

Cadernos IHU em formação

A ética alimentar

Como cuidar da saúde e do Planeta

Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS

Reitor

Marcelo Fernandes Aquino, SJ

Vice-reitor

José Ivo Follmann, SJ

Instituto Humanitas Unisinos – IHU

Diretor

Inácio Neutzling, SJ

Gerente administrativo

Jacinto Schneider

Cadernos IHU em formação

Ano 3 – Nº 23 – 2007

ISSN 1807-7862

Editor

Prof. Dr. Inácio Neutzling – Unisinos

Conselho editorial

Profa. Dra. Cleusa Maria Andreatta - Unisinos

Prof. MS Gilberto Antônio Faggion – Unisinos

Prof. Dr. Laurício Neumann – Unisinos

MS Rosa Maria Serra Bavaresco – Unisinos

Profa. Dra. Marilene Maia – Unisinos

Esp. Susana Rocca – Unisinos

Profa. MS Vera Regina Schmitz – Unisinos

Conselho científico

Prof. Dr. Gilberto Dupas – USP - Notório Saber em Economia e Sociologia

Prof. Dr. Gilberto Vasconcellos – UFJF – Doutor em Sociologia

Profa. Dra. Maria Victoria Benevides – USP – Doutora em Ciências Sociais

Prof. Dr. Mário Maestri – UPF – Doutor em História

Prof. Dr. Marcial Murciano – UAB – Doutor em Comunicação

Prof. Dr. Márcio Pochmann – Unicamp – Doutor em Economia

Prof. Dr. Pedrinho Guareschi – PUCRS - Doutor em Psicologia Social e Comunicação

Responsável técnico

Laurício Neumann

Revisão

André Dick

Secretaria

Camila Padilha da Silva

Projeto gráfico e editoração eletrônica

Rafael Tarcísio Forneck

Impressão

Impressos Portão

Universidade do Vale do Rio dos Sinos

Instituto Humanitas Unisinos

Av. Unisinos, 950, 93022-000 São Leopoldo RS Brasil

Tel.: 51.35908223 – Fax: 51.35908467

www.unisinos.br/ihu

Sumário

<i>Fast-food: espaço símbolo da supermodernidade</i> <i>Entrevista com José Ângelo Wenceslau Góes</i>	5
<i>Comida: alimento transformado pela cultura</i> <i>Entrevista com Renata Menasche</i>	10
<i>O significado do alimento na família camponesa</i> <i>Entrevista com Klaas e Ellen Woortmann</i>	14
<i>Fome: ameaça a vida e interrompe sonhos</i> <i>Entrevista com Maria do Carmo Soares de Freitas</i>	18
<i>A terapia de cozinhar</i> <i>Entrevista com Sonia Hirsh</i>	20
<i>Novos hábitos alimentares: ruínas do microondas</i> <i>Por Felipe Fernandez-Armesto</i>	22
<i>Vegetarianismo: uma postura ética e filosófica</i> <i>Entrevista com Marly Winckler</i>	25
<i>Pela igualdade das espécies</i> <i>Entrevista com Peter Singer</i>	29
<i>Direitos dos animais: uma extensão dos direitos humanos</i> <i>Entrevista com Tom Regan</i>	31
<i>O impacto ambiental do consumo de carne</i> <i>Entrevista com Sérgio Greif</i>	34
<i>“Hoje sou mais sensível e cuidadosa com a vida como um todo”</i> <i>Depoimento de Sonia Montaña</i>	38
<i>O poder das comidas cruas</i> <i>Entrevista com Aris La Tham</i>	40
<i>O gosto do alimento cultural</i> <i>Entrevista com Dilip Barman</i>	43

A moda do futuro deve ser ecologicamente correta	
<i>Entrevista com Danielle Ferraz</i>	46
Cristianismo, alimentação e cura	
<i>Entrevista com Magda Körbes</i>	48
Os animais e a questão da alteridade	
<i>Entrevista com Sandro de Souza Ferreira</i>	51
Medicina social e saúde como instrumento de denúncia	
<i>Entrevista com Stela Nazareth Meneghel</i>	54
O corpo como última utopia	
<i>Entrevista com Francisco Ortega</i>	57

Fast-food: espaço símbolo da supermodernidade

Entrevista com José Ângelo Wenceslau Góes

*José Ângelo Wenceslau Góes é graduado em Nutrição, pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), mestre em Ciência dos Alimentos, pela Universidade Federal de Lavras, e doutor em Saúde Pública, pela UFBA, tendo sua tese o título Mudanças de hábitos alimentares e saúde: um estudo em Fast-food. Atualmente, José Ângelo é professor no Departamento de Ciências dos Alimentos da UFBA. Ele afirmou à **IHU On-Line**, em 7 de novembro de 2005, que “As condições geradas pela vida cotidiana implicam a relação do sujeito com as experiências de tempo/espço e diversidade, características deste meio, que se refletem no modo de comer e de se relacionar com a alimentação, povoando alterações no padrão alimentar. O curto período de tempo que as pessoas têm para comer transforma-as num dos traços visíveis da caracterização do modo de comer atual, principalmente nos centros urbanos, com abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo”.*

IHU On-Line – O que caracteriza a alimentação fast-food? Como se chegou a essa mudança de hábitos alimentares?

José Ângelo Góes – Por alimentação *fast-food*, estamos designando os lanches que têm o hambúrguer como item principal no seu cardápio, além de outros também industrializados, vendidos em grandes redes de lanchonetes multinacionais. E restaurantes *fast-food* são os que, tendo como item principal no seu cardápio o hambúrguer, organizam-se em grandes cadeias, por meio de um sistema de franquia e empregam, em suas cozinhas, técnicas tayloristas e fordistas de trabalho. A sociedade de consumo se desenvolve com base

na generalização das relações de mercado e da melhoria das condições de existência dos trabalhadores. As modificações no estilo de vida, graças à urbanização e à industrialização crescente, à intensificação do trabalho feminino, à evolução das formas de distribuição dos alimentos e do marketing, entre outros fatores, são também responsáveis pelas mudanças nos hábitos alimentares nas últimas décadas. É a evolução do consumo de alimentos industrializados, da alimentação fora do domicílio (em cantinas, restaurantes, *fast-food*), a preferência pelos supermercados para a compra dos alimentos, a busca de praticidade, de economia de tempo etc.

O modo de vida urbano e a alimentação

O modo de vida urbano é o centro dessas mudanças. As condições geradas pela vida cotidiana implicam a relação do sujeito com as experiências de tempo/espço e diversidade, características deste meio, que se refletem no modo de comer e de se relacionar com a alimentação, povoando alterações no padrão alimentar. O curto período de tempo que as pessoas têm para comer transforma a pressa num dos traços visíveis da caracterização do modo de comer atual, principalmente nos centros urbanos, com abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo. Se, por um lado, a prática alimentar se adapta à restrição de tempo, por outro, a indústria de alimentos capitaliza esta problemática, oferecendo soluções para reduzir o gasto de tempo com a alimentação. Alimentos pré-cozidos, congelados, enlatados, reduzem as tarefas de pre-

paro da alimentação. Na área de serviço, entregas em domicílio, *drive-thru*¹, *fast-food*, são opções para o consumo imediato. Este panorama retrata duas tendências simultâneas: enquanto a alimentação tradicional vem perdendo espaço, novas práticas alimentares estão em ascensão.

IHU On-Line – Quais as piores conseqüências da alimentação *fast-food* para a saúde das pessoas?

José Ângelo Góes – A má alimentação no Brasil é algo que se tem observado desde a época colonial. Em *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal*², Gilberto Freyre já deixou evidenciado o predomínio da má alimentação em nosso país, naquele período, atribuindo à monocultura latifundiária e escravocrata a maior responsabilidade das deficiências alimentares brasileiras. Continua o autor informando que a alimentação era “má nos engenhos e péssima nas cidades, nos séculos XVI, XVII e XVIII”. O estado de nutrição é definido como a disponibilidade e a utilização de nutrientes e energia celular. A situação nutricional seria considerada normal quando a oferta de nutrientes específicos providos pela alimentação correspondesse às necessidades metabólicas normais. Se a disponibilidade de energia e de nutrientes específicos se situa abaixo das necessidades, estabelecem-se as condições para o aparecimento das doenças carenciais. Ao contrário, se a oferta excede as exigências biológicas acima dos níveis to-

leráveis, a tendência seria a instalação da chamada patologia dos excessos nutricionais, tendo na obesidade sua expressão mais comum e representativa. Para a Organização Mundial da Saúde (OMS), experimentos e estudos observacionais têm evidenciado estreita relação entre características qualitativas da dieta e ocorrência de enfermidades crônico-degenerativas, como as doenças cardiovasculares, o diabetes *mellitus* não insulino-dependente³, diferentes tipos de câncer e mesmo a obesidade.

Os efeitos na saúde das dietas alimentares

Os efeitos adversos para a saúde em decorrência de dietas *affluent*, que prevalecem em países industrializados desenvolvidos, caracterizados por um excesso de alimentos de grande densidade energética, ricos em gorduras e açúcar refinado simples, e com deficiência de carboidratos complexos (fonte importante de fibras alimentares), vêm tornando-se evidentes nas últimas décadas. Pesquisas epidemiológicas têm demonstrado uma conexão entre este tipo de dieta e a emergência de uma série de doenças não-infecciosas, incluindo, doenças coronarianas e cérebro-vasculares, diabetes *mellitus*⁴, vários cânceres etc., de acordo com a Organização Mundial da Saúde. As causas das doenças crônicas são complexas, e fatores dietéticos são somente uma parte da explicação. Os

¹ *Drive-thru* é um sistema de atendimento em que o cliente faz suas compras sem sair do carro. Rapidez no atendimento e comodidade de receber o pedido sem sair do carro são os grandes diferenciais desse conceito, criado pelo McDonald's, em 1975 e que se tornou um modelo de serviços em todo o mundo. (Nota da *IHU On-Line*)

² Mário Maestri apresentou o livro ***Sobrados e mucambos***, de Gilberto Freyre, na programação do II Ciclo de Estudos sobre o Brasil, promovido dia 15 de abril de 2004, pelo Instituto Humanitas Unisinos. Sua palestra originou o artigo publicado no ***CADERNOS IHU*** número 6, de 2004, intitulado ***Gilberto Freyre: da casa-grande ao sobrado. Gênese e dissolução do patriarcalismo escravista no Brasil. Algumas considerações***. (Nota da *IHU On-Line*)

³ Diabetes *mellitus* não insulino-dependente (DMNID) é o tipo mais comum de diabetes, que responde por 90 a 95% dos casos diagnosticados de diabetes e por quase todos os casos não diagnosticados. Usualmente se desenvolve em adultos com idade acima de 40 anos e é mais comum em pessoas com excesso de peso. Pessoas com esse tipo de diabetes usualmente produzem alguma insulina, mas as células do corpo não conseguem usá-la eficientemente porque as células são resistentes à insulina. Perdendo peso, fazendo exercícios, ou tomando medicamentos por via oral, a maioria das pessoas pode superar esta resistência à insulina. Entretanto, algumas precisam de injeções diárias de insulina. (Nota da *IHU On-Line*)

⁴ Diabetes Mellitus: doença provocada pela deficiência de produção e/ou de ação da insulina, que leva a sintomas agudos e a complicações crônicas características. O distúrbio envolve o metabolismo da glicose, das gorduras e das proteínas e tem graves conseqüências tanto quando surge rapidamente como quando se instala lentamente. Nos dias atuais, constitui-se em problema de saúde pública pelo número de pessoas que apresentam a doença, principalmente no Brasil. Apresenta diversas formas clínicas, sendo classificado em: Diabetes Mellitus tipo I: ocasionado pela destruição da célula beta do pâncreas, em geral por decor-

indivíduos diferem em suas suscetibilidades aos efeitos adversos à sua saúde, de acordo com os fatores dietéticos específicos, mas no contexto de saúde pública o foco é a saúde de todas as populações. As intervenções em saúde pública visam a diminuir o risco à saúde de todas as populações até porque toda a população está em risco. Mudanças no consumo, por exemplo, de alimentos com baixo teor de sal, sem açúcar e gordura saturada, porém alto teor em fibras, têm surgido inicialmente em grupos econômicos mais altos. Progressos nas mudanças são lentos e até agora têm ocorrido sem nenhum apoio das políticas públicas.

O que leva à obesidade

Para a Organização Mundial da Saúde, a incidência de obesidade pode ocorrer pela interação dos fatores dietéticos, ambientais e, também, pela predisposição genética dos indivíduos. Porém, evidências apontam que o aumento da prevalência da obesidade em diferentes grupos populacionais relaciona-se, em especial, ao aumento do sedentarismo e aos hábitos alimentares inadequados por existir poucas evidências de que algumas populações são mais suscetíveis à obesidade por motivos genéticos. Vários fatores são importantes na gênese da obesidade, como os genéticos, os fisiológicos e os metabólicos; no entanto, os que poderiam explicar este crescente aumento do número de indivíduos obesos parecem estar mais relacionados às mudanças no estilo de vida e aos hábitos alimentares. O aumento no consumo de alimentos ricos em açúcares simples e gordura, com alta densidade energética, e a diminuição da prática de exercícios físicos são os principais fatores relacionados ao meio ambiente.

Os números da obesidade no Brasil

Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2002-2003 do IBGE, em parceria com o Mi-

nistério da Saúde, o excesso de peso atinge 38,8 milhões de brasileiros adultos (40,6%), dos quais 10,5 milhões são considerados obesos. A referida pesquisa revela que, em geral, as famílias brasileiras consomem muitos alimentos com alto teor de açúcar, principalmente refrigerantes e poucas quantidades de frutas e hortaliças. Alguns fatores aumentam a probabilidade da ocorrência de doenças cardiovasculares, entre eles hábitos alimentares, obesidade, elevação da pressão arterial, hereditariedade, insuficiente atividade física, aumento dos triglicérides e colesterol.

As doenças cardiovasculares

Nas últimas décadas, a prevalência de doenças cardiovasculares tem aumentando progressivamente, tornando-se um grave problema de saúde pública. Alguns estudos têm demonstrado haver uma associação positiva entre ingestão de gordura saturada e a prevalência dessas doenças, bem como uma associação negativa com a ingestão de gordura insaturada. Esses conhecimentos motivaram uma evolução nas recomendações dos ácidos graxos, visando à sua melhor utilização, respeitando uma proporção adequada na dieta, a fim de diminuir a prevalência das doenças cardiovasculares. Os ácidos graxos trans estão presentes em produtos alimentícios industrializados que sofrem processo de hidrogenação parcial ou total de óleos vegetais ou marinhos, como em margarinas duras ou cremosas, em produtos alimentícios manufaturados, como sorvetes, batatas fritas (*fast-food*), bolos, pastéis. Nas últimas décadas, o consumo de margarina tem aumentado devido à substituição da manteiga.

IHU On-Line – Por que o fast-food foi tão aceito pela população mundial? O que tanto motiva as pessoas a consumirem esses alimentos? O que conta mais, a praticidade e a rapidez, ou o sabor?

rência de doença auto-imune, levando à deficiência absoluta de insulina; e Diabetes *Mellitus* tipo II: provocado predominantemente por um estado de resistência à ação da insulina, associado a uma relativa deficiência de sua secreção. (**Nota da IHU On-Line**)

José Ângelo Góes – O *fast-food* é o principal fenômeno de consumo no mundo moderno, e a carne aparece como o alimento de maior prestígio. O sanduíche e os refrigerantes ganham preferência quando o mais importante é a praticidade e a rapidez. A publicidade e a ideologia do consumo favorecem a formação de novos hábitos inimagináveis há pouco mais de três décadas. A população dos grandes centros está incorporando progressivamente novos hábitos alimentares típicos dos países desenvolvidos, e assim um novo padrão alimentar está se delineando, com prejuízo dos produtos tradicionais da dieta, como, por exemplo, o feijão e a farinha de mandioca, e a favor de produtos industrializados e com maior valor agregado. Por outro lado, as refeições mais comunitárias/familiares intensivas em mão-de-obra e sabedoria culinária, baseadas na “panela no fogo”, cedem lugar às frituras rápidas e individualizadas de alimentos semiprontos ou de fácil preparo. Em tal modelo, a comida caseira do dia-a-dia é desprestigiada, em favor de alimentos individualizados, levando as pessoas a substituírem o lar pela lanchonete, devido às exigências de tempo e espaço.

O *fast-food* como característica da modernidade

O sistema industrial de alimentos, desde os anos 1970, se impõe como o regime alimentar predominante no Brasil. Rosa Wanda Diez Garcia, nutricionista, avalia que *fast-food* é “uma resposta do mercado ‘capitalista’ que diz respeito a oferecer comida + tempo e ‘familiaridade’ global”. Analisa ainda que “as condições geradas pelo modo de vida urbano implicam a relação do sujeito com as experiências diferenciadas de tempo/espaço e com a diversidade, características deste meio, que se refletem no modo de comer e de se relacionar com a alimentação, provocando alterações no padrão alimentar”. O setor de alimentação *fast-food* passa a caracterizar a modernidade, pois o ato de comer ganha, a partir dele, funcionalidade e mobilidade, não se identificando mais com o território, pois se adapta às circunstâncias

que a mundialidade impõe. As empresas nacionais de *fast-food* também não se importam mais com os antigos costumes alimentares nacionais, não havendo mais oposição nacional-internacional no setor dos alimentos. Eles se misturam, formando um todo mundial. As pessoas realmente aderiram a esse novo estilo de comer, sem oferecer resistência ao “comer formatado” com o *fast-food*, sendo um espaço símbolo da supermodernidade. Ao se observar a realidade brasileira, percebe-se maior adesão ao consumo de alimentos prontos ou semiprontos, em detrimento da chamada “comida caseira”. É assim que o *fast-food* se disseminou e faz parte dos nossos hábitos de alimentação. Fazer refeições fora de casa, comer em pé rapidamente, abandonar o “arroz com feijão” e adotar o hambúrguer eram hábitos inconcebíveis para o brasileiro, porém esta nova realidade se instalou no país.

