os avanços na genética permitiram sua aplicação no cultivo de plantas e criação de animais;
6. A mecanização agrícola;
7. E ainda o desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos.

A descoberta oficial da América, 1492 resultante das tentativas de novas descobertas, como citado anteriormente, e as outras viagens que Cristóvão Colombo realizou, não tiveram apenas repercussões políticas e econômicas. As caravelas do navegador voltaram com novos ingredientes de cozinha. Se não encontrou um trajeto mais rápido para buscar as especiarias no oriente, como prometera, Colombo foi pelo menos um brilhante estimulador de descobertas gastronômicas. Assim, muitos alimentos foram à Europa, trazidos da América: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas, provocando uma revolução nas receitas da época (GARCIA, 1995; GULA, 1997). Pelo valor que era dado aos cereais, os europeus desprezaram os tubérculos encontrados no Novo Mundo, principalmente a batata que era usada por eles para alimentar porcos, prisioneiros e camponeses pobres (MEZOMO, 1994). O milho quando introduzido na Europa foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses, surgindo assim as preparações econômicas. O milho e a batata foram certamente as contribuições mais significantes para beneficiar as populações menos favorecidas em recursos alimentares. O cacau, a baunilha e o tomate ascenderam às esferas de maior sofisticação culinária, comparecendo à mesa dos ricos (ORNELLAS, 1978).

O estudo comparativo de padrões de consumo alimentar no mundo (PEKKANIVEW, 1975) mostra o consumo dos vários tipos de cereais: "Starchy foods" - raízes, tubérculos, incluindo batata, batata doce, inhame e mandioca, "plantains", bananas, figos, tâmara, desde que fossem consumidos de forma rotineira na dieta das populações; "Pulses" - nome dado

a uma grande variedade de sementes de leguminosas na maioria dos países de língua inglesa, nozes e sementes; frutas; carnes; leite e derivados; ovos e peixe; gorduras e óleos; açúcar e bebidas. Foi possível verificar a grande variação dos padrões de consumo nas diferentes partes do mundo. Dependendo do nível de desenvolvimento e das condições de produção, áreas desenvolvidas consomem diferentes proporções de tipos de alimentos em relação àquelas em desenvolvimento. Maiores proporções de alimentos de origem animal, variados tipos de vegetais, frutos, açúcares e bebidas, são consumidos nas áreas desenvolvidas, enquanto naquelas em desenvolvimento consomem grandes quantidades de cereais e "starchy foods", o consumo de vegetais e frutas é menor do que nos países desenvolvidos, o consumo de alimentos de origem animal é mínimo. O consumo de açúcar vem aumentando em todas as partes do mundo. Em alguns países em desenvolvimento esse consumo tem aumentado mais do que nos países desenvolvidos. Mas o uso de açúcar é particularmente muito levado na América do Norte, na Oceania, na maioria dos países europeus e na América Latina. As mais elevadas proporções no consumo de óleos e gorduras figuram entre os países da Europa e América do Norte. Entre as bebidas alcóolicas, as cervejas e vinhos são aquelas mais comuns em todo o mundo, mas seu principal consumo ocorre na Europa. Em todas as partes do mundo outras bebidas alcóolicas são usadas ao lado da cerveja e do vinho, mas essas bebidas não acompanham a dieta diária da mesma forma que a cerveja e o vinho.

O estudo de PEKKANIVEW (1975) leva à reflexão sobre alguns aspectos importantes que interferem nos padrões de consumo dos países desenvolvidos e em desenvolvimento, dentre os quais pode-se citar as desigualdades na disponibilidade dos suprimentos alimentares, nas condições climáticas, nas possibilidades técnicas. Há grande precariedade de transporte que limitam o consumo alimentar nos países em desenvolvimento, além dos costumes religiosos e da precária educação alimentar que também influem no consumo habitual. O autor deixa bem claro que a melhoria econômica é fator preponderante na mudança de padrões de consumo.

É importante também que se tenha claro que hoje o mercado internacional de alimentos e mesmo o nacional exigem padrões de qualidade, indispensáveis nos contratos de compra e venda, que devem satisfazer os regulamentos sanitários e os padrões de qualidade requeridos pelo importador (GIACOMETTI, 1989).