IHU On-Line – Quais serão os resultados futuros das mudanças dos hábitos alimentares da sociedade de hoje?

José Ângelo Góes – Por um lado, podemos apontar todos os problemas de saúde decorrentes do excesso de gordura saturada, sal e açúcar, e a baixa ingestão de fibras, sais minerais e vitaminas, presentes no comer moderno. Por outro lado, o não comer junto, o não comer em família, em grupo, acarretará o individualismo e a não-socialização da refeição no mundo moderno. Chegamos, assim, à solidão do ser humano.

IHU On-Line – Quais são os maiores impactos que a globalização trouxe para o consumo de alimentos?

José Ângelo Góes – O processo de globalização configura um panorama não só econômico, mas também nas novas práticas e hábitos culturais. A alimentação se apresenta não só no panorama econômico, como também na perspectiva das transformações culturais. O olhar intencional a ser lançado sobre a alimentação *fast-food* encontra suas razões no fato de que é preciso examinar as interferências da globalização na vida cotidiana. Um dos pilares das mudanças observadas na alimentação contemporânea é a globalização da

economia, que facilita o acesso a uma série de produtos antes inaceitáveis. No plano da alimentação, a concentração de indústrias multinacionais de alimentos, a comercialização e distribuição centradas em redes de supermercados, a abertura das importações, o enfraquecimento da produção local, entre outros, são fatores que atingem diretamente o consumo de alimentos. A urbanização e a crescente metropolização de algumas cidades brasileiras são características que permitem estabelecer alguma grande comparação com os países desenvolvidos. A tendência, observada naqueles países, de consumir produtos com grau de industrialização cada vez maior, apresenta inúmeros reflexos no Brasil. Os aspectos ligados à urbanização no Brasil e à grande velocidade deste processo, bem como à procura pelas grandes cidades, propiciaram mudanças profundas na alimentação de grande parte da população brasileira.

A influência das mudanças no mundo do trabalho

O mercado de trabalho nas grandes cidades trouxe como consequência o aumento da distância entre o local de moradia e o do trabalho. Apesar da melhoria no sistema de transportes, a rigidez nos horários de refeição não possibilita grandes deslocamentos. Isso tornou o hábito de fazer as refeições fora de casa uma necessidade crescente. A nutricionista Rosa Wanda Diez Garcia acredita que a globalização marca uma tendência à homogeneidade no padrão alimentar, todavia convivendo simultaneamente com a heterogenei-

dade. Ela avalia que a tendência se aplica à produção, distribuição e consumo de bens e serviços organizados com base em uma estratégia internacional, voltada para o mercado mundial. A globalização vai paulatinamente impondo um padrão de consumo que tende a ser cada vez maior pela necessidade de consumo de industrializados, decorrente da falta de tempo e da necessidade de se adquirir alimentos processados.

IHU On-Line – O quanto se gasta mundialmente em fast-food?

José Ângelo Góes – No mundo, é registrada uma média de 47 milhões de clientes atendidos por dia ou cerca de 17 bilhões por ano na rede McDonald's. O faturamento em 2003 foi de US\$ 45,9 bilhões. A loja McDonald's de Atenas, com 400 funcionários, virou o restaurante oficial das Olimpíadas em 2004. A previsão era servir 280 mil Big Macs, 400 mil porções de Chicken Mc Nuggets e 100 mil saladas para cerca de 300 mil clientes, entre esportistas e turistas. Tudo isso em apenas 17 dias. No Brasil, o McDonald's conta com 36 mil funcionários. De 2000 para 2002, o faturamento passou de R\$ 1,46 bilhão para R\$ 1,70 bilhão. Em 2003, foram atendidos, em média, 1,5 milhão de clientes a cada dia. Em 1999, quando a rede completava 20 anos de Brasil, o número de restaurantes havia aumentado dez vezes, 400 unidades em todas as regiões brasileiras. O restaurante número 500 no Brasil foi aberto em Porto Seguro, na Bahia. Em 1985, o McDonald's Brasil alcançou o seu primeiro recorde mundial, a marca de 58.185 sanduíches vendidos em uma única loja, registrada durante o Rock in Rio.

Comida: alimento transformado pela cultura

Entrevista com Renata Menasche

Renata Menasche é pesquisadora na Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro), professora na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) e membro da Sessão Brasileira da International Commission on the Anthropology of Food (Icaf: icaf-br@portoweb.com.br – <http://icaf.brookes.ac.uk>). É graduada em Agronomia, pela Universidade de São Paulo (USP), mestre em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), com a dissertação *Percepções e projetos: agricultura familiar em mudança – o caso da região de Santa Rosa, Noroeste do Rio Grande do Sul*, e doutora em Antropologia Social, pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), com a tese *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Renata é co-autora de **Gênero e agricultura familiar: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite** (Curitiba: DESER/CEMTR, 1996) e uma das organizadoras de **Gênero e agricultura familiar** (São Paulo: SOF, 1998). Em entrevista concedida por e-mail à revista **IHU On-Line**, em 7 de novembro de 2005, ela afirma que “a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. A fome e a sede são, assim, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos”.

IHU On-Line – Em que medida é possível entender o ato de comer como uma manifesta-

ção cultural, com implicações históricas, antropológicas e sociológicas?

Renata Menasche – Talvez um bom ponto de partida para esta discussão seja a diferenciação entre alimento e comida, estabelecida por Roberto DaMatta⁵ ao analisar o caso brasileiro: toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo o alimento é comida. Por isso, alimentos considerados iguarias por determinadas sociedades ou grupos sociais (e/ou determinadas épocas), muitas vezes, são abominados por outros. Disso todos sabemos, basta observar a cara de nojo que muitos de nós fazemos ao assistir a uma reportagem na TV que mostre, por exemplo, como a carne de cachorro é apreciada em algumas regiões da Ásia, ou o prazer com que se deliciam populações esquimós ao degustar o fígado cru de uma foca. Do que dificilmente nos damos conta é que asco equivalente possivelmente seria provocado pelo mais saboroso de nossos churrascos entre considerável parcela da população da Índia, para quem a vaca é sagrada. Cada sociedade classifica, segundo seus valores, os alimentos que têm disponíveis, e nem toda a substância nutritiva será classificada como comida: o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come... enfim, as escolhas, proibições e tabus alimentares são definidos pela cultura. A comida pode, assim, ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. A fome e a sede são, assim, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos.

⁵ DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, 15(7), p. 22-23, 1987. (Nota da entrevistada)

IHU On-Line – Quais os principais significados contidos no ato de comer? Como se inter cruzam identidade social, imaginário e representações sociais na alimentação?

Renata Menasche – Como disse o pesquisador francês Claude Fischler⁶, o homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário. O ato alimentar implica, desse modo, em valorização simbólica. Qual é a boa comida? O que se come em dias comuns, finais de semana, dias de festa? Que alimentos são considerados perigosos? Quais são os alimentos vistos como saudáveis? Homens, mulheres, idosos(as), jovens e crianças: quem come o quê? Perpassada por aspectos simbólicos, as escolhas dos alimentos podem expressar o *status* de um indivíduo em uma sociedade. E isso aprendemos desde cedo. Ao recusar levar à escola um lanche caseiro, preferindo o produto industrializado; ou ao eleger como local preferido para refeições fora de casa a loja da rede de *fast-food*, é essa a mensagem que a criança está buscando afirmar ante seus coleguinhas: sou “bacana” (essa não deve ser uma expressão que essa geração utilize) por comer esse tipo de alimento. Da mesma forma, a cozinha de um grupo social expressa sua identidade, o pertencimento ao grupo. Os que já viajaram e tiveram oportunidade de, em outras terras, ter contato com conterrâneos, sabem disso. Basta estar fora do Rio Grande do Sul para que um gaúcho se torne especialista em churrasco; assim como é condição suficiente estar no exterior para que muito brasileiro, que até então jamais havia temperado um feijão, se torne autoridade em feijoada. A alimentação é marca-dora de identidade: somos o que comemos.

IHU On-Line – Em que sentido a comida pode ser vista como fenômeno social, especialmente no Brasil?

Renata Menasche – Dado o tamanho do País, o Brasil apresenta uma significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos fisi-

cos, mas também das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território. Cada região possui hábitos alimentares próprios, mas também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Mas, à parte das práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, representadas pelo consumo do feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que pode ser considerada como constitutiva da comida básica do brasileiro, presente em seu cotidiano, mas também em momentos especiais, compartilhados com parentes, vizinhos e amigos: a feijoada. Ter em conta essa diversidade cultural é fundamental, ou, por mais bem intencionados que fossem, estariam destinados ao fracasso quaisquer programas destinados a melhorar a situação alimentar de populações carentes. Se, na alimentação, se traduz a identidade de um grupo social, temos que, no centro do debate sobre as políticas públicas voltadas para a superação da falta de comida, deve estar posta a idéia da eliminação da fome como inclusiva em uma perspectiva mais ampla que a da imperativa satisfação das necessidades biológicas. O combate à fome, para que tenha eficácia, deve, respeitando a diversidade, ser também construtor de cidadania.

IHU On-Line – Quais são as principais influências da comida de outras nações nos pratos brasileiros?

Renata Menasche – É certo que o que hoje é denominada de “cozinha brasileira” é resultado de uma grande mistura de elementos, das mais diversas procedências. Sobre isso muito já se falou. Talvez mais interessante seria comentar os efeitos da presença relativamente recente entre nós das cozinhas de diferentes países, isso que podemos facilmente observar nas praças de alimentação de qualquer *shopping center* dos muitos que têm se disseminado nas grandes cidades brasileiras, ou a

⁶ FISCHLER, Claude. Présentation. Communications, Paris, 31, p. 1-3, 1979. (Nota da entrevistada). Claude Fischler é co-diretor do CETSAH (Centro de Estudos Transdisciplinares – Sociologia, Antropologia e História), pesquisador e membro da École des Hautes Etudes en Sciences Sociales. Integra a comissão científica da AFSSA, agência francesa de Segurança Alimentar. É um dos editores executivos da revista internacional *Appetite* e membro do conselho editorial da revista francesa *Communications*. (Nota da *IHU On-Line*)

presença, nas gôndolas dos supermercados, independentemente da época do ano, de produtos originários não apenas de diferentes regiões brasileiras, mas de inúmeros países, ou a expansão, no país e no mundo, que vêm tendo as grandes cadeias de *fast-food*. Deveríamos, talvez, nos indagar se chegará um dia em que os povos dos diferentes pontos do planeta se alimentarão de modo idêntico. É bem verdade que o processo de globalização promove uma uniformização dos produtos consumidos, dos comportamentos alimentares e dos gostos. Entretanto, o que inúmeras pesquisas, realizadas em diversos países, vêm observando é que, concomitantemente a esse processo, vem ocorrendo uma diversificação em escala local. Como mostra Canclini⁷, não se deve entender o global como substituto do local. A relação da globalização com as culturas locais e regionais não seria, então, apenas de homogeneização: as diferenças podem persistir, vindo a ser, muitas vezes, apropriadas pelo mercado. Talvez um bom exemplo desse processo seja a forma como a rede de *fast-food* McDonald's incorpora, nos diferentes países, produtos e características locais. Na França, por exemplo, o sanduíche que é vendido em todo o mundo leva um queijo de fabricação local, apreciado pelos franceses, que levam muito a sério seus queijos. Mas lá, diferentemente do que ocorre aqui, esse sanduíche não poderá ser acompanhado por água de coco, ou seguido de uma sobremesa feita com maracujá. Dessa forma, a homogeneização dos modelos de consumo alimentar deve ser relativizada, uma vez que os elementos que têm em comum são, de fato, interpretados segundo as diferentes culturas, inserindo-se em estruturas fortemente marcadas pelas particularidades locais.

IHU On-Line – Quais são as mudanças culturais introduzidas pelo microondas e pelo freezer?

Renata Menasche – Há alguns estudos interessantes que mostram como a introdução de equipamentos como esses transformaram hábitos e representações sobre a alimentação. Vou buscar

destacar alguns aspectos a respeito. Sobre o *freezer*, gostaria de falar um pouco das mudanças decorrentes de sua introdução na vida de algumas comunidades rurais gaúchas que estudei. Antigamente, a carne mais consumida nessas localidades não era a bovina, e sim a suína (que se prestava melhor ao armazenamento, realizado à época em barris cheios de banha). Quando uma família abatia um boi, era um verdadeiro evento na comunidade: os vizinhos e parentes vinham ajudar, e a carne (que não podia ser conservada por muito tempo) era distribuída entre eles. Assim, naquele momento, todas as famílias envolvidas dispunham de carne fresca. Após algum tempo, o ritual de abate e distribuição de carne bovina, por meio do qual se renovavam as relações de sociabilidade da comunidade, seria promovido por outra família, e assim por diante. Com o advento da eletricidade, e mais especificamente do *freezer*, a possibilidade de armazenamento fez com que cada família rural passasse a consumir carne bovina quase que cotidianamente, deixando de ser realizada a troca entre vizinhos e parentes. Assim, a chegada do *freezer* alterou não apenas os hábitos alimentares daquele grupo, mas também as práticas de sociabilidade em seu interior. Não se trata aqui de avaliar se o uso de uma dada tecnologia é bom ou ruim, mas de buscar observar que tipo de mudanças pode causar, particularmente no que se refere às percepções em relação à alimentação.

O microondas

Com relação ao forno microondas, alguns estudos mostram (e também em minhas pesquisas com consumidores de Porto Alegre pude notar) uma forte desconfiança em relação ao emprego desse equipamento, associada a elementos, como a rapidez do cozimento, o aquecimento dos alimentos do interior em direção ao exterior e a invisibilidade das ondas (que caracterizariam a ação do forno microondas como inversa ao modo de funcionamento dos fogões convencionais), e as restrições de emprego do equipamento por uma

⁷ CANCLINI, Nestor Garcia. *Consumidores e cidadãos*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997. 266p. (Nota da entrevistada)

série de recomendações (como o não-emprego de metais e a não-introdução de ovos ou outros alimentos com cascas, sem que perfuradas, sob risco de explosão). Esse receio de absorção de alimentos tornados nocivos, sem que o aparentem, poderia ser associado à desconfiança existente em relação aos alimentos industrializados e aos hábitos alimentares modernos.

IHU On-Line – Quais são as influências da alimentação com transgênicos na cultura e na saúde das pessoas?

Renata Menasche – É notório que o tema é polêmico, assim como sabemos que são ainda desconhecidos os possíveis efeitos dos alimentos e cultivos transgênicos na saúde e no meio ambiente. Assim, vou restringir-me a comentar rapidamente alguns dos aspectos que, em pesquisa realizada em 2003, durante a elaboração de minha tese de doutorado⁸, pude observar a respeito das percepções de moradores de Porto Alegre entrevistados a respeito dos alimentos transgênicos. Mas, para isso, faz-se necessário trazer algo de sua visão sobre o que poderíamos denominar de comida moderna. Embora o consumo de alimentos industrializados em geral, e pré-preparados em

particular, seja bastante difundido, muito poucos seriam os informantes que remarcariam a praticidade, facilidade ou economia de tempo decorrentes de sua utilização, a maioria preferindo ater-se a comentar o que percebem como seus efeitos negativos. Os produtos industrializados são por eles desqualificados, ao mesmo tempo que são afirmados como preferíveis os percebidos como naturais, associados a uma imagem idealizada do campo. No entanto, os mesmos alimentos produzidos pela indústria agroalimentar desqualificados nos depoimentos dos moradores de Porto Alegre entrevistados são por eles cotidianamente consumidos. Ao longo da pesquisa, pôde-se observar que, para os consumidores entrevistados, os alimentos transgênicos são percebidos como incluídos em uma série de medos contemporâneos, sendo associados à radiação, à vaca louca, à mutação, à má-formação fetal e ao câncer. Se é possível afirmar que entre a maior parte dos moradores de Porto Alegre entrevistados os alimentos transgênicos são objeto de rejeição, temo que essa opinião não necessariamente encontrará – do mesmo modo que ocorre com a dita comida moderna – correspondência em suas atitudes diante das prateleiras dos supermercados e à mesa.

⁸ MENASCHE, Renata. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003. Disponível em: <http://sabix.ufrgs.br/ALEPH//file/bibdigital> (Nota da entrevistada)

O significado do alimento na família camponesa

Entrevista com Klaas e Ellen Woortmann

A importância da alimentação para a família camponesa é o tema da entrevista que o casal de professores Klaas e Ellen Woortmann, da Universidade de Brasília (UnB), concedeu por e-mail à **IHU On-Line**, em 7 de novembro de 2005. O casal afirma que, “na alimentação camponesa, a quantidade e a diversidade são mais importantes do que a qualidade, isto é, a sofisticação. Isso ocorre porque a família camponesa produz a maior parte daquilo que consome, o que pode levar a uma dieta razoável, porém pouco variada e marcada pela sazonalidade”. Klaas leciona no Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília. É graduado em Geografia e História, pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), mestre em Sociologia, pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), doutor em Antropologia Social e Cultural, pela Harvard University, dos Estados Unidos, com a tese *Marginal men and dominant women: kinship and sex roles among the poor of Bahia*, e pós-doutor, pela University of Sussex, da Inglaterra. Klaas é autor de, entre outros, **Religião e ciência no Renascimento** (Brasília: EDUnB, 1997); **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa** (Brasília: EDUnB, 1997); e **O selvagem e o novo mundo** (Brasília: EDUnB, 2004).

Ellen Fensterseifer Woortmann ensina no Departamento de Antropologia da UnB. Graduada em História, pela Unisinos, é mestre e doutora em Antropologia, pela UnB, tendo sua tese o título *Colonos e Sítiantes: um estudo comparativo do parentesco e da reprodução social camponesa*. Ellen é autora de, entre outros, **A colonização alemã no Vale do Mucuri** (Belo Horizonte: Centro de Estudos Históricos e Culturais da Fun-

dação João Pinheiro, 1993); **Gênero e meio ambiente na Amazônia Brasileira** (Brasília: Instituto Sociedade População e Natureza, 1994); e **Herdeiro, parentes e compadres: colonos do Sul e sítiantes do Nordeste** (Brasília: EDUnB; São Paulo: Hucitec, 1995). A professora é também co-autora, com Klaas Woortmann, de **O trabalho da Terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa** (Brasília: EDUnB, 1997).

IHU On-Line – Qual é o significado que a família camponesa dá para a alimentação?

Klaas e Ellen Woortmann – Lembrando que a palavra família se origina de *famulus*, quer dizer, famintos ao redor de um pote ou panela com comida, ou que, nos recenseamentos da Coroa Portuguesa, registravam-se os “fogos”, quer dizer, casas com famílias ao redor de um fogão, podemos dizer que o ideal da família camponesa é organizar sua produção conforme suas características e necessidades e, num segundo plano, para a venda. Para eles, produzir significa levar em conta as necessidades de alimentos de crianças, idosos e doentes, para aqueles membros que trabalham muito pesado etc.

IHU On-Line – Quais são as principais características da alimentação no meio rural?

Klaas e Ellen Woortmann – As características da alimentação variam muito. Em nossas pesquisas, mostramos que, na alimentação camponesa, a quantidade e a diversidade são mais importantes do que a qualidade, isto é, a sofisticação. Isso ocorre porque a família camponesa produz a maior parte daquilo que consome, o que pode levar a uma dieta razoável, porém pouco variada e mar-

cada pela sazonalidade. Crises na família ou decorrentes de fatores ambientais podem levar a que o consumo de alimentos seja reduzido a um mínimo necessário por certos períodos. Em nosso livro, *O trabalho da Terra*, sobre o sertão do Nordeste, apontamos que a ameaça de fome devido às freqüentes secas, faz com que a preocupação com a produção de alimentos seja ainda maior. A colheita de um ano representa a segurança alimentar da família e a obtenção de sementes, a garantia de consumo do ano seguinte. Aqui no Sul, há registros de crises temporárias, ainda que menos intensas, decorrentes de fortes geadas ou, em tempos antigos de pragas, como as de gafanhotos que comprometiam a produção no sistema antigo dos teuto-brasileiros. A presença de várias formas de gordura e carne de porco está diretamente ligada à tradição teuto-nórdica de comida e ao grande dispêndio de energia decorrente do árduo trabalho físico. Este sistema hoje está sendo substituído – até porque os colonos já dispõem de equipamentos que lhes facilita o trabalho –, e a comida tradicional passou a ser saboreada em restaurantes coloniais nos fins-de-semana.

IHU On-Line – Com as incontáveis opções de lugares para comer fora de casa e de serviços de entrega em domicílio, e a propagação dos alimentos pré-cozidos e congelados, estará o velho fogão doméstico fadado a virar peça de museu?

Klaas e Ellen Woortmann – Poderíamos responder sim e não. Sim, porque durante a semana o fogão, no sentido de fonte de calor para a preparação da comida que nutre biologicamente a família, muitas vezes é substituído pelo balcão do *self-service* no restaurante ou pelo microondas em casa. Contudo, pode-se também responder não, no sentido de que no fogão se prepara a comida que nutre socialmente os indivíduos, estreitando as relações entre as pessoas. Quer dizer, é no fogão que se prepara o almoço de domingo da família, o jantar para os amigos, e também a água do chimarrão!

IHU On-Line – Quais são os sentidos simbólicos que pode haver por detrás das práticas alimentares?

Klaas e Ellen Woortmann – Em palestra proferida recentemente na Fiocruz, usamos a expressão “a comida fala”. A comida que servimos às visitas, mais do que falar de seu valor nutricional, passa um valor social – fala de proximidade, de amizade, agregação, estreitamento de laços sociais e afetivos. Alguém pensaria em servir um feijão requentado a convidados? Não! Serve-se feijoada preparada com capricho ou um churrasco com todos os detalhes e acompanhamentos que unem as pessoas; brinda-se com as bebidas servidas. Mas a comida sofisticada de hoje também “fala” de fome no passado. O fondue, por exemplo, hoje charmoso, caro e especial, tem sua origem na comida de camponeses suíços que, ao se encontrarem nas montanhas para onde levavam seu gado, se reuniam ao redor de um fogo e de um pote no qual cada um tirava de seu bolso o queijo produzido em seus diferentes lugares de origem. Essa comida, que os aquecia do frio e da solidão do trabalho, era acompanhada de pedaços de pão preto, feitos, muitas vezes, de sementes selvagens porque o trigo era raro e caro. Da mesma forma, como mostra Darnton⁹, as histórias infantis tradicionais, dos Irmãos Grimm, por exemplo, também nos “falam” da vida dos camponeses da Europa. Elas mostram a fome dos personagens, a luta do cotidiano para manter grandes famílias, as estratégias para obtenção de comida, e menciona-se sempre a recompensa do herói na forma de grande banquete que lhe é servido, e é claro, a mão de uma bela princesa.

Os sentidos simbólicos na alimentação

Há muitos sentidos simbólicos nas práticas alimentares. Nelas são reveladas expressões de status, de hierarquia, observando-se o lugar que lhe é designado para sentar, quem come primeiro, onde a comida é servida ou consumida etc. Em fa-

⁹ Robert Darnton: historiador norte-americano, conhecido do público brasileiro, sobretudo pela publicação de *O grande massacre dos gatos* (Rio de Janeiro: Graal, 1986) e *Boêmia literária e Revolução* (São Paulo: Companhia das Letras, 1987). (Nota da *IHU On-Line*)

mílias tradicionais, por exemplo, cabe ao pai sentar à ponta da mesa, tendo a esposa de um lado e, em geral, o filho mais velho de outro; no Japão, pelo contrário, quanto mais importante é a pessoa, mais central é a posição que ela ocupa à mesa. Assim, se um de nós ocidentais participar de um almoço tradicional japonês e for colocado na ponta. Vale mencionar também o caso de um recente almoço do qual participamos na colônia grega de Brasília. Finalizadas as apresentações folclóricas, o arcebispo, o embaixador e as demais autoridades foram os primeiros e – diga-se de passagem – os únicos, a serem servidos pelas esposas dos organizadores do evento em suas mesas situadas no plano central do salão. Depois de servidas as autoridades, o público foi convidado a formar fila e se servir do excelente *buffet* preparado. Servir primeiro, esperar pacientemente, colocar as autoridades em lugar especial, foram evidentemente maneiras de expressar o respeito e apreço do grupo pelas autoridades presentes, em especial pelo arcebispo, que veio especialmente de Buenos Aires para prestigiar o evento.

IHU On-Line – Como aparece no meio rural a preocupação com a nutrição?

Klaas e Ellen Woortmann – Cada região possui os seus padrões nutricionais que são parte do que definimos de matriz cognitiva camponesa. No Relatório de Hábitos e Padrões Alimentares, coordenado por Klaas Woortmann, na década de 1970, em várias regiões do Brasil (disponível em www.unb.br, na página do Departamento de Antropologia), observou-se que, devido a impactos socioeconômicos decorrentes do capitalismo, em áreas tais como a Amazônia, os grupos camponeses tradicionais não estavam mais conseguindo manter seus padrões alimentares ideais. Mais especificamente, a tomada de suas terras comunais por grandes agroindústrias, associado a desmatamentos comprometeu, de forma irreversível, a sustentabilidade de seus saberes e padrões

alimentares tradicionais. Em recente artigo publicado em coletânea pela USP, sobre nossas pesquisas no sertão do Nordeste, observa-se que os camponeses possuem claros padrões etnonutricionais, pelos quais eles classificam, por exemplo, os diferentes tipos de carnes em fortes e fracas. Assim, a carne de caça é a mais forte, seguida pela de porco, pela carne de rês, depois pela carne de frango da roça, pela de granja, seguido da classificação das variedades de peixe. Já de acordo com a matriz cognitiva dos colonos teuto-brasileiros, há comidas fortes e fracas por natureza, sendo que estas últimas podem ser preparadas de forma a se tornarem fortes. Uma comida fraca como o aipim, cozido na água e sal, pode ser consumida por pessoas fracas ou doentes; contudo, ele pode ser tornado forte, portanto adequada para quem depende muita energia no trabalho, quando servida com cobertura que contenha gordura de porco, com farinha de mandioca ou bacon fritos.

IHU On-Line – Qual é a lógica e o valor simbólico de manter os sabores e os saberes tradicionais relativos à alimentação entre as famílias camponesas?

Klaas e Ellen Woortmann – Tanto a lógica quanto as dimensões simbólicas de saberes e sabores tradicionais remetem ao que Bourdieu¹⁰ definiu como *habitus*, quer dizer, um saber social que estabelece o equilíbrio entre continuidade e mudança. Assim, os saberes e os sabores são definidos por meio de esquemas gerais duráveis e de disposições internalizadas que orientam práticas sempre adaptadas a novas conjunturas históricas ou geográficas. É com base nesse *habitus* que os grupos sociais estabelecem, por exemplo, os alimentos definidos como comíveis, portanto socialmente aceitos, diferente daqueles definidos como comestíveis, numa perspectiva biológico-nutricional. É também com base nesse *habitus* que o grupo seletivamente aceita ou rejeita inovações, como novas variedades, descarta formas de beneficia-

¹⁰ Pierre Bourdieu (1930-2002): sociólogo francês. Catedrático de Sociologia no Colège de France, Pierre Bourdieu era considerado um dos intelectuais mais influentes da sua época. A educação, a cultura, a literatura e a arte foram os seus primeiros objetos de estudo. Nos últimos anos, Bourdieu vinha-se dedicando ao estudo dos meios de comunicação e da política. Autor de uma sofisticada teoria dos campos de produção simbólica, o sociólogo procurou mostrar que as relações de força entre os agentes sociais se apresentam sempre na forma transfigurada de relações de sentido. (Nota da **IHU On-Line**)

mento antigas, incorporando novos equipamentos ou ainda outras variedades de alimentos. É o caso do tomate que foi introduzido na área colonial alemã logo após a II Guerra Mundial e inicialmente somente cozido. Quase uma década depois, ele passou a ser incorporado *in natura* como salada. Por outro lado, um alimento como a cevada, tradicional consumo de inverno e produto associado a famílias com grande disponibilidade de força de trabalho, com a redução demográfica do número de filhos e a emigração de parte do *work-team* para a cidade, praticamente desapareceu do consumo e das práticas produtivas.

IHU On-Line – Como a comida influencia na construção do gênero familiar?

Klaas e Ellen Woortmann – Seria interessante diferenciar inicialmente alimento de comida. Alimento, por definição, remete ao que é produzido pelo pai-provedor, na roça, quer dizer, transforma a natureza ao produzir a matéria-prima a ser destinada à casa. Por sua vez, numa relação de complementaridade de gênero, cabe à mãe transformar o alimento em comida, quer dizer, a natureza

em cultura. Cabe a ela também preparar, adequar a comida aos diferentes membros da família – a comida forte para os que trabalham pesado, e a fraca para as crianças, os idosos etc. E em situações extremas, de escassez, como nos períodos de seca no Nordeste, ou como é muito bem mostrado no filme *A balada de Narayama*, cabe a ela distribuir seletivamente a comida aos diferentes membros da família, até que mais alimento é conseguido.

IHU On-Line – Qual é a contribuição da obra de Câmara Cascudo para o debate sobre a alimentação?

Klaas e Ellen Woortmann – Câmara Cascudo, como folclorista etnógrafo, um erudito, foi muito importante pelos registros cuidadosos que realizou e pelas diferentes fontes nas quais pesquisou. Foi um dos precursores no reconhecimento do potencial da memória oral dos grupos por ele pesquisados e estimulou o trabalho de campo. Foi também um inovador em relação ao gênero por pesquisar a comida, o que na época era “assunto de mulher”!

Fome: ameaça a vida e interrompe sonhos

Entrevista com Maria do Carmo Soares de Freitas

Maria do Carmo Soares de Freitas é professora na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Graduada em Nutrição, pela UFBA, é mestre em Saúde Pública, pela Escuela de Salud Pública de México, e doutora em Saúde Coletiva, pela UFBA, com a tese intitulada Significados da fome: um estudo etnográfico em um bairro popular de Salvador.

*Maria do Carmo Soares, na entrevista que concedeu por e-mail à revista **IHU On-Line**, em 7 de novembro de 2005, fala sobre o problema da fome, tema do seu livro **Agonia da fome** (Rio de Janeiro: Fiocruz; Salvador: EDUFBA, 2003). “Situada no umbral entre vida e morte, a fome é difícil de ser descrita e compreendida pelos que não a vivenciam. E, por maior que seja meu esforço com a utilização de métodos de aproximação da realidade, não consigo, completamente, traduzir em palavras esta perversão social, definida por processos de exclusão, os quais se revelam em cada contexto de dominação política e econômica”, afirma a professora.*

IHU On-Line – Quais são as peculiaridades no significado da fome e do alimento na vida dos famintos?

Maria do Carmo Freitas – A fome crônica e coletiva no Brasil é uma produção histórica que possui distintos significados, tanto no contexto mais amplo da sociedade como no universo particular das pessoas atingidas. Sendo uma visível produção da desigualdade social, é distinta daquela dos campos de concentração, das guerras, e das catástrofes climáticas. Na nossa sociedade (e em outras, semelhantes), a fome se concentra em pessoas condenadas à incerteza de sobreviver desde

a mais tenra idade. Falar deste tema é discorrer sobre uma modalidade de genocídio, uma realidade em que a cena da morte está predita pela falta material e destinada ao cotidiano extremado de pobreza e violência. Situada no umbral entre vida e morte, a fome é difícil de ser descrita e compreendida pelos que não a vivenciam. E, por maior que seja meu esforço com a utilização de métodos de aproximação da realidade, não consigo completamente traduzir em palavras esta perversão social, definida por processos de exclusão, os quais se revelam em cada contexto de dominação política e econômica.

IHU On-Line – Que aspecto, em seu estudo de campo em Salvador, mostra a forma mais desnuda da fome?

Maria do Carmo Freitas – A falta de acesso aos alimentos leva algumas pessoas a comerem biscoito de barro, sopa de papelão, vento...

IHU On-Line – Há divergências entre o discurso sobre a fome e a realidade pesquisada pela senhora?

Maria do Carmo Freitas – A fome que estudo diverge do conceito de fome da clínica. Não se trata de um corpo esquelético, magro pela desnutrição. Os famintos também são obesos porque comem basicamente carboidratos (pirão de farinha) e gorduras (sebo de porco e boi) por serem mais baratos.

IHU On-Line – Como se dá a relação entre tráfico e fome?

Maria do Carmo Freitas – Fome e droga agem como uma endemia em todo o bairro. A influência

das drogas contagia, sobretudo, os jovens. A fome gera violência. Fome e droga na dimensão pública estão irmanadas. Usa-se droga para não sentir fome, vende-se droga para não morrer de fome. O desespero da fome faz com que as pessoas vasculhem os lixos ao redor do bairro em busca de comida em plena luz do dia, nem esperando mais a noite chegar.

IHU On-Line – Que conseqüências psicológicas e sociais essa realidade pode provocar?

Maria do Carmo Freitas – Não sei dizer. São traumas terríveis. Vergonha, humilhação de ver os filhos com fome...

IHU On-Line – Como você chegou à conclusão de que a fome é uma das piores agonias do ser humano?

Maria do Carmo Freitas – Com base nas falas desses famintos. São suas expressões reveladoras de angústias e medos da ameaça da fome. A fome, para muitos, é um demônio que anda colado às suas vidas.

IHU On-Line – Como se caracteriza nos famintos o medo da fome? E como eles definem a fome?

Maria do Carmo Freitas – Qualquer pessoa do bairro se sente faminta em seus contextos particulares, ou porque tem uma fome vivenciada de suas infâncias, ou porque, de fato, não tem o suficiente para comer. A concepção clínica de “um estar nutrido” significa, para eles, estar faminto em suas realidades. A realidade é reconduzida por uma diversidade de sentidos, cuja experiência impõe significados subjetivos para ordenar esse mundo real. Nessa construção da cultura, a condição de fome centra o sujeito em sua própria realidade.

IHU On-Line – Quais as seqüelas físicas de quem já enfrentou a fome?

Maria do Carmo Freitas – Desânimo, cansaço de viver, anemia crônica, deficiência em vários órgãos...

IHU On-Line – Como a senhora avalia as políticas de acesso aos alimentos do Governo Lula? O que dizer do Programa Fome Zero?

Maria do Carmo Freitas – Considero-as reducionistas, assistencialistas e dificilmente se poderia modificar a situação de fome sem modificar o modelo neoliberal que toma conta da economia desde a Era FHC. A população necessita de emprego, melhores salários, reforma agrária e, sobretudo, políticas sociais que valorizem a infância, a juventude etc. A ausência de projetos político-sociais principalmente para as camadas populares se constitui na sustentação de uma espécie de vazio de expectativas para as pessoas. Essa falta de projetos transformadores da realidade de fome fortalece a desesperança e o fatalismo, esses que alimentam a cultura de fome. A condição de fome, como uma das mais terríveis experiências da vida, vem confirmar a necessidade de ações políticas mais amplas do que a doação de alimentos pelos serviços de saúde para uma população concebida como “vulnerável” aos efeitos da fome crônica. Uma complementação estaria em ações que manifestem a importância da reversão dos sentidos de fome, pela valorização social do sujeito, associado a mudanças estruturais na sociedade que produz fome. Com esse caminho a conquista da cidadania estaria mais próxima de cada pessoa e certamente poderia libertar-se da fome, esse espectro que ameaça a vida e interrompe qualquer sonho humano.

IHU On-Line – Qual é a contribuição da obra de Câmara Cascudo para o debate sobre a alimentação?

Maria do Carmo Freitas – Considero interessante, mas sugiro outras, como *História política do abastecimento*, de Maria Yeda Linhares.