O crescimento demográfico, industrialização, urbanização, muda o consumo e o estilo de vida, favorecendo o sedentarismo, a restrição da necessidade de gasto de energia

para as atividades diárias e para o trabalho, além de facilitar o consumo de alimentos prontos e de alta densidade energética aumentado os problemas de saúde como a obesidade, a hipertensão e alguns tipos de câncer. A urbanização traz consigo as infecções advindas de água e alimentos contaminados (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, 1992).

O aumento da expectativa de vida e a urbanização combinados com o subdesenvolvimento econômico tem significado com freqüência a superimposição de um tipo de distúrbio alimentar. Desde a conferência mundial de alimentação em 1974, os organismos internacionais têm concentrado a questão da subnutrição que os leigos chamam de fome. Geralmente as pessoas que não obtêm o suficiente para comer, para satisfazer as suas necessidades vitais básicas, têm em comum a pobreza. A maior parte da fome e da desnutrição em todo o mundo moderno são produtos da pobreza (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS , 1992).

O alimento está disponível, mas não é acessível para milhões de pessoas que não têm poder aquisitivo nem terras. O excedente global de alimentos não se traduz em segurança alimentar. Mais de 100 países do mundo são importadores de alimentos, portanto não são produtores daquilo que consomem. No caso de alguns, essa importação tem pouca importância, mas no caso de outros como, por exemplo, Bangladesh, Etiópia e Haiti certamente este fator influencia muito a manutenção da pobreza e da fome (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, 1992).

Quase sempre, os enormes *déficits* de alimentos em países em desenvolvimento são acompanhados de alta desnutrição e fome, sendo que os escassos recursos usados para a importação são tirados de serviços básicos e de indústrias dos quais necessitariam emergentemente, como por exemplo, o beneficiamento de grãos.

Conferências realizadas nas últimas décadas, cujo anseio foi pôr fim à pobreza, revelaram como todos os problemas primários da humanidade estão inter-relacionados: crescimento econômico, meio ambiente, desperdício de alimentos, urbanização, cuidados com as crianças, desenvolvimento econômico (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS ,1992).

Mudanças nos hábitos alimentares têm sido observadas em diversos países. Essas mudanças estão associadas, entre outros fatores, com o sistema de desenvolvimento da distribuição e da produção de gêneros alimentícios e com o fenômeno da urbanização,

influenciando o estilo de vida e a saúde da população (MONDINI & MONTEIRO, 1994; OLIVEIRA, 1997).

No Brasil, segundo alguns autores, essa mudança tem ocorrido principalmente como consequência de políticas que têm favorecido o desenvolvimento de um modelo de “capitalismo de oligopólio”, em que poucos tem o domínio, conduzido pela imitação de padrões de produção e características de consumo de países ocidentais.

Segundo MONTEIRO (1996), a fome medida pelas reservas energéticas da população no Brasil tem incidência restrita no País, afetando de forma clara apenas a população rural do nordeste, ainda assim em grau leve e moderado de acordo com padrões internacionais. A população urbana de todo o País apresenta-se protegida da fome, incluindo as que vivem nas regiões norte e nordeste e a população rural do País. No entanto, o autor ressalta que seriam necessários mais dados para esclarecer a situação da deficiência nas demais populações rurais brasileiras. As distinções identificadas na magnitude e padrão da distribuição da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil, confirmam a natureza distinta dos problemas e ao mesmo tempo em que implicam na definição de prioridades a determinados objetivos para ação governamental.

Levantamentos periódicos possibilitarão aos pesquisadores o conhecimento das tendências de consumo alimentar da população em geral e/ou de grupos particulares, e, a análise dessas informações em termos de macro e micronutrientes, visando verificar se as necessidades nutricionais específicas dos brasileiros estão sendo satisfeitas (OLIVEIRA, 1997).

Os problemas alimentares mais graves exigem que se compreendam os ambientes geográficos em que aparecem, não sendo simplesmente problemas de renda. É no meio rural de países em desenvolvimento, sobretudo na África subsaariana, na Ásia do sul, que se manifestam as formas mais graves de subalimentação, e, também no nordeste brasileiro, em versão menos grave. É pela valorização do plantio e da irrigação e pelos programas de recuperação de desnutridos que será possível reduzir num futuro próximo as dimensões assustadoras que o fenômeno da fome ainda assume na virada do milênio. O conhecimento das condições locais e da sua integração sócio-econômico-política com o meio em que se manifesta, a fome pode ser a base não só para o diagnóstico, mas, sobretudo para o aproveitamento de possibilidades sociais e naturais até então em repouso (ABRAMOVAY, 1996).

ALIMENTAÇÃO PARA O FUTURO

Como demonstrou-se, a cada época uma região desenvolvia seu padrão alimentar em função da disponibilidade de alimentos acessíveis à população. Esses alimentos eram adaptados à culinária regional.

Atualmente, os padrões de consumo alimentar variam grandemente em diferentes partes do mundo, dependendo do grau de desenvolvimento e condições econômicas e políticas para a produção. Paralelamente, o aumento da população e o envelhecimento no mundo, aliados ao “padrão alimentar” que vem seguindo estacionário, pode significar um agravamento dos problemas nutricionais (ABREU, 2000).

Dois tendências se desenvolvem no escopo de obter alimentos para o futuro. A primeira, tradicionalista, se baseia em produtos primários e, concede prioridade absoluta à agricultura, recomendando a contenção ou parada na industrialização. Ao esforço de prover alimentos para o futuro, há uma segunda tendência que se encaminha para fórmulas industrializadas: alimentos “de conveniência”; alimentos “desenhados”; alimentos sintéticos; proteína texturizada a partir de oleaginosas ou produtos de cereais processados e apresentados em formas variadas; concentrados ou isolados; extrusão¹; filamentos para confecção de alimentos não convencionais; além dos tão discutidos alimentos transgênicos e funcionais (NEUMANN et al.,2000).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oferta de alimentos é mais do que suficiente para alimentar a população mundial, porém são necessárias medidas políticas que possibilitem a melhor distribuição de renda, permitindo o acesso ao alimento e propiciando o crescimento e fortalecimento das comunidades agrícolas nos países em desenvolvimento (ABRAMOVAY, 1996; PEKKANIVEW, 1975).

Esse estudo retrospectivo possibilitou iniciar o entendimento das ligações culturais, políticas e econômicas existentes entre as várias Nações e reforça a importância do desenvolvimento de uma consciência crítica em relação às medidas políticas, econômicas e técnicas relacionadas à alimentação.

¹ Extrusão: tecnologia empregada na industrialização de salgadinhos.

Devemos considerar que o hábito alimentar de uma cultura foi constituído inicialmente pela disposição regional de alimentos e, posteriormente, através de contatos entre diferentes povos, houve a produção de novos produtos, ampliando as possibilidades alimentares (GARCIA, 1995).

O estudo da alimentação é um elemento para o entendimento da sociedade e de seu desenvolvimento (GARCIA, 1995). Os hábitos das pessoas de todas as partes do mundo têm sido influenciados por convicções e valores culturais, religião, clima, localização regional, agricultura, tecnologia, situação econômica, etc. Conseqüentemente, os hábitos alimentares variam de país para país e de região para região dentro de um mesmo país (MEDVED, 1981).

A forma de vida de cada grupo é identificada como cultura. Uma cultura pode ver o alimento como uma forma de saciar a fome e outra como uma fonte de prazer e oportunidade de socialização. A família, a igreja, a escola passa a prática cultural de uma geração para outra. Cada pessoa seleciona e consome alimentos baseada nesse guia cultural (MEDVED, 1981).

A preocupação em relação à distribuição de alimento ocupa lugar de destaque nas discussões mundiais, mas ainda não se chegou a uma política mundial conjunta que seja capaz de resolver esse dilema (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, 1992).

É fundamental que sempre se analise a alimentação, seja em nível individual, regional, nacional ou mundial de forma crítica considerando-se todos os elementos acima referidos e outros que se julgarem necessários.