A terapia de cozinhar

Entrevista com Sonia Hirsh

“Cozinhar é meditar”, afirma a jornalista e escritora Sonia Hirsch. Entre 1976 e 1982, Hirsch estudou alimentação e medicina natural e oriental. Como jornalista, dedicou-se a escrever sobre seu novo campo de conhecimento: a alimentação como base da saúde. Em dezembro de 1983, publicou seu primeiro livro, **Prato feito**, pelo selo Ibase-Codecri. Logo depois, saíram mais três pela Editora Rocco (**Sem açúcar com afeto**, **Mamãe eu quero** e **O menino que não queria comer**). Desde então, passou a ter sua própria editora. Faz cartilhas em quadrinhos sobre alimentação e aleitamento materno. Em 1987, publicou **Inhame Inhame, o melhor da festa** e **Boca feliz**. Em 1990, escreveu e publicou **Manual do herói**, em que colocou ao alcance de leigos e estudiosos os conhecimentos básicos da medicina e da dietética chinesa. Com este livro, ultrapassou o conceito de alimentação natural e entra nas questões mais profundas da alimentação. Em 1992, completou um banco de dados sobre valores nutricionais e começou a escrever *O mínimo para você se sentir o máximo*, lançado em maio de 1993. Em 1995, lançou **Só para mulheres**, um extenso trabalho de pesquisa sobre a saúde da mulher. Em 1997, apresentou **A dieta do Dr. Barcellos contra o câncer (e todas as alergias)**. Em 2002, lançou **Meditando na cozinha**, coleção de 25 crônicas ilustradas por Celina Gusmão, publicadas originalmente na revista Bons Fluidos. Em 2005, escreveu e lançou **ATCHIIM!**, sobre as formas caseiras de entender, tratar e evitar gripes, resfriados, alergias e derivados. Dirige e apresenta um programa semanal sobre saúde na rádio Mec do Rio de Janeiro. Sonia concedeu entrevista à **IHU On-Line** por e-mail, em 7 de novembro de 2005.

IHU On-Line – Cozinhar pode ter efeito terapêutico?

Sonia Hirsh – Claro. A tendência do cozinheiro é construir harmonia entre cores, formas, sabores, texturas, aromas. Essa é a função oculta de muitos trabalhos manuais como tecelagem, marcenaria, bordado, montagem de miniaturas de navios. Nós transformamos coisas em alimentos, usando, para isso, os recursos e rituais apropriados, ainda que seja somente lavar e colocar no prato. Isso pode ser profundamente harmonizador se a pessoa estiver bem envolvida com o processo. Além disso, o cozinheiro lida com elementos e conceitos básicos da vida: água, fogo, quantidade, tempo, instrumentos. Fazer isso de modo adequado, produzindo uma comida saborosa e nutritiva, dá muito contentamento. É o que tantas pessoas traduzem como “fazer com amor”. Amor é o reconhecimento do que é bom em cada coisa e cada pessoa. Cozinhar pode ser muito bom.

IHU On-Line – Como é possível compreender por que comemos o que comemos e por que o fazemos dessa ou daquela maneira?

Sonia Hirsh – Do mesmo modo como compreendemos por que amamos o que amamos e por que o fazemos dessa ou daquela maneira. Ou seja, não é sempre que se consegue. O ato de comer pode ser sensato num momento, e no outro completamente anárquico, movido por desejos cuja satisfação traz mais desejos. Além disso, tanto a frugalidade quanto a opulência no comer têm significante cultural, psicológico, social, ambiental, religioso. É muita coisa ao mesmo tempo. Uma batata frita é muito mais do que uma batata frita.

IHU On-Line – Os conceitos da cultura oriental podem ajudar para uma atitude mais reflexiva diante da preparação dos alimentos?

Sonia Hirsh – Alguns dos povos orientais cozinham tradicionalmente de modo semelhante às práticas culinárias religiosas do budismo, do taoísmo e do hinduísmo, que fazem muitas oferendas comestíveis. Os japoneses consideram que o espírito do ser humano também deve ser alimentado pela beleza do prato. A paciência e a delicadeza são cultivadas, assim como a generosidade, e naturalmente integradas à forma de cozinhar. Tudo isso aparece como poesia aos olhos ocidentais, talvez convide à reflexão.

IHU On-Line – Você vê o ato de cozinhar como um exercício de generosidade, de autoconhecimento e de contato com a natureza. Poderia explicar essa afirmação?

Sonia Hirsh – De generosidade, porque se cozinha para alguém, mesmo que seja só para si mesmo. É generoso o ato de dar e também é generoso o ato de receber. De autoconhecimento, porque, para cozinhar, é preciso olhar para fora e para dentro – ver como está o dia, como está a pessoa, e o que é mais adequado preparar e de que forma. Há dia de salada de folhas frescas e há dia de sopa quente de raízes, independente de estar fazendo frio ou calor. Pode estar calor lá fora, e a pessoa estar sentindo frio, que passa com uma sopinha. De contato com a natureza, porque os ingredientes da comida costumam ser naturais na origem, a água é natural, o fogo é natural. Os vegetais podem ser uma aula de natureza. Por exemplo, pega-se um maço de cebolinhas verdes e deixa-se na bancada da pia. Algumas horas depois, ele já está todo apontando para cima. Isso é uma demonstração prática do que os chineses chamam de energia Madeira, ascendente, fresca, primaveril.

IHU On-Line – Quais são as alternativas hoje para se ter uma alimentação saudável com tantos agrotóxicos, produtos químicos e alterações genéticas nos alimentos?

Sonia Hirsh – Bom, me parece melhor seguir um estilo mais natural. Meu parâmetro é este: quão

perto da natureza está isso? Prefiro o inteiro ao moído, o fogo ao microondas, o cozido ou refogado ao frito ou assado. Compro verduras orgânicas e comuns, dependendo da oferta, mas alguns produtos só orgânicos: vagem, morango, brócolis, frango, ovos. Nosso mercado está apto a atender a todos os segmentos, e quanto mais o consumidor exigir, mais qualidade terá – a um preço mais alto, evidentemente, como em qualquer setor.

IHU On-Line – Quais são os malefícios do açúcar para a saúde humana? O que poderia substituí-lo?

Sonia Hirsh – O problema é o excesso de açúcar refinado, mascavo ou mel, que tem potencial de causar um sem-fim de transtornos – obesidade, hipoglicemia, diabetes, candidíase, parasitose crônica, perturbações alérgicas, degeneração dentária, perda de vitaminas e minerais importantes, como B12 e cálcio. Podemos escrever páginas e páginas sobre isso. Novamente, sugiro o parâmetro natural: procurar obter satisfação no açúcar natural das frutas, frescas ou secas, e ocasionalmente em um ou outro doce ou chocolate irresistível. O açúcar e os biscoitinhos e confeitos que veiculam são instrumentos muito eficientes de manipulação comercial. O que é extremamente imoral, já que leva a problemas de saúde individuais e coletivos, e ilegal, visto que os órgãos oficiais de atenção à saúde deveriam se posicionar melhor a respeito.

IHU On-Line – Quais são as consequências para a cultura da alimentação da introdução do freezer e do microondas?

Sonia Hirsh – Eles fazem parte do estilo *fast-food*, *junk food* (classificação que se dá a alimentos com baixo valor nutricional, típicos do *fast-food* e de produtos industrializados, como salgadinhos e biscoitos recheados, que saciam a fome, mas não alimentam), que nunca vai deixar de existir. Atendem a pessoas que gostariam de se alimentar com pílulas para não ter que lavar pratos, mastigar, sentar, essas coisas. Também dizem que eliminaria o problema de ir ao banheiro, já que até isso virou um problema.

Novos hábitos alimentares: ruínas do microondas

Por Felipe Fernandez-Armesto

*Felipe Fernandez-Armesto é historiador e professor da Universidade de Londres. Escreveu, entre outros livros, **Milênio** (Rio de Janeiro: Record, 1999) e **Food – A history** (Londres: Ed. Macmillan, 2001). Este texto foi publicado no jornal **The Guardian** e no Caderno Mais! do jornal **Folha de S. Paulo**, em 20 de outubro de 2002. Os subtítulos são do Cepat, de Curitiba. Felipe Fernandez escreveu para **IHU On-Line**, em 3 de novembro de 2005, destacando os impactos das novas tecnologias sobre os hábitos alimentares.*

A gordura pode ser fatal. A obesidade é o grande bicho-papão atual da saúde. As doenças cardíacas e a diabetes tipo 2 [que acomete adultos] surgem em razão da gordura. O perigo causa perplexidade porque é paradoxal. Afinal, vivemos na cultura mais conscientizada e obcecada por dietas da história do mundo. Pensamos em magreza, mas engordamos. Trata-se de mais do que uma peculiaridade cultural – é algo que se opõe à tendência geral da evolução humana. Não é de hoje que nossa espécie se sai muito melhor do que qualquer outro animal terrestre quando o assunto é absorver gordura. Por que isso deu errado agora?

As explicações mais frequentemente oferecidas pelos especialistas são todas carregadas de viés ideológico. Alguns atribuem a culpa ao capitalismo, que nos teria alimentado à força com açúcar e amido, ou, então, à industrialização e urbanização, que teriam afastado milhões de pessoas da comida saudável. Para outros, fazer regime engorda à medida que perturba o bom funcionamento do metabolismo e encoraja a alimentação

baseada em tendências. Alguns culpam a pobreza; outros, a abundância. Algumas dessas explicações estão equivocadas, e as outras são insuficientes. A gordura é, de fato, um sintoma de perturbações mais profundas em nossos hábitos alimentares. É o sinal externo e visível de um desastre social profundo: o declínio da refeição. Se quisermos derrotar essa ameaça, teremos que encará-la.

A dessocialização da comida

As refeições feitas em horários certos fazem parte dos rituais mais antigos da humanidade. Os efeitos sociabilizantes do comer em grupo ajudam a nos humanizar. Os pequenos vínculos que unem as famílias são forjados à mesa. A estabilidade de nossos lares provavelmente depende mais de mantermos horários certos para fazermos as refeições em conjunto do que da fidelidade sexual ou do respeito filial. Hoje, essa estabilidade corre perigo. A comida está sendo dessocializada. O fim das refeições regulares implica dias desestruturados e apetites indisciplinados.

A solidão da pessoa que consome *fast-food* é incivilizadora. Nas famílias regidas pelo microondas, a vida familiar se fragmenta. O fim do preparo das refeições em casa é algo que foi previsto com tristeza e, ao mesmo tempo, ardentemente desejado. O movimento contrário à cozinha caseira começou há cem anos, sem muita força, entre os socialistas que queriam libertar as mulheres da cozinha e substituir a família pela comunidade mais ampla.

Lares sem cozinha

Em 1887, Edward Bellamy [escritor norte-americano (1850-1898), autor do romance utópico *Daqui a cem anos – Revendo o futuro*, publicado no Brasil pela ed. Record] imaginou um paraíso composto de lares sem cozinhas. Os trabalhadores encomendariam seus jantares de cardápios impressos em jornais e os comeriam em palácios populares. Vinte anos mais tarde, Charlotte Perkins [escritora feminista norte-americana (1860-1935)] queria transformar a culinária numa atividade “científica”: na prática, eliminá-la da vida da maioria das pessoas, como profissionais trabalhando em fábricas produtoras de refeições, manteria os níveis energéticos do mundo trabalhador. Teria sido insuportavelmente enfadonho – afinal, a comida institucional nunca conseguiu superar a comida caseira. Mas, pelo menos, foi concebido com nobreza de espírito, tendo em vista efeitos socializadores.

Agora, o capitalismo conseguiu fazer o que o socialismo não foi capaz. Estamos enfrentando uma versão de pesadelo da visão de Perkins: uma distopia na qual a culinária rendeu-se à chamada “conveniência”, em que o desmembramento das famílias começa pela geladeira. Os pontos de alimentação imaginados por Bellamy se concretizaram, mas são pontos de venda de *fast-food*, fornecida por empresas privadas, e a comida que servem é uma alimentação padronizada e uniforme.

Fim dos hábitos de cozinha e alimentares

Os cozinheiros científicos previstos por Perkins são encontrados nas fábricas de alimentos processados, enchendo embalagens descartáveis com gororoba descaracterizada. As pessoas ainda comem em casa, mas os horários das refeições foram fragmentados: diferentes membros das famílias escolhem pratos diferentes para consumir em horários diferentes. As pessoas já não aprendem a cozinhar em casa. Elas precisam de uma Delia [Smith, chef inglesa, que tem programa de TV e vários best-sellers sobre culinária] para lhes mostrar como preparar um ovo quente ou recebem

instruções de Nigella [Lawson, personalidade da culinária britânica], no programa *How to eat* [Como comer]. Os horários das refeições foram modificados para adaptar-se aos novos horários de trabalho.

No Reino Unido e nos EUA, as refeições em horários regulares estão desaparecendo da vida das pessoas durante os dias úteis da semana. O almoço desapareceu, dando espaço ao hábito de “pastar” ou comer aos poucos durante períodos prolongados. As pessoas comem ao mesmo tempo que fazem outras coisas, desviando seus olhares das outras pessoas. Elas fazem lanches na rua, espalhando lixo pelo caminho, poluição olfativa e migalhas que servirão de alimento para ratos. Os funcionários de escritórios saem em busca de sanduíches impessoais, pegam pratos prontos de prateleiras refrigeradas e os consomem às pressas, sozinhos. Antes de sair de casa pela manhã, elas não tomam o café da manhã na companhia de seus entes queridos.

O café da manhã em família é algo que as rotinas sobrecarregadas acabaram por excluir do cotidiano das pessoas. À noite, pode não haver refeição para ser dividida com os familiares – ou, se houver, pode faltar com quem compartilhá-la. Os filhos de pais que trabalham até tarde voltam para casa sozinhos e, esfomeados, devoram macarrão instantâneo ou feijão comido diretamente da lata.

Microondas: fator de erosão social

O forno de microondas é um fator de erosão social. Com a ajuda dessa máquina, as pessoas podem facilmente aquecer qualquer prato pronto que estiver à mão. Não é necessário fazer nenhuma consulta ao gosto das outras pessoas da casa. Nenhuma mãe nem pai podem decidir em nome da família inteira. Ninguém na família precisa dobrar-se às decisões de ninguém. Essa nova maneira de se alimentar inverte a revolução culinária que transformou a alimentação num ato sociável e ameaça nos fazer retroceder para uma fase de evolução pré-social. Parte do resultado da sociedade que se alimenta de lanches é o prejuízo à saúde, à medida que as desordens alimentares se

multiplicam. As pessoas distanciadas da camaradagem e da disciplina da mesa comum passam fome ou comem demais, até alcançarem níveis extremos de magreza ou obesidade.

A pandemia da obesidade coincidiu com o declínio da refeição “formal”. Um novo tipo de desnutrição surgiu em cena, baseado no excesso de lipídios letais e dietas mortíferas. Ao mesmo tempo em que difundem a gordura, os novos hábitos alimentares multiplicam os micróbios. Quando os alimentos são produzidos em massa, um erro é capaz de intoxicar muitas pessoas. A cada vez que alimentos pré-prontos são descongelados ou que pratos resfriados são aquecidos, é aberto um nicho ecológico para a infestação microbiana.

Alimentos crus: solução ou outro problema?

O movimento em favor dos alimentos crus não constitui alternativa saudável. Os defensores dos alimentos crus parecem preferir os ruminantes aos humanos. Isso é psicologicamente insalubre, por mais saudáveis que possam ser os brotos de feijão: é o primitivismo romântico aliado à ansiedade ecológica. Os urbanóides modernos saem para o restaurante de alimentos crus, buscando serem readmitidos no Éden. Quando a elite afro-americana abandona os pratos ricos em lipídios que fazem parte da tradição culinária do Sul dos Estados Unidos – couve refogada em banha de porco, pé de porco com feijão-fradinho –, em favor dos legumes crus da nova *soul food*, a perda de centímetros abdominais se faz acompanhar por um sacrifício cultural. O movimento em favor dos alimentos crus não é uma solução, mas parte do perigo, à medida que divide as famílias segundo gostos e dietas.

Redescobrir a mesa

Assim, parece que as refeições em família, feitas em horários regulares, são uma tradição que

acabou para sempre. Entretanto, o futuro geralmente revela ser surpreendentemente semelhante ao passado. Estamos vivendo um desvio temporário, não uma mudança de rumo. A cozinha caseira vai voltar à tona porque é inseparável da humanidade, e o futuro sem ela seria impossível. A alimentação comunitária é essencial à vida social, e vamos acabar por valorizá-la ainda mais em razão da ameaça atual.

É praticamente certo que haverá uma reação em favor da volta dos hábitos alimentares tradicionais, à medida que a moda for se convertendo em saudade e que forem se acumulando as provas dos efeitos nocivos do comer às pressas. Os publicitários já começam a criar uma nova aura sentimental em torno das refeições feitas em família. Alguns alimentos “de conveniência” podem ser adaptados para ser compatíveis com os valores familiares: o tempo de preparo menor pode possibilitar a adoção de horários fixos para as refeições.

A volta à mesa de jantar parece ser inevitável porque, como disse Carlyle [Thomas Carlyle, escritor escocês (1795-1881)] certa vez, “a alma é uma espécie de estômago, e a comunhão espiritual é um comer juntos”. Parece que somos incapazes de ser sociáveis sem a presença de alimentos. Para as pessoas que apreciam a presença umas das outras, cada refeição é uma festa amorosa. Comemos para entrar em comunhão com nossos deuses. A mesa de jantar discretamente iluminada é nosso ponto de encontro romântico favorito. Alianças diplomáticas são forjadas em banquetes de Estado. Negócios são fechados em almoço. Os encontros familiares ainda se dão na hora das refeições. O lar é um lugar que tem cheiro de comida sendo preparada. Se quisermos que nossos relacionamentos dêem certo, teremos que voltar a comer juntos. E, nesse caminho, vamos derrotar a obesidade. Se pararmos de comer constantemente ao longo do dia, vamos parar de comer demais.

Vegetarianismo: uma postura ética e filosófica

Entrevista com Marly Winckler

Marly Winckler, além de socióloga e tradutora, é vegetariana desde 1982. Ela criou o Sítio Vegetariano (www.vegetarianismo.com.br) e modera as listas de discussão sobre vegetarianismo “veg-brasil” e “veg-latina”. É coordenadora para a América Latina e o Caribe da União Vegetariana Internacional (IVU – www.ivu.org/latin-america.html), com sede na Inglaterra. Preside a Sociedade Vegetariana Brasileira (www.svb.org.br) e é autora dos livros **Vegetarianismo – Elementos para uma conversa sobre** (Florianópolis: Ed. Rio Quinze, 1992) e **Fundamentos do vegetarianismo** (Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 2004). Marly é também a tradutora para o português do livro **Animal liberation** (New York: Harper Collins, 2002) (**Libertação animal**. Porto Alegre: Lugano, 2004), do filósofo Peter Singer.

“O principal fator de destruição da Floresta Amazônica é a criação de bovinos”, constata a socióloga catarinense Marly Winckler, em entrevista concedida por telefone à **IHU On-Line** por ocasião do I Congresso Vegetariano Brasileiro e Latino-Americano, realizado em São Paulo de 4 a 8 de agosto de 2006, do qual ela foi a organizadora. A contraproposta é o vegetarianismo. Na conversa, Marly reflete sobre as questões ambientais ligadas à criação dos animais, bem como sobre suas questões éticas e econômicas. A pesquisadora afirma que quem quer um mundo melhor deve estar envolvido em sua construção, e assim tem que tomar uma atitude quanto ao consumo de carne e avaliar a sua procedência, verificando se o animal que originou o bife que temos no prato foi criado com dignidade.

IHU On-Line – Como você define a causa comum do vegetarianismo?

Marly Winckler – O vegetarianismo é um regime alimentar. Ele tem a ver, primordialmente, com comida, mas cada vez mais se torna uma postura ética e filosófica diante da vida. Ele se volta para pessoas que estão preocupadas com um mundo novo, um mundo melhor, que eu penso ser a maioria, pois ninguém está satisfeito com as coisas do jeito que estão. Quando as pessoas entram em contato com o vegetarianismo, percebem que ele tem um impacto positivo sobre o meio ambiente, porque a dieta baseada na carne tem um impacto muito negativo. Por sua vez, há também a questão dos animais em si, a postura ética de não aprovar tantos maus tratos com eles. Isso começa já na criação. É cada vez mais difícil ver animais soltos no pasto, no campo. E chegará um dia em que eles irão para a panela. 100% dos suínos são criados confinados, impedidos dos seus instintos mais básicos, e separados da família. Por isso, vivem em um estresse muito grande. Os criadores são obrigados a administrar a eles grandes doses de antibióticos, utilizando até hormônios de crescimento, embora isso seja proibido. Esses animais também são tirados da vida muito jovens, não têm a oportunidade de viver uma vida inteira, com as experiências que só a idade traz. Qual é o direito que nós temos de fazer isso? Queremos um mundo de paz. Como vamos plantar violência e colher a paz? Todas essas questões estão bastante ligadas ao vegetarianismo. Neste evento, abordamos todas essas questões e mais outros aspectos.

IHU On-Line – O vegetarianismo estaria definido pela exclusão da carne na dieta alimentar e por quais outros fatores?

Marly Winckler – O vegetarianismo tem a ver com a exclusão das carnes, todas elas, não só a bovina. Para nós, as carnes brancas também são carnes, da mesma maneira. Tudo o que implica a morte de um animal o vegetarianismo não permite consumir, se não a pessoa não é vegetariana. Mais e mais, percebemos, também, que há muita crueldade envolvida no processo de geração de leite e ovos. Assim, cresce esse contingente de “veganos”, que são os vegetarianos restritos. Eles excluem tudo o que vem do reino animal, envolvendo sua alimentação, seu vestuário e todo o seu consumo. Os veganos têm essa compaixão com os animais e não querem se envolver com tanta crueldade.

IHU On-Line – Quais são as dimensões do impacto ambiental no consumo de carne?

Marly Winckler – São vários aspectos. O principal fator de destruição da Floresta Amazônica, por exemplo, é a criação de bovinos. Em segundo lugar, está a plantação de soja. A soja é para quem? Quem consome soja no Brasil? É um contingente muito pequeno de pessoas, porque ela é usada para fazer o óleo. Fora disso, não existe nem estatística. Não é um alimento que esteja no cardápio do brasileiro. Essa soja é para dar aos animais como ração, para depois devolver, a cada sete ou nove quilos de ração, um quilo de carne. Então, é uma dieta que gera um prejuízo enorme, além de estar destruindo a Amazônia. Com a destruição da mata, perdemos também toda a nossa diversidade, uma riqueza imensa que nem conhecemos e estamos destruindo. Lá já tem muito mais bois do que gente. É uma rota de destruição.

Indústria da carne e contaminação das águas

A principal indústria que utiliza e contamina a água é a indústria da carne. Além de ser utilizada na plantação do pasto, cereais e soja, os animais bebem muita água. E, finalmente, eles geram muitos dejetos. O boi gera dez vezes mais dejetos que

o homem. E para onde vai tudo isso? Não tem onde colocar, porque a quantidade é exorbitante. Isso vai diretamente para os córregos, açudes, riachos e contamina também os lençóis freáticos. Esse é um problema gravíssimo. No estado de Santa Catarina, onde eu vivo, é uma situação quase calamitosa. E, por trás dessa criação de animais, existe a questão ética do sofrimento imposto a eles e a saúde do próprio ser humano. Uma dieta centrada na carne é geradora das principais doenças que levam ao óbito nas sociedades ocidentais, como cardiopatias, diabetes, vários cânceres e pressão alta. Por exemplo, o câncer do intestino, em 88% dos casos, está ligado a uma dieta centrada na carne.

IHU On-Line – Há muito pouca informação sobre isso. Deve haver interesses fortes para que as informações não apareçam...

Marly Winckler – O hábito de a carne ocupar um lugar tão central na dieta do ser humano é novo na história da humanidade. Sem ir muito longe, não havia nem como estocar, pois não havia geladeira, salvo em lugares com geleiras. Agora, há essa facilidade de obter a carne. Além disso, os grupos se organizaram e existe um forte lobby nisso. No próprio Congresso Brasileiro, a bancada ruralista, que tem um poder enorme de persuasão, luta por seus interesses. Por incrível que pareça, os mesmos grupos que distribuem carne distribuem também material didático nas escolas de Nutrição. Isso é absurdo. Há uma grande desinformação até dos profissionais de saúde. Mas não quer dizer que instituições idôneas, como a Associação Americana de Nutrição, não tenham um parecer sobre o que é dieta vegetariana. A Associação Americana de Nutrição, que é uma associação de nutricionistas, que formaram um comitê e estudaram a dieta vegetariana, tem um parecer de que a dieta vegetariana é perfeitamente saudável e apresenta benefícios para a saúde, na prevenção e na cura de doenças. Esse é um parecer científico. Além disso, eles acrescentaram recentemente que todo profissional tem obrigação de estimular as pessoas que querem se tornar vegetarianas, porque reconhecem que essa prática traz enormes benefícios para a saúde.

IHU On-Line – O governo brasileiro tem alguma sensibilidade com esse tipo de discussão?

Marly Winckler – Absolutamente. Pelo contrário, Lula transformou a Granja do Torto¹¹ em uma churrascaria. Ele fez uma reforma enorme para ficar mais adequada ao consumo de carne. Não tem sensibilidade para isso. Essa é uma atitude bastante incoerente da parte dele, porque a bandeira do seu governo foi o Fome Zero. Não sei se vai continuar sendo, pois não ouvi falar mais nada a respeito disso. Se quisermos também dar comida para todos, a carne não é o melhor caminho. Se fôssemos reprisar essa dieta padrão ocidental para todos, o Planeta não seria suficiente. Precisaríamos de dois a três planetas a mais. Quem está preocupado em dar alimento para todos, não pode ter a carne no centro do prato. Quem vai ficar de fora? Os mais excluídos. Então, essa é uma dieta antiética também sob esse aspecto. Não acredito que seja de má fé, mas é um viés conflituoso muito grande que um presidente e um partido proponham uma campanha para acabar com a fome e não levem em conta esse aspecto tão importante.

IHU On-Line – Em algumas sociedades ocidentais, como a gaúcha e outras, a carne tem quase um papel cultural...

Marly Winckler – Exatamente, muito forte. Quem não quiser mudar, continue. Mas eu penso que quem diz querer um mundo melhor precisa construí-lo. Esse mundo que temos é fruto da nossa ação. Ele não caiu do céu por descuido, e nós não estamos sujeitos a ele sem fazer nada. Quem quer um mundo melhor também é obrigado eticamente a promover mudanças nas suas atitudes. Essa é uma delas. Não tenho a menor dúvida de que não poderemos avançar muito como humanidade se não mudarmos a nossa dieta.

IHU On-Line – Poderia falar um pouco sobre a feira “Veg cultural” que houve no Congresso?

Marly Winckler – A nossa proposta é de estimular que empresas comecem a produzir produtos

que possamos consumir com consciência. Estimulamos esse consumo ético, de respeito aos alimentos, aos animais, de respeito humano, porque não existe uma coisa sem a outra. O que estimulamos é que os produtos sejam feitos totalmente sem nada de origem animal. Tanto produtos de vestuário, como de higiene e limpeza, estão pesadamente calcados em produtos de origem animal. Por exemplo, quase todos os sabonetes e xampus que circulam no mercado têm sebo animal.

IHU On-Line – Como o consumidor sabe disso?

Marly Winckler – É preciso desconstruir aquilo que consumimos, ver a origem, a procedência do alimento. Com relação à carne, precisamos conferir a procedência do bife, de onde veio. Essa carne faz parte do corpo de um animal. É importante saber como ele foi criado e abatido.

IHU On-Line – Isso é mais difícil de reconhecer em produtos de limpeza e cosméticos?

Marly Winckler – É mais difícil porque é cuidadosamente escondido. Ninguém gostaria de esfregar sebo no corpo. Se a pessoa soubesse que o sabonete contém sebo, ficaria até um pouco resistente. Eu, por exemplo, compro sabonete sem sebo animal e quando não tenho a chance de usar esse produto, quando estou em um hotel, tendo que usar o sabonete que há nele, tenho a sensação de estar me sujando, fica uma coisa “grudenta” no corpo. As pessoas se acostumam com tudo. Não porque não existam essências naturais e vegetais maravilhosas. Acontece que a indústria precisa aproveitar todos os produtos que são gerados da morte do animal. A carne é um dos cinquenta e tantos produtos que o boi gera. Do boi, além da carne, tudo é aproveitado, o sangue, o couro, os ossos, os chifres.

IHU On-Line – A senhora traduziu o livro de Peter Singer, *Libertação animal*. Quais as repercussões dessa obra, no Brasil?

Marly Winckler – Peter Singer é um marco da libertação animal, movimento que nasceu a partir

¹¹ Granja do Torto: uma das residências mantidas pela Presidência da República, é uma propriedade localizada fora do Plano Piloto de Brasília, com características de casa de veraneio. (Nota da *IHU On-Line*).

da publicação do seu livro *Animal liberation* (New York: Harper Collins, 2002), em 1973. Ele capta esses momentos da história, conseguindo verbalizar aquilo que muita gente estava sentindo, mas que ninguém tinha encontrado o “click” para isso, não tinha despertado para essa mudança na maneira de criar os animais. Singer descreveu todo esse processo. Ele iniciou um movimento de grupos organizados que querem a libertação dos animais. No nosso Congresso, houve a criação do Instituto Abolicionista, que visa justamente à abolição dos últimos escravos, que são os animais.

IHU On-Line – O que seria a moda ética e compassiva?

Marly Winckler – É um desfile que organizamos para o Congresso, também para estimular o de-

envolvimento dessa moda. A moda é um mundo de muita vaidade e superficialidade. No entanto, como precisamos nos vestir, pois não podemos andar nus por aí, queremos trabalhar com essa moda, mas com um conceito de respeito aos animais, mostrando que é perfeitamente possível nos vestirmos sem nada de materiais de origem animal, nem pele, nem seda, nem lã, nem couro. Organizamos isso com escolas de moda. Esse evento aconteceu em parceria com a Escola de Moda da UDESC (Universidade Estadual de Santa Catarina). No Congresso Mundial, trabalhamos com um conceito mais amplo, o *veg-fashion*. Além das escolas, convidamos empresas que trabalham com esse conceito para participar.

Pela igualdade das espécies

Entrevista com Peter Singer

Em entrevista exclusiva, por e-mail, à **IHU On-Line**, em 14 de agosto de 2006, o filósofo australiano Peter Singer afirmou que não deveríamos comer produto animal nenhum. Ele comentou sobre os três modelos alimentares mencionados no seu último livro **The way we eat. Why our food choices matter?** (New York: Rodale, 2006), escrito com Jim Mason (um advogado, já co-autor do livro **Animal factories**) e falou que a dieta norte-americana é desastrosa. Em 07-08-2006, as **Notícias do Dia** do sítio do IHU publicou uma resenha do livro.

Polêmico, o filósofo utilitarista é considerado um dos maiores filósofos anglo-saxões contemporâneos, seu renome veio após ter escrito o livro **Animal liberation** (New York: Harper Collins, 2002), publicado pela primeira vez em 1975, e disponível em português através da tradução de Marly Winckler: **Libertação animal** (Porto Alegre: Luguano, 2004). O livro influenciou o movimento pelos direitos dos animais como atualmente o conhecemos. Singer é professor de Bioética da Universidade de Princeton (Nova Jersey/EUA). As idéias de Peter Singer foram discutidas na edição 29 do dia 5 de agosto de 2002 com a intervenção de professores da Unisinos: Álvaro Montenegro Valls, Lucilda Selli, José Roque Junges e José Nedel.

IHU On-Line – O que o seu novo livro sugere?

Peter Singer – Que devemos nos tornar vegetarianos.

IHU On-Line – O senhor poderia caracterizar os três modelos mencionados no livro *The way we eat. Why our food choices matter?* (dieta americana standard, omnívoros conscienciosos e vegan)?

Peter Singer – Discutimos as escolhas alimentares de três famílias. A primeira come a dieta padrão norte-americana, que é forte e rica em carne, laticínios e ovos, a maioria proveniente de granjas industriais. A segunda chamamos de “onívoros conscientes”, ou seja, eles comem carne, assim como laticínios e ovos, mas tentam achar fontes mais éticas desses produtos. Então compram alimentos orgânicos, ou com “certificado humano”¹². A terceira família é de “veganos”¹³ estritos; eles não comem nenhum produto animal mesmo.

IHU On-Line – Quais são as conseqüências de cada um desses modelos?

Peter Singer – Sem dúvida, as conseqüências da dieta padrão norte-americana são desastrosas. A maioria desses produtos vem de animais que passaram por fortes processos artificiais de desenvolvimento¹⁴. Isso significa que precisamos cultivar grãos para alimentá-los, e eles perdem a maior parte do valor alimentar dos grãos e da soja com

¹² A expressão mais apropriada para o termo seria “certificado de humanidade”, pois esse “certificado” atesta que o tratamento recebido pelos animais abatidos ou que são usados para a produção de ovos e leite é “humano”, embora alguns vegetarianos questionem o termo por dois motivos: a) se não tratam humanos, o termo é errado; b) matar ou manter produção suficiente de ovos e leite é anti-ético com os animais e nada tem de “humano”. (N. do T.)

¹³ O termo usado é “vegano” mesmo, e não vegetariano, pois este come produtos animais, apesar de não consumir carne de nenhum tipo. (N. do T.)

¹⁴ Que passam por forte processo de engorda e crescimento. De modo geral, esse processo é artificial, como no caso dos hormônios administrados em frangos para que cresçam rápido e de forma superior ao crescimento de um frango normal, criado livremente. (N. do T.)

que são alimentados. Se comêssemos esses produtos vegetais diretamente, causaríamos menos impacto ambiental. Os veganos provocam o impacto menos prejudicial ao ambiente, pois, pela dieta exclusiva de vegetais, há menos desperdício de recursos. Mas os onívoros conscientes, pelo consumo de orgânicos, são também responsáveis pela redução do uso de pesticidas e fertilizantes prejudiciais.

IHU On-Line – Por que devemos ser vegetarianos? Por respeito aos animais somente?

Peter Singer – Não apenas por respeito aos animais, mas também pelo interesse ambiental. A base ética no que concerne aos animais é a consideração igualitária de interesses, e uma rejeição do “especiecismo”¹⁵, ou seja, a idéia de que simplesmente porque alguns seres não são membros de nossa espécie podemos negligenciar ou ignorar seus interesses.

IHU On-Line – Quais são as principais críticas que o livro vem recebendo?

Peter Singer – As indústrias de criação intensiva tentam defender suas práticas, dizendo que são necessárias para alimentar o mundo, mas isso simplesmente não é verdade. Pelo contrário, elas, na verdade, desperdiçam alimentos.

IHU On-Line – O senhor se considera um filósofo utilitarista, ou os críticos o consideram assim? Como o senhor caracterizaria sua filosofia?

Peter Singer – Eu sou um utilitarista¹⁶. Quer dizer, eu julgo se uma ação é boa, é certa ou errada

por suas conseqüências, particularmente na medida em que satisfaz os interesses de todos os que são afetados por elas.

IHU On-Line – Com que filósofos, ou correntes filosóficas, ou movimentos sociais, o senhor tem mais confrontos intelectuais? Por quem o senhor é mais criticado?

Peter Singer – Geralmente, embora não exclusivamente, com aqueles/as que criticam minhas opiniões com persuasão religiosa. E particularmente aqueles que geralmente dão suporte às opiniões da Igreja Católica (Romana).

IHU On-Line – Por que um chimpanzé tem mais direito à vida do que um feto humano?

Peter Singer – Porque o macaco pode sentir dor, e pode gozar a vida, e tem uma ligação social com outros membros de sua espécie. O embrião não pode sentir nada, e não tem tais ligações.