A reflexão sobre essas questões poderá significar um primeiro passo na busca de entendimento sobre a problemática que envolve a alimentação mundial. O fato é que não é mais possível 'pensar' o mundo por partes, quando o problema a ser resolvido estiver relacionado com a alimentação, principalmente com o advento da globalização.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, R.A.A. Atualidade do método de Josué de Castro e a situação alimentar mundial. In: CYRILLO, D.C. et al. *Delineamento da pesquisa na nutrição humana aplicada*. São Paulo, IPE/USP, 1996. p. 57-76.

- ABREU, E.S. Restaurante “por quilo”: vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP. São Paulo, 2000. [Dissertação de Mestrado - Faculdade de Saúde Pública da USP].
- BOURGUERS, H. Costumbres, praticas y habitos alimentarios deseables y indeseables. *Arch. Latinoamer. Nutr.* 38(3):767-79, 1998.
- COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS. La nutrición: los lazos entre alimentación, salud y desarrollo. Washington D.C. 1992. [Documento preparado para la Teleconferencia del Dia Mundial de la Alimentación, 16 de octubre de 1992].
- FLANDRIN, J.L. & MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. *Rev. Nutr. PUCCAMP* 8(2):231-44, 1995.
- GIACOMETTI, D.C. *Ervas condimentares e especiarias*. São Paulo, Ed. Nobel, 1989. p.11-43.
- GULA: *59 receitas saborosas com tomate*. São Paulo, Ed. Trad. Setembro, 1997. p.5.
- MEDVED, E. *The world of food*. Lexington, Ed. Ginn and Company, 1981.
- MEZOMO, I.F.B. *O serviço de nutrição, administração e organização*. São Paulo, Ed. CEDAS. 1985.
- MONDINI, L. & MONTEIRO, C.A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira. *Rev. Saúde Pública*, 28(6):433-9. 1994.
- MONTEIRO, C.A. A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil. In: CYRILLO, D.C. et al. *Delineamento da pesquisa na nutrição humana aplicada*. São Paulo, IPE/USP, 1996. p.41-56.
- NEUMANN, A.I.C.P., ABREU, E.S. & TORRES, E.A.F.S. Alimentos saudáveis, alimentos funcionais, fármaco alimentos, nutracêuticos... você já ouviu falar? *Rev. Hig. Aliment.* 14(71):19-22, 2000.
- OLIVEIRA, S.P. Changes in food consumption in Brazil. *Arch. Latinoamer. Nutr.*, 47. (2 supl.1):22-4, 1997.
- ORNELLAS, L.H. *A alimentação através dos tempos*. Rio de Janeiro, MEC, 1978. (Série Cadernos Didáticos do MEC).

ORTIZ, E.L. *Bons sabores: guia prático para cozinhar com ervas aromáticas, especiarias e condimentos*. Trad. M.L. Modesto. Lisboa, Ed. Verbo, 1992.

PEKKANIVEW, M. World food consumption patterns. In: RECHAIGL Jr., M. *Man, food and nutrition*. Ohio, Ed. CRC Press, 1975. p.16-33.

PHILIPPI, S.T. Hábitos alimentares. São Paulo, Dep. Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, 1992. (Boletim técnico n° 1).

PIOVESAN, A. Percepção cultural e dos fatos sociais: suas implicações no campo da saúde pública. *Rev. Saúde Pública*, 4(1):85-97, 1970.

SAVARIN, B. *Fisiologia do gosto*. Trad. P. Neves, São Paulo. Ed. Companhia das Letras, 1995.

SUMMARY: Food is a fundamental factor in the human daily routine, not only because it is a basic need, but also because access to it has become a Public Health problem given that both lack and excess may lead to disease. This study aimed at making a retrospective study to offer subsidies for a reflection about world alimentary patterns. The historic evolution of world nutrition reveals that gastronomy, resources, habits and food patterns are important aspects for a reflection on the complexity and richness among countries. When one talks about food it is impossible to forget hunger, a serious problem for it hits millions around the world. Economic and social inequality have hindered access to food for populations, mainly in developing countries. It is important to perceive the emergency of political decisions that give priority to the economic development through better income distribution and agricultural policies, helped by new technologies.

KEY WORDS: Feeding, Hunger, Food Habits, Feeding History.

Data de recebimento:06/02/2001

Data de aprovação: 24/06/2001