IHU On-Line – O que implica o vegetarianismo na sua concepção? Estão proibidos carne animal e derivados, inclusive ovos?

Peter Singer – Não tenho muita objeção a comer ovos de galinhas que podem andar livremente lá fora, mas penso que galinhas sofrem imensamente quando mantidas em confinamento, em gaiolas, como a maioria das galinhas poedeiras estão agora. Então, penso que devemos boicotar esses ovos. Idealmente, como nossa terceira família, não deveríamos comer produto animal nenhum. Mas sei que isso é muito difícil para muitas pessoas. Sendo assim, ao menos que se evitem produtos de granjas industriais.

¹⁵ Especiecismo é análogo a outros preconceitos morais. Racismo, por exemplo. Nesta mesma edição, a referência ao termo na entrevista do Tom Regan. (Nota da *IHU On-Line*)

¹⁶ Na filosofia, utilitarista é aquele que age segundo um princípio ético segundo o qual uma ação ou coisa é boa quando traz benefícios e felicidade ao coletivo, e ruim quando traz menos ou nenhum benefício ao coletivo ou, ainda, quando traz sofrimento à coletividade. (N. do T.)

Direitos dos animais: uma extensão dos direitos humanos

Entrevista com Tom Regan

Tom Regan é professor emérito de Filosofia da Universidade do Estado da Carolina do Norte. É universalmente reconhecido como líder intelectual do movimento pelos direitos dos animais. Entre suas maiores contribuições, estão **The case for animal rights** (1983), **The struggle for animal rights** (1988), **Defending animal rights** (2001) e **Animal rights, human wrongs: an introduction to moral philosophy** (2003). **Jaulas vazias** (Porto Alegre: Lugano, 2004) foi considerado como a melhor introdução aos direitos animais jamais escrita.

Regan recebeu, além disso, prêmios de excelência no ensino de graduação e pós-graduação, publicou centenas de artigos profissionais e ganhou prêmios internacionais por roteiros e direção de filmes.

Na entrevista concedida por e-mail à **IHU On-Line**, em 14 de agosto de 2006, Regan definiu o que é vegetarianismo e o que é veganismo e afirmou que o reconhecimento dos direitos dos animais é só uma extensão lógica do reconhecimento dos direitos humanos.

IHU On-Line – Como definiria o vegetarianismo e o veganismo? Quais são os benefícios dessas dietas?

Tom Regan – Vegetarianismo significa não comer carne animal. Isso inclui peixe e aves domésticas. Veganismo significa não comer carne animal, assim como não comer produtos derivados de animais, como ovos e queijo. Ambas as dietas trazem importantes benefícios à saúde de seus praticantes. Por exemplo, ambas diminuem as chances de hipertensão, derrames, diabetes e infartos. Ambas também beneficiam o meio ambiente, pois quanto mais baixo na cadeia alimentar estiver

nossa comida, menos o mundo natural é prejudicado. E, é claro, ambas trazem grandes benefícios aos animais, o veganismo principalmente.

IHU On-Line – Quais são os direitos que os animais têm ou qual deveriam ter?

Tom Regan – Outros animais não possuem claramente todos os direitos que nós humanos possuímos. Por exemplo, o direito ao voto e à liberdade de crença religiosa: não faz sentido atribuir esses direitos a eles. Quando se trata de nossos direitos fundamentais, no entanto – direitos à liberdade, integridade física, e à vida –, temos razão para acreditar que outros animais têm esses direitos. Por quê? A resposta mais simples, acredito, apela para nossas semelhanças fundamentais, nossa igualdade moral. Considere os animais que a indústria transforma em comida, em roupa, em entretenimento, em competidores, em ferramentas. Esses animais são como nós não apenas porque estejam no mundo e cientes do mundo; mais que isso, o que acontece a eles faz diferença na qualidade e na duração de suas vidas, assim como é conosco. Nós e eles somos alguém e não alguma coisa. Nós e eles temos uma biografia, não simplesmente uma biologia. O reconhecimento dos direitos dos animais é só uma extensão lógica do reconhecimento dos direitos humanos.

Evolução dos direitos animais

Como várias mudanças globais, os direitos dos animais crescerão lentamente, dependendo de escolhas individuais feitas por pessoas individuais. Essa revolução moral será empreendida de pessoa para pessoa até atingir um certo ponto, e as mudanças se multiplicarão rapidamente e com

grande intensidade. A esta altura, o movimento está no processo de construção de uma massa crítica. Se pudermos sustentá-la e construir sobre essa massa crítica, mudanças fundamentais poderão e irão ocorrer.

IHU On-Line – O que é “especiecismo”?

Tom Regan – Especiecismo é análogo a outros preconceitos morais. Racismo, por exemplo. Racistas pensam que membros de sua raça são superiores aos membros de todas as outras raças apenas porque eles (mas não outros) pertencem à raça superior. Especiecistas pensam que membros de nossa espécie são superiores a todas as outras espécies apenas porque nós (mas não outros) pertencemos à raça superior. Entretanto, assim como não há raça superior, não há também nenhuma espécie superior. A crença do especiecista não é menos preconceito que a crença do racista.

IHU On-Line – O vegetarianismo encontra apoio em alguma religião? Como é este apoio?

Tom Regan – Sim, o vegetarianismo é a dieta escolhida pelos praticantes de algumas das maiores religiões mundiais¹⁷, incluindo o hinduísmo, jainismo¹⁸, budismo e algumas linhas do judaísmo. Também foi praticado por várias das grandes figuras do passado, como, por exemplo, Ovídio, Horácio, Virgílio, Pitágoras e Maimônides¹⁹. As pessoas pensam que só excêntricos irracionais e desinformados são vegetarianos, mas a história ensina uma lição bem diferente.

IHU On-Line – O que o senhor acha das idéias de Peter Singer sobre os direitos dos animais?

Tom Regan – Peter Singer não acredita nos direitos dos animais. Essa é uma concepção errônea difundida sobre as idéias dele. (Para uma explicação mais completa, ver meu livro, *Animal rights, human wrongs: an introduction to moral philosophy*²⁰). Singer é um utilitarista. O que é certo ou errado, ele pensa, depende das conseqüências de nossas ações e das conseqüências solitárias. Então, para Singer, nada de errado é feito aos animais se eles forem usados em pesquisas que levem a conseqüências melhores que se a pesquisa não fosse feita, assim como nada de errado é feito para vacas e porcos se eles são mortos (“humanitariamente”, ele insistiria), e as pessoas tenham uma refeição melhor que se tivessem comido salada de espinafre. Ninguém que acredite em direitos dos animais aceita isso. Nossos direitos nos protegem mesmo quando outros podem ganhar mais violando-os. O mesmo é verdadeiro quando os direitos dos animais estão em questão.

IHU On-Line – Quais são os perigos que pode haver em interpretações filosóficas utilitaristas?

Tom Regan – Como expliquei no livro mencionado acima, utilitarismo pode justificar assassinato, roubo, assalto físico, até (e isso é algo que o próprio Singer defende) bestialidade²¹. Esses são valores que eu pessoalmente abomino, motivo pelo qual eu não abraço o utilitarismo.

IHU On-Line – Com quais correntes filosóficas o senhor mais se identifica?

Tom Regan – Uma das principais influências em meu pensamento vem do filósofo Immanuel Kant²², famoso por argumentar que devemos

¹⁷ Maiores no sentido de que são as que possuem grande número de adeptos no mundo. (N. do T.)

¹⁸ Religião antiga da Índia. (N. do T.)

¹⁹ Também conhecido como Moisés Maimônides, Moisés Ben Maimon e Rambam. Foi um filósofo, religioso, codificador rabínico e médico cordobês espanhol que viveu entre os séculos XII e XIII. (Fonte: www.wikipedia.org – N. do T.)

²⁰ Livro ainda não publicado em português. *Animal rights, human wrongs: an introduction to moral philosophy*. Rowman & Littlefield Publishers, 2003. (N. do T.)

²¹ Bestialidade é a definição para relação sexual entre um ser humano e um outro animal não-humano. (N. do T.)

²² Immanuel Kant (1724-1804): filósofo prussiano, considerado como o último grande filósofo dos princípios da era moderna, representante do Iluminismo, indiscutivelmente um dos seus pensadores mais influentes da Filosofia. Kant teve um grande impacto no Romantismo alemão e nas filosofias idealistas do século XIX, tendo esta faceta idealista sido um ponto de partida para Hegel. A *IHU On-Line* número 93, de 22 de março de 2004, dedicou sua matéria de capa à vida e à obra do pensador. Também sobre Kant foi publicado este ano o *Cadernos IHU em formação* número 2, intitulado *Emmanuel Kant – Razão, liberdade, lógica e ética*. Os *Cadernos IHU em formação* estão disponíveis para *download* na página www.unisinos.br/ihu do Instituto Humanitas Unisinos – IHU. (Nota da *IHU On-Line*)

sempre tratar seres humanos como fins, nunca meramente como meios. Outra forma de expressar esse mesmo ponto é dizer que nós nunca devemos tratar-nos como coisas, como uma mesa ou cadeira, um computador ou um iPod. Minha filosofia, expressa mais simplesmente, envolve estender essas idéias kantianas ao nosso tratamento para com outros animais. Eu tento explicar isso de modo não técnico em meu livro mais recente, *Jaulas vazias*.

***IHU On-Line* – O senhor já comeu carne? Em que momento decidiu que não comeria mais carne?**

Tom Regan – Eu comi carne por mais da metade da minha vida. Na verdade, quando eu era jovem, trabalhei como açougueiro. Durante esse período, eu tinha olhos, mas não enxergava; eu tinha ouvidos, mas não ouvia. Minha consciência foi acordada quando decidi lutar pra minimizar meu papel na violência desnecessária. Mahatma Gandhi²³ foi uma grande influência. Foi por meio de seus escritos que aprendi pela primeira vez que comer carne não era necessário (para minha vida

ou minha saúde, por exemplo) e que os animais em fazendas eram submetidos a uma grande violência, antes e durante seu abatimento. Não quero ter seu sangue em minhas mãos.

***IHU On-Line* – Como as pessoas podem ter uma alimentação ética? Quais os desafios da população mundial para obter esta ética na alimentação, levando em conta que grande parte da população vive na miséria?**

Tom Regan – A situação que encaramos não é a de escolher entre ajudar os humanos ou os animais. Podemos fazer as duas coisas. Por exemplo, podemos dedicar muito de nosso tempo e dinheiro para ajudar a melhorar a saúde e as condições de vida de pessoas vivendo na pobreza. Entretanto, ao mesmo tempo, podemos estar ajudando os animais não comendo sua carne ou usando suas peles. Na verdade, o melhor advogado da causa dos direitos humanos que eu conheço é também advogado dos direitos dos animais. E vice-versa. Os dois tipos de advocacia se complementam, ou seja, não estão competindo.

²³ Mahatma Gandhi (1869–1948): Líder pacifista indiano. (Nota da *IHU On-Line*)

O impacto ambiental do consumo de carne

Entrevista com Sérgio Greif

Apontado como um dos grandes culpados pelo aquecimento global, a pecuária e o consumo de carne estão sendo cada vez mais debatidos por biólogos, vegetarianos e movimentos sociais. Isso porque é preciso que a população, como um todo, saiba que o consumo desenfreado de carne contribui para a devastação da natureza. A indústria de carne é uma das maiores responsáveis pela poluição da água. Somente os animais criados para o consumo humano nos Estados Unidos produzem uma quantidade de excrementos 130 vezes maior do que a de toda a população mundial. Além disso, a pecuária é uma das maiores consumidoras de água. São necessários de 20 mil a 30 mil litros de água para produzir um quilo de carne, mas apenas 150 litros de água para um quilo de trigo. E mais: a criação de animais de corte é responsável por 90% do desmatamento de florestas tropicais.

*Sobre este assunto, a **IHU On-Line** conversou com o biólogo e mestre em nutrição Sérgio Greif, em 4 de novembro de 2007. Adepto do vegetarianismo desde os cinco anos, Greif fala do impacto ambiental que o consumo de carne produz, das dificuldades que passou para tornar-se vegetariano e sobre os direitos dos animais. “Uma adoção em massa do vegetarianismo é a única solução plausível. O problema não deve se resumir à ‘diminuição do consumo de carne’, até porque a carne é apenas um dos problemas relacionados à pecuária”, afirma Sérgio. A entrevista de Sérgio foi publicada nas **Notícias do Dia** do site do IHU (www.unisinos.br/ihu), em 5 de novembro de 2007.*

IHU On-Line – Quais são os principais pontos de destaque, no que diz respeito ao

consumo de carne em relação ao impacto ambiental?

Sérgio Greif – A carne é responsável por grande impacto ambiental. Áreas naturais (florestas, matas, cerrados, campinas etc.) precisam ser devastadas para a abertura de pastos. Muitas pessoas associam a devastação nas florestas tropicais ao corte de madeira. Na verdade, a contribuição das madeireiras para essa devastação nem se compara àquela causada pela pecuária, pois as madeireiras selecionam apenas as árvores que interessam para o corte. Já o pecuarista precisa se livrar das árvores indiscriminadamente.

A pecuária sequer é sustentável nesses pastos, pois o gado, com o pisoteio, acaba compactando o solo, impedindo o rebrotamento de plantas e a lixiviação da água. Dessa forma, o solo sofre processos erosivos, o lençol freático deixa de receber importantes contribuições de água, e o solo da superfície acaba sendo arrastado para os corpos hídricos, o que ocasiona em perda de fertilidade e contaminação de águas superficiais. Os pastos abertos logo são abandonados e se transformam em desertos, já que muitas vezes o grau de comprometimento é tal que nem mesmo as florestas conseguem se reestabelecer na área.

A pecuária, quando intensiva, também traz o problema da contaminação por fezes e urina de animais. É que os animais presos sempre fazem suas necessidades no mesmo lugar, o que contamina o solo e as águas próximas. Esses dejetos raramente são tratados porque implicam em gastos na produção. Outro fator relacionado à poluição é o da geração de gases. Especialmente os ruminantes têm, em seu processo digestivo a geração de diversos gases, que são expelidos do corpo atra-

vés da flatulência e da eructação. Esses gases (óxido nítrico, metano etc.) contribuem com o efeito estufa.

Outro fator ambiental relacionado à pecuária diz respeito ao consumo de água. Cada cabeça de gado consome 50 litros de água por dia. Apenas o processo de abate de um bovino consome mais de 1200 litros de água de uma vez. A lavagem de uma única carcaça de frango consome mais de 120 litros de água.

IHU On-Line – Que tipos de soluções o senhor pode apontar para que o consumo da carne seja reduzido no mundo?

Sérgio Greif – Educação. Uma adoção em massa do vegetarianismo é a única solução plausível. O problema não deve se resumir à “diminuição do consumo de carne”, até porque a carne é apenas um dos problemas relacionados à pecuária. A população do mundo deve ser educada a se abster do consumo de todos os tipos de ingredientes de origem animal. A mensagem jamais deve ser para que as pessoas “comam menos carne”. A educação fornecida deve ser completa, de que as pessoas de fato se abstenham de produtos de origem animal. Obviamente, muitas pessoas não se absterão de imediato, mas pelo menos terão recebido a mensagem correta e cada qual trilhará seu caminho na sua velocidade.

IHU On-Line – O senhor é um vegetariano desde os cinco anos de idade. Pode nos contar como foi essa luta, como enfrentar a família e amigos (que não eram vegetarianos) quando tinha tão pouca idade? E como essa luta tornou-se trabalho para o senhor?

Sérgio Greif – Quando adotei o vegetarianismo, eu não conhecia nenhum vegetariano e nem conhecia essa palavra. Simplesmente tomei conhecimento de que a carne era o tecido de animais e, então, embora o gosto me agradasse, decidi que não consumiria mais. A princípio, foi difícil para minha família aceitar, porque na década de 1980 muitos médicos ainda acreditavam que precisávamos de uma quantidade imensa de proteínas para nos desenvolver e manter nossas funções vitais. Minha mãe foi recomendada a esconder carne en-

tre os alimentos, e um médico chegou a me mandar comer 500 gramas de queijo branco por dia (uma criança de cinco anos, imagine!). Também precisava tomar um composto manipulado, por recomendação de um endocrinologista.

Obviamente, não fiz nada disso, e então, quando fui ao médico, um ou dois anos depois, ele me examinou e perguntou se eu estava tomando o composto. Eu informei que não, e ele reconheceu que eu não teria precisado. Ao longo dos anos, me conscientizei de que, embora naquele momento os médicos fossem autoridades e tivessem ao seu lado a ciência, eles sabiam muito pouco sobre a forma como nosso corpo funciona. A ciência não é absoluta. Surge uma nova pesquisa e nossas idéias mudam.

Resolvi estudar Nutrição no mestrado porque, embora muitos profissionais de renome defendessem que precisamos nos alimentar de ingredientes de origem animal, eu lia muitos trabalhos que mostravam o contrário. Hoje, vejo que muitos profissionais já mudaram de idéia, mas alguns ainda mantêm a antiga visão.

IHU On-Line – Quais são as principais diferenças entre os direitos dos animais e a vida e o bem-estar dos animais?

Sérgio Greif – Em termos bem simples, alguém que defende que animais têm direitos reconhece que não podemos utilizar animais para quaisquer fins que queiramos utilizá-los. Isso significa que não podemos comer animais, não podemos experimentar em seus corpos, não podemos vestir sua pele e seu couro, não podemos colocá-los para puxar carroças, para nossa diversão ou mantê-los como “brinquedos”. Animais são seres sensíveis e tudo o que fazemos a eles tem o peso daquilo que fazemos a outros seres humanos.

Já alguém que defende o “bem-estar” animal não reconhece que animais possuem direitos. Eles consideram que seres humanos são seres superiores e podem utilizar animais para suas conveniências. Isso significa que podemos comê-los, podemos utilizá-los em pesquisas, podemos matá-los para vestir sua pele e seu couro, podemos submetê-los a trabalhos e podemos possuí-los. Mas eles, ao mesmo tempo, defendem que animais são se-

res sensíveis e por isso não devemos abusar deles. Assim, eles estabelecem, através de seus próprios conceitos, o que é certo e o que é errado se fazer com um animal. Esses parâmetros não usam o ponto de vista do interesse dos animais, mas sim das pessoas que se sentem agredidas com a visão do que se faz com os animais quando eles são explorados, mas, ao mesmo tempo, não querem tomar nenhuma atitude pessoal para minorar essa exploração.

IHU On-Line – De que forma você propõe o combate à fome a partir do vegetarianismo?

Sérgio Greif – A criação de animais demanda imensas áreas. Mesmo na pecuária intensiva, os animais precisam receber o alimento que foi plantado em grandes extensões de terra. Quando permitirmos aos animais ocuparem tamanha quantidade de terra ou a utilizamos para plantar alimentos que os alimentarão, estamos desviando recursos que, de outra forma, alimentariam seres humanos. Muitas pessoas defendem que isso não é um desvio de recursos porque esses animais são criados para o consumo por seres humanos, mas, quando colocamos um intermediário entre nós e os alimentos de origem vegetal, estamos perdendo energia do sistema.

O fluxo de energia ocorre no formato de uma pirâmide. Na base, estão os produtores, os vegetais que são capazes de fazer fotossíntese. No andar seguinte, estão os consumidores primários, que se alimentam desses vegetais. A biomassa, ou seja, a quantidade de matéria viva capaz de subsistir nessa posição, é necessariamente menor do que a do andar abaixo, pois de outra forma haveria fome. Quando a seca se instala em uma região e as plantas morrem, os herbívoros morrem de fome. Num andar acima, nessa pirâmide, estão os consumidores secundários, ou seja, os animais que comem animais. Esses precisam manter uma biomassa necessariamente menor do que a de herbívoros ou de outra forma entram em competição e também morrem de fome.

O que acontece atualmente é que o ser humano quer se posicionar no terceiro andar da pirâmide, no nível de consumidor secundário, ten-

do os “animais de consumo” no andar abaixo, mas ele, ao mesmo tempo, quer permitir o crescimento indefinido de sua população. Daí as pessoas competirem por recursos, tanta fome etc. A solução que propomos é que a população passe a se alimentar em níveis mais baixos da pirâmide de energia, ou seja, que adotem uma dieta estritamente vegetariana.

IHU On-Line – O senhor concorda com o Programa Fome Zero?

Sérgio Greif – Para concordar com ele eu precisaria entendê-lo. Sou uma pessoa que pensa de uma maneira técnica e não consegui visualizar a técnica que está por trás desse programa. Procurei informações a respeito quando da época das eleições, mas não havia informações sobre isso. Tudo o que havia era que o candidato à Presidência iria acabar com a fome no Brasil, mas não se demonstrou de que forma isso seria realizado.

IHU On-Line – Qual é a sua opinião sobre as leis relacionadas aos direitos dos animais no Brasil?

Sérgio Greif – Não existem leis relacionadas aos direitos dos animais no Brasil. As leis que existem são de “bem-estar” animal, e mesmo “bem-estar” precisa ser colocado entre aspas, porque não é bem-estar de fato. Tudo o que temos são leis que estabelecem que o tratamento dado aos animais que submetemos ao nosso jugo devem obedecer a determinadas regras que, no melhor dos casos, amenizam o peso que sentimos em nossa consciência em continuarmos a explorá-los.

As leis que de fato produziram algum efeito positivo para os animais, como a que proíbe a rinha de galo, por exemplo, tem mais relação com a proibição de jogos de azar do que outra coisa. Não é de fato uma preocupação com os galos. De outra forma, galinhada também seria crime. As leis referentes ao tráfico de animais silvestres têm mais relação com o conservacionismo do que com os direitos dos animais, tanto é que ninguém se importa se uma pessoa comprar um mico-leão para manter em um apartamento, desde que o animal provenha de um criadouro comercial.

IHU On-Line – Certa vez você afirmou que não basta informação para que a conscientização e a mudança de hábitos aconteçam. O que é preciso fazer para que a população diminua o consumo de carne antes que um desastre ambiental catastrófico aconteça?

Sérgio Greif – Eu não me recordo exatamente o contexto em que isso foi dito, mas certamente a informação é apenas um primeiro passo. As pessoas precisam ser sensibilizadas e precisamos deixar de poupar as pessoas, como se elas não fossem parte do problema. Todos nós somos partes do problema. Não adianta, desse modo, tentarmos culpar as madeireiras, o George Bush ou o Mc'Donalds. Nós somos o problema e a solução deve partir de cada um de nós.

Apenas trazer a informação é um pequeno passo, mas a informação tem que se integral e inteligível. “Esse é o problema, essa é a solução.” Simples assim.

IHU On-Line – A saúde das pessoas que comem carne está em perigo?

Sérgio Greif – Muitas pessoas acreditam que a experimentação em animais prejudica os animais, mas que isso beneficia as pessoas. A intenção desse livro é mostrar que, pelo contrário, a experimentação animal traz prejuízos tanto para animais quanto para seres humanos. Apenas se beneficiam os experimentadores e os lobbies que têm interesse na manutenção desse sistema.

IHU On-Line – Além de ser vegetariano, o senhor se mostra radicalmente contra o uso de animais em estudos e em sala de aula. Como foi finalizar sua graduação sem matar um animal?

Sérgio Greif – E quem disse que para a formação de um bom profissional em alguma área da Biologia é necessário matar animais? Isso é algo que foi colocado aí e que todos nós acabamos acreditando, mas de forma alguma isso é verdade.

“Hoje sou mais sensível e cuidadosa com a vida como um todo”

Depoimento de Sonia Montaño

A **IHU On-Line** conversou com a jornalista Sonia Montaño, mestre em comunicação, pela Unisinos e editora da revista **IHU On-Line** de 2001 a 2006. Sonia é uruguaia, um país consumidor contumaz de carne, mas que, depois de um retiro, aderiu ao vegetarianismo. O depoimento da Sonia foi concedido por e-mail à **IHU On-Line**, em 4 de novembro de 2007, e divulgado também nas **Notícias do Dia** (www.unisinos.br/ihu) do site do IHU, em 5 de novembro de 2007.

O meu depoimento sobre vegetarianismo é despretensioso, já que sou uma “neo-vegetariana”. Tomei a decisão de não me alimentar a partir dos animais aos 39 anos, isto é, dois meses atrás. Comecei a me perguntar sobre isso algum tempo antes, enquanto fazia uma reportagem sobre o tema e entrevistava, para a edição 191 da **IHU On-Line**, com diversas pessoas militantes da causa. Com isso, enxerguei uma porta para pessoas que estão, de alguma forma, se perguntando sempre sobre como viver melhor, como serem mais coerentes com as suas preocupações sociais, mais comprometidas com a sustentabilidade do planeta e, é claro, como serem mais felizes.

Mas ainda estava longe de mudar meus hábitos, já que a correria, o estresse e a urgência por dar conta de um estilo de vida que parece ser obrigatório em nosso mundo ocidental atual me empurravam para aquela alimentação de muita carne, pouco verde, pouca variedade de cores, muito enlatado, e assim por diante. Mas isso tem um limite. Se não somos nós que o damos, o nosso organismo (assim como o planeta) começa a gritar e se comportar de um modo tão estranho que so-

mos obrigados a buscar alternativas. Finalmente, com o que restava de mim desse estilo um tanto suicida de vida, me aproximei de uma espécie de centro vegetarianista, o Instituto Ecumênico Popular L’Amigo, que tinha conhecido através da reportagem.

Estive por dez dias lá. Dias de forte convívio com a natureza (exuberante natureza da Penha, Santa Catarina!) e com uma natureza viva e vivificadora que ingeríamos a cada dia através de alimentos biogênicos (os que geram a vida brotos, germes, grãos) e de uma grande variedade de frutas, verduras e hortaliças, artisticamente preparadas. Quando me perguntam, então, por que sou vegetariana, tenho diversas razões para responder, mas nenhuma delas é definitiva, só o conjunto delas se torna relevante para mim.

Tenho alguns familiares com câncer. Aliás, meu país, Uruguai, é um dos países com maior índice de consumo de carne. O bem-estar que dá comer alimentos vivos é muito grande. É bem diferente encerrar uma refeição “normal” (a base de carne e de mistura de alimentos que apresentam diversas reações negativas e a sensação de satisfação e leveza após um almoço vegan). Descobri que a cultura é muito mais responsável por nossa alimentação do que a natureza. Desde crianças, aprendemos que determinados alimentos são aqueles realmente “gostosos” e desejáveis. Já os “chamados outros” – verduras, hortaliças etc. – são aqueles que, bom... “devemos” comer para ter saúde.

Um outro elemento importante é a vida dos próprios animais e o que as indústrias do agronegócio estão fazendo com eles. Repito que não sou

ortodoxa e sempre vai me afetar muito mais profundamente questões como a erradicação do trabalho escravo ou da miséria, por exemplo. Mas usar aquela artificialidade toda para que as galinhas não parem de “produzir”, convenhamos que também não poderia ser catalogado como um ato de extrema humanidade.

Hoje em dia, sou muito mais cuidadosa com o que deixo entrar no meu organismo, entre outras coisas. Isso nos faz mais sensíveis ao cuidado da vida como um todo e nos aumenta a liberdade no meio de um estilo de vida e de uma sociedade bastante programada.

O poder das comidas cruas

Entrevista com Aris La Tham

*Aris La Tham, chef vegetariano famoso por seus alimentos feitos ao Sol, disse, em entrevista exclusiva por telefone à **IHU On-Line**, em 14 de agosto de 2006, que nos alimentos há vida e devemos absorver com eles a energia solar que vão acumulando.*

Aris La Tham, panamenho da Zona do Canal, é vegetariano há 34 anos e usa alimentos vegans, crus e vivos, há 28. É descendente direto de uma família de mestres culinários africanos das Índias Ocidentais e tornou-se famoso defensor dos alimentos saudáveis. Formou-se no campus de Fullerton, da Universidade do Estado da Califórnia, com mestrado em Lingüística. É Ph.D. em Ciência da Alimentação e Nutrição e trabalhou como administrador de Educação Bilíngüe. Foi eleito um dos melhores chefes vegetarianos dos EUA pela revista Vegetarian Times. Já apareceu nas páginas de publicações como Vegetarian Gourmet, Health Quest, Upscale, Essence e Tarzan Fitness Magazine, do Japão, e do jornal Washington Post. La Tham foi homenageado pelo Raw Food Culinary Masters Showcase (exposição de mestres da culinária crudívora) no Swept Away Resort. Trabalhou como consultor executivo de alimentação do Strawberry Hill Resort e, atualmente, dá curso para chefs vegans e crudívoros em hotéis internacionais e resorts. Seus serviços no campo da cura e da nutrição estão disponíveis no Spa Detox & Health, St Mary, Jamaica.

IHU On-Line – Por que se tornou vegetariano?

Aris La Tham – Eu me tornei vegetariano na década de 1960. Estava na faculdade e, naquela época, vivia-se um momento de contestação popular nos campus universitários, um movimento

de conscientização e de busca por estilos de vida alternativos, então foi uma evolução natural para mim tornar-me vegetariano. Há mais de 30 anos, eu não consumo nenhum tipo de comida cozida. E, agora, observando a evolução da minha vida como um todo, em comparação com outras pessoas, eu vejo que, à medida que envelheço, me torno cada vez mais forte, mais criativo, enfim, estou cada vez melhor.

IHU On-Line – O que significa essa opção e como você a vive?

Aris La Tham – Todas as comidas cruas, ou vivas, são um estilo de vida. Deve-se entender que o corpo é composto de muitos líquidos e muitos fluídos, então a maior parte do que consumo é em forma de creme. Basicamente, a minha alimentação é composta por vegetais, especialmente os não-proteicos, pasta de vegetais, nozes em geral e algas, essas últimas muito ricas em minerais. Uma porção muito pequena da minha alimentação vem de grãos ou legumes. O que eu consumo, basicamente, é suco de frutas frescas e suco de vegetais e bastante água de coco.

IHU On-Line – Quais são os alimentos considerados saudáveis? Ainda, o senhor poderia explicar com mais detalhes o que é uma comida preparada pelo sol?

Aris La Tham – Quando falamos em tipos de comida mais saudável, devemos ter em mente que não existe apenas um tipo mais saudável de comida. Devemos começar refletindo sobre a finalidade do ato de comer e, então, devemos buscar aquele tipo de comida que mais satisfaz esse fim. Portanto, estamos falando de alimentos que são

eficientemente processados pelo corpo e que não requerem muito tempo de digestão. Os alimentos cozidos simplesmente destroem as enzimas digestivas. Desse modo, o corpo é forçado a produzir uma quantidade extra de enzimas, um processo enormemente desgastante para o corpo. Assim, todo o princípio da *sunfire food*, ou alimentos cozidos pelo sol, baseia-se no fato de que o sol cozinha o alimento à medida que ele cresce, ou seja, a própria transformação de uma semente em fruta ou vegetal que pode ser comido é, em si, um processo de cozimento. Ou seja, o alimento é cozido pelo sol durante todo o período do seu desenvolvimento. Então, o que eu faço é simplesmente “não fazer nada” com esse alimento, para não destruir a energia solar nele contida. Ainda, esses alimentos são, basicamente, autodigestíveis.

IHU On-Line – Basicamente, quais são os principais inimigos do alimento saudável?

Aris La Tham – Qualquer alimento que você colocar dentro do seu sistema precisa passar pela corrente sanguínea para que o corpo possa utilizá-lo, para que o corpo tire para si o valor desse alimento. Dessa forma, os alimentos que desafiam esse processo são os mais perigosos para o sistema. Estamos falando de produtos industrializados em geral, de produtos lácteos, de alimentos gordurosos e salgados, de proteína animal e gordura animal. Entre os animais, por exemplo, estão os onívoros, que comem de tudo; herbívoros, que se alimentam do que vem da terra; e frutíferos, que só se alimentam de frutas. O fato de os humanos optarem por serem onívoros é um grande equívoco porque é o pior tipo de sistema de alimentação que existe, principalmente por causa do consumo de carne.

IHU On-Line – Pensando na população mundial como um todo, é possível, economicamente, que todos se tornem vegetarianos?

Aris La Tham – Na verdade, já está provado que custa muito mais dinheiro para produzir proteína animal e que, em termos de custo-benefício, seria muito melhor se a humanidade adotasse uma alimentação vegetariana, particularmente a alimentação frutífera, que é a que mais se adapta a nós

humanos, já que o nosso corpo está mais preparado para esse tipo de alimentação. Frutas como abacate e manga, por exemplo, têm a capacidade de se reproduzir sozinhas, ou seja, cada uma de suas sementes pode gerar uma nova árvore, numa cadeia que pode gerar bilhões de frutos para serem consumidos diretamente pelos seres humanos. No entanto, árvores frutíferas precisam ser derrubadas para que o gado possa ser criado e os frangos alimentados. Em suma, o custo de produção dos alimentos de que o corpo realmente necessita para desempenhar suas funções é muito menor.

IHU On-Line – Ser vegetariano traria, então, benefícios econômicos, políticos e éticos?

Aris La Tham – Em primeiro lugar, devemos ter em mente que comer não é uma opção. Nós temos que comer, e isso é facilmente passível de exploração pelos interesses do capital comercial mundial, como as super-mega companhias multinacionais agrícolas, produtoras de fertilizantes, enfim, proprietários de todas as hiper-instalações que são necessárias para manter esse mega negócio chamado agro-business. Então, a opção de ser vegetariano, além de ser muito mais saudável e higiênica, é também uma posição política. Pelo menos, foi isso que eu aprendi na minha vida estudantil dos anos 1960, nos campus universitários dos Estados Unidos, durante a Guerra do Vietnã, quando a juventude daquela época tinha uma plataforma e queria ser ouvida, que a verdadeira contracultura era uma alternativa contra o *establishment* político. Dessa forma, ser vegetariano é uma enorme realização em termos políticos e, logicamente, também em termos ambientalistas é uma grande conquista. Enfim, nós temos de achar uma maneira de conscientizar as pessoas sobre a importância da escolha daquilo que elas vão comer, de maneira que fiquem mais seriamente conscientes de quais são as escolhas.

IHU On-Line – Gostaria de acrescentar mais alguma questão para finalizar esta entrevista?

Aris La Tham – Diria que cabe a nós viver nossa vida em força plena, viver a plena capacidade de vida que temos em nós. Então, tentar manter um

corpo vivo através de comida morta cozida, de comida sem vida, não é o caminho certo a tomar. Assim, minha posição em relação à comida é que há vida na comida que nós comemos! E isso deve ser considerado quando fazemos nossas escolhas. Eu nasci no Panamá, cresci nos Estados Unidos e conheci diferentes tipos de cozinha – chinesa, africana, européia –, totalmente imerso em meus es-

tudos, então eu estou absolutamente consciente do impacto da dieta em diferentes comunidades pelo mundo. Nós temos o legado da comida latino-americana, da caribenha, que utilizam muitos alimentos frescos e que são realmente muito bons. O processo de cozinhar, embalar, engarrafar, enfim, é tudo muito custoso e desnecessário e não lhe trará os benefícios daquilo que você pode encontrar no seu quintal.

O gosto do alimento natural

Entrevista com Dilip Barman

Dilip Barman, defensor do vegetarianismo e dos direitos dos animais, é presidente da Triangle Vegetarian Society (TVS), sediada na Carolina do Norte (EUA), conselheiro da Vegetarian Union of North America (VUNA) e palestrante da Supporting and Promoting Ethics for the Animal Kingdom (SPEA.K), ou Apoio e Promoção da Ética para o Reino Animal. Ele é também engenheiro de software da IBM. Barman já publicou artigos sobre culinária em vários livros e anais. Deu aulas de culinária vegetariana em várias instituições. Dilip atua na Internet há mais de dez anos. Sua página é www.dilip.info e o sítio da TVS é www.triangleveg-society.org.

*Na entrevista concedida por telefone à **IHU On-Line**, em 14 de agosto de 2006, ele afirmou que sua opção por ser vegetariano não está relacionada à sua formação profissional na área de design e informática, mas ambas se relacionam a uma postura ética de cuidar a própria saúde e a do planeta, além de valorizar as inúmeras possibilidades que a dieta baseada em plantas oferece.*

IHU On-Line – Por que tornar-se um vegetariano? Quais são as razões para tanto?

Dilip Barman – Bem, há muitas boas razões para tornar-se vegetariano. Existem evidências éticas e nutricionais, indicando que o melhor a fazer para a nossa saúde é tornar-nos vegetarianos, passar para uma dieta baseada em plantas. Houve uma pesquisa ao longo de sete anos, por exemplo, entre Adventistas do Sétimo Dia²⁴, uma religião em que mais ou menos a metade das pessoas é vegetariana. Eles descobriram que vegetarianos

vivem sete anos mais que os não-vegetarianos. Constataram também que muitos vegetarianos em idade avançada apresentavam menos doença dos rins, do coração, câncer, eram mais saudáveis nos anos terminais. Outra razão para ser vegetariano é o impacto que causamos ao meio ambiente. Uma dieta baseada em carne exige muitos recursos. De um ponto de vista do bom senso, se nós pensarmos em termos de física, quando convertemos energia, sempre a cada conversão se perde energia. Muita gente que se torna vegetariana, e estava acostumada a comer pratos simples de carne, constata que há tantas alternativas atraentes, tantos tipos de alimento que nem cogitava: todos os tipos de pratos com feijão, lentilhas, diferentes hortaliças. Observo que muitas pessoas reconhecem que suas possibilidades de alimentação aumentam enormemente. Nos últimos dois anos, com minha esposa, nunca repetimos um jantar. A dieta vegetariana oferece uma enorme flexibilidade. Há também uma questão ética, a ética de viver com simplicidade de modo que outros possam viver sem sofrer. Por que precisamos matar animais, quando podemos ser perfeitamente saudáveis e até mais saudáveis se não os matamos? Algumas pessoas são motivadas pela religião.

IHU On-Line – Quais são as inverdades sobre o vegetarianismo?

Dilip Barman – Há uma série de mitos. Um mito é o de que os vegetarianos são fracos e magrelos. Se pesquisarmos, notamos que há muitas medalhas de ouro olímpicas que são vegan. Tem vegans batendo todo tipo de recordes mundiais em

²⁴ A Igreja Adventista do Sétimo Dia (IASD) é uma denominação religiosa, classificada de adventista. Foi fundada a partir do Movimento Millerita da década de 1840. (Nota da **IHU On-Line**)

atletismo. Um outro mito tem a ver com a obtenção de proteínas. Pelo menos no mundo desenvolvido, é extremamente raro algum médico atender um paciente que apresente deficiência protéica. Se alguém se torna vegetariano e só come batata frita, terá não só deficiência protéica, mas muitos outros problemas também. Proteína geralmente não é problema. Pelo menos no mundo desenvolvido, as pessoas, em geral, inclusive os vegetarianos, estão comendo proteína demais. Se olharmos os maiores animais terrestres no mundo, como os elefantes, eles são vegans, obtendo suas proteínas de folhas, ervas, capim e coisas desse tipo. Isso sugere que nós, como vegetarianos, obtenhamos nossas proteínas de folhas, ervas, lentilhas, coisas dessa natureza. Então, a proteína não é um problema, a não ser que façamos uma dieta vegetariana baseada em *junk food*²⁵. Um terceiro mito é o B12²⁶. Esse sim pode ser um pequeno problema. Se estivermos em dieta de alimentos crus, sem alimentos processados, ou seja, que não contêm soja, por exemplo, talvez não recebamos B12 o suficiente. Antigamente, recebíamos B12 de frutas e hortaliças cultivadas ao ar livre e que talvez não tivessem sido lavadas cuidadosamente como se faz hoje. Havia, então, o B12 natural do meio-ambiente, que se deposita nas frutas e hortaliças. Ao menos no mundo desenvolvido, o alimento é tão limpo que não recebemos essa dosagem. Apenas 12 microgramas (12 x 10⁻⁶ gramas) por dia de B12 persistem no corpo por muitos meses. Portanto, não precisamos de tanto assim. Como vegan – muito alimento processado tem bastante B12 –, mas, se não estivermos comendo alimento processado, é o único suplemento que eu recomendaria para garantir.

IHU On-Line – Que alimentos podemos colocar no lugar da carne, por exemplo?

Dilip Barman – Não gosto de pensar em alimento como substituto. Penso que alimento vegetaria-

no tem qualidade em si mesmo. Em relação às pessoas que são realmente carnívoras e estão interessadas em cortar o consumo de carne, eu posso entender que fiquem pensando em como “substituir”. Com exceção das pessoas que passam por uma transição, geralmente não encaro o alimento como substituindo algo. Penso que refeições vegetarianas são muito fortes em si mesmas. No meu blog de alimentos, pode se ver muitas receitas. Compus uma dieta baseada em plantas que pode contribuir para a paz e a justiça no mundo no sentido de um equilíbrio do ecossistema.

IHU On-Line – Nos EUA, onde teve origem o fast-food, deve ser muito difícil a conscientização para uma alimentação ética?

Dilip Barman – Sim. A dieta padrão americana tem muita gordura, não encarando a qualidade do alimento que comemos, mas a quantidade do que comemos ou a velocidade em comer e cozinhar. As freqüentes visitas a *fast-foods* demonstram isso. Muita gente parece não respeitar seu corpo, sem se importar em pensar o que realmente ingerem quando freqüentam o *fast-food*.

IHU On-Line – Como o senhor vê a questão dos transgênicos na alimentação?

Dilip Barman – Transgênicos são motivados por algumas grandes empresas que querem criar alimentos enunciando-os como melhores, porque foram desenvolvidos pela engenharia. Muitas vezes, a finalidade dos alimentos transgênicos é o transporte, de modo que o alimento não pereça no transporte, não estrague. É do interesse deles comercializar e vender esses alimentos. Eles têm uma motivação muito mais econômica e prática, não uma motivação com a saúde. Nunca foi o objetivo dos transgênicos promover a saúde em qualquer alimento ou vegetal. Pensando no impacto ambiental, é muito negativo. Alimentos transgênicos podem contaminar plantações não-transgêni-

²⁵ Termo usado para comidas que não são saudáveis. (Nota da **IHU On-Line**)

²⁶ A vitamina B12 (ou cobalamina, ou ainda cianocobalamina) tem as seguintes funções no nosso organismo: necessária à eritropoiese, e em parte do metabolismo dos aminoácidos e dos ácidos nucleicos. Os alimentos ricos em Vitamina B12 são carnes vermelhas, ovos, leite e fígado. A carência de vitamina B12 no organismo pode provocar anemia e alterações neurológicas, progressivas e mortais se não houver tratamento. O excesso pode causar acne. Este é o único nutriente cuja injeção talvez não seja possível no caso dos veganos(as). Inúmeros estudos demonstram que vegetarianos têm níveis sanguíneos mais baixos de B12. Então, deve ser feita uma suplementação da vitamina em cápsulas (via oral) ou injetável. (Nota da **IHU On-Line**)

cas. Isso se tornou um grande problema no mundo em desenvolvimento. Com certeza, é um problema no país dos meus pais, a Índia, onde alguns produtores de transgênicos estão tentando controlar o produto que indianos estão produzindo faz séculos. Agora, estão tentando dizer que deveriam receber *royalties* por algo que simplesmente está crescendo de forma bem natural por milênios.

IHU On-Line – Considerando que apenas 4 bilhões de pessoas estão bem nutridas no mundo, com 6 bilhões de habitantes, como o vegetarianismo poderia ser uma alternativa ao problema da subalimentação?

Dilip Barman – O vegetarianismo até agora é o único caminho viável, se nos preocuparmos com distribuição de alimentos. Produzi um folheto chamado “Paz e justiça no mundo”, discutindo como gastamos muita energia para gerar alimento baseado em carne. Se o mundo todo de repente se tornasse vegetariano, passaríamos de uma escassez de alimentos para uma abundância de alimentos. A razão é que comeríamos o alimento diretamente, as plantas gerariam o alimento, e nós o comeríamos. Por exemplo, são necessárias duas ordens de magnitude de água para criar alimento baseado em carne, em comparação com alimento baseado em plantas. E a água potável simplesmente está acabando. Certamente, estaríamos ajudando a alimentar e a obter alimento em todo o mundo se todos nós optássemos por uma dieta baseada em plantas. É digno de nota que a maio-

ria dos países do mundo até bem recentemente era basicamente vegetariana.

IHU On-Line – Como o senhor combina seu trabalho em ciência e design computacional com a prática e o ensino do vegetarianismo?

Dilip Barman – Simplesmente é minha vida. Eu gosto de ser vegetariano, gosto das vantagens de ter muito menos doenças desde que parei de consumir derivados de leite. Nunca mais tive um resfriado, e eu costumava ter bastante resfriado e gripe todos os anos. Ser vegetariano me ajuda a ser um profissional mais forte. Não tenho, por exemplo, que enfrentar os mesmos problemas de saúde que muitos outros têm. Profissionalmente, minha formação é em ciência da computação e design, mas estou motivado pela ética, que, para mim, é a razão primordial para ser vegetariano.

IHU On-Line – Como funciona seu blog de alimentos? Quem costuma lê-lo?

Dilip Barman – Tudo quanto é tipo de gente, recebo muitos e-mails. Minha motivação, ao criar o blog, era passar uma mensagem positiva sobre por que e como é gostoso alimentar-se dessa forma. Não tento passar uma mensagem negativa, fazendo as pessoas ficarem nervosas por causa da sua saúde. O blog dá às pessoas na Internet uma opção de sentir grande diversidade de plantas e alimentos, e espero que influencie as pessoas na sua dieta.

A moda do futuro deve ser ecologicamente correta

Entrevista com Danielle Ferraz

Danielle Ferraz é jornalista (vencedora do Prêmio Abril de Jornalismo de 2001) e consultora de moda. Além de ser colaboradora das principais editoras e emissoras de TV do País, Danielle atua na área de reposicionamento de imagem para empresas, na concepção e direção de desfiles e eventos e é docente do Senac Moda, em São Paulo.

Durante o 1º Congresso Vegetariano Brasileiro e Latino-americano, realizado em São Paulo de 4 a 8 de agosto de 2006, aconteceu o 1º modaCOMpaixão, desfile com roupas, acessórios, cintos, bolsas, calçados e cosméticos fabricados sem componentes de origem animal. Esse é um projeto voltado para escolas de moda, sendo que nesta edição foi a Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) a responsável pelo desenvolvimento dos looks, sob a coordenação da professora Neide Schulte.

A coordenação do desfile foi da jornalista e produtora de moda Danielle Ferraz. IHU On-Line entrevistou Danielle, por telefone, em 14 de agosto de 2006, sobre o conceito e os objetivos do modaCOMpaixão: desenvolver a moda do futuro com ética e preocupação ecológica e social. Consumo ético, comércio justo, respeito ao meio ambiente e aos animais, sustentabilidade, solidariedade e reutilização são alguns dos conceitos que fundamentam a proposta das peças apresentadas na passarela. Nelas, não foram utilizadas peles, couro ou outros produtos de origem animal. Foi dada ênfase a materiais orgânicos, de fibras naturais, que não agredem o meio ambiente.

IHU On-Line – Como a senhora define o conceito “modaCOMpaixão”?

Danielle Ferraz – A idéia surgiu de um artigo que eu escrevi, intitulado “Chique é ser consciente”²⁷. Esse artigo aborda a moda atual, considerando que eu não me conformo que, com tantos recursos disponíveis, com a indústria têxtil tão desenvolvida, a ponto de produzir qualquer tipo de tecido e material, os animais ainda sejam mortos de maneira tão cruel, simplesmente para ter a sua pele retirada e essa pele ser sinônimo de glamour. Ao mesmo tempo, eu contestei alguns aspectos da moda hoje, como a questão do consumismo excessivo, quando o Planeta precisa que seus recursos sejam poupados. A partir disso, surgiu a idéia de fazer desfiles de moda que chamamos de moda consciente e ecologicamente correta. Foi quando surgiu o modaCOMpaixão, que, na minha definição, é uma moda ecologicamente correta e preocupada com o meio ambiente e com os animais.

IHU On-Line – Como foi o desfile do 1º modaCOMpaixão? Quais são as repercussões?

Danielle Ferraz – A primeira edição de desfiles com essa moda foi realizada em Florianópolis, em 2005, e teve o título de Vegfashion. Foi algo mais grandioso que o desfile desse ano. Tivemos várias marcas e dois dias de evento, sendo o desfile do segundo dia feito com roupas desenvolvidas pelos estudantes da UDESC (Universidade Estadual de Santa Catarina). Na edição deste ano, foram apenas os estudantes da UDESC que apresentaram suas roupas. Mas o desfile teve uma boa repercussão, as pessoas gostaram muito. Inclusive, os modelos que desfilaram quiseram comprar as roupas de tanto que gostaram.

²⁷ O artigo está disponível no sítio <http://www.vegetarianismo.com.br/peles/ferraz.html> (Nota da **IHU On-Line**)

IHU On-Line – Para onde está voltada a prática das Escolas de Moda no Brasil e fora dele? Quais são as principais tendências? A ecologia e a preservação estão entre elas?

Danielle Ferraz – Estão, com certeza. As escolas que preparam os novos estilistas precisam voltar-se para essas questões, porque já chegou o momento em que o Planeta não suporta mais. É preciso buscar a reutilização em todas as áreas. E a moda, que é um meio de comunicação, precisa levantar primeiramente essa bandeira, assim como já vem fazendo.

IHU On-Line – Como será a moda do futuro?

Danielle Ferraz – A moda do futuro está muito ligada às questões ecológicas, na busca de poupar os recursos e na reutilização de materiais. É uma moda ecologicamente correta, que realmente combina com o atual momento que vivemos no Planeta e que está preparando as próximas gerações para que as pessoas sejam consumidoras mais conscientes. Precisamos entender que é o consumidor que vai fazer as empresas se reestruturarem com relação à preocupação ambiental. É o consumidor que vai fazer uma pressão para que esses produtos surjam em larga escala.

IHU On-Line – É possível pensar uma moda ética, ecológica e socialmente correta no universo do luxo e do consumo desenfreado com o qual os consumidores da moda estão habituados?

Danielle Ferraz – Em primeiro lugar, precisamos realizar uma mudança no consumidor, o que já está começando. A nova geração, em função da educação nas escolas, já é muito mais consciente ambientalmente do que nós. As crianças já se preocupam muito mais com o desperdício de água, com a questão da poluição. Isso já vem de berço, é algo que precisa ser trabalhado desde a infância. Eu creio que esses novos consumidores, os jovens que questionam mais esses valores, com certeza vão ajudar a difundir essa moda ecologi-

camente correta. Há espaço para essa moda e quanto mais o consumidor for mudando de mentalidade, mais produtores que busquem essa nova prática vão surgir.

IHU On-Line – Como foram feitas as peças apresentadas na passarela?

Danielle Ferraz – As peças foram feitas com tecidos reutilizados de roupas doadas. Esse foi o conceito que surgiu com base no artigo “Chique é ser consciente”: fazer uma moda ecologicamente correta apenas com tecidos reutilizados e usando também como conceito a solidariedade, embutida na questão da doação. O que não é mais usado nós reutilizamos para fazer novas roupas. Não vamos customizar a roupa, mas reutilizar o seu tecido. Tinha muita peça de retalho, que chamamos de *patchwork*, além de aplicações e bordados. Estava tudo muito bem trabalhado. Inclusive, teve uma linha de biquínis feitos com retalho, tudo muito colorido, porque foram aproveitados tecidos picadinhos de vários lugares. Havia roupas feitas com tecidos de mais de 30 anos, que foram feitas com roupas muito antigas, que as pessoas não usavam mais e estavam no armário. Nossa idéia é difundir esse conceito de doar o que não usam e reutilizar o tecido para criação de novas roupas.

IHU On-Line – Qual é a importância que a senhora vê em desenvolver um evento como esse?

Danielle Ferraz – O Congresso Vegetariano foi importante porque não discutiu só o vegetarianismo no sentido de não comer carne. Falou-se do impacto ambiental do consumo excessivo de carne, do que é feito nos bastidores com os animais, do impacto disso na saúde. Nesse contexto, pegamos carona no modaCOMpaixão, porque também combatemos a idéia de animais que são vítimas da moda e que acabam sendo mortos de maneira muito cruel apenas pelo *status* do uso de um casaco de pele.

Cristianismo, alimentação e cura

Entrevista com Magda Körbes

Magda Körbes é religiosa da Fraternidade Esperança, formada em Pedagogia, pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), e especialista em Orientação Educacional, pela mesma universidade. Trabalhou durante nove anos na Pastoral de Saúde, na diocese de Joinville (SC) e quatorze na Saúde Preventiva Popular.

*A irmã Magda é coordenadora do Instituto Ecumênico Popular L'AMIGO (IEP L'AMIGO), centro de medicina alternativa, baseado no naturismo, um trabalho de prevenção à saúde, localizado no município Penha, Santa Catarina. "O objetivo é que as pessoas tomem a sua vida e a sua história na mão e sem dependências", explica a irmã, em entrevista concedida por telefone à **IHU On-Line**, em 14 de agosto de 2006. O IEP L'AMIGO trabalha com terapias naturais: hidroterapia, geoterapia, fitoterapia, talassoterapia, massoterapia, reiki etc., buscando a recuperação energética das pessoas. "Saúde para nós é energia, é preciso recuperar a corrente natural e vital para obter a saúde", salienta a irmã Magda.*

IHU On-Line – Que relações podemos estabelecer entre vegetarianismo e cristianismo?

Magda Körbes – O vegetarianismo é uma mentalidade e uma atitude ecológica. Hoje, com a destruição do Planeta, o vegetarianismo e o consumo ético são alternativas que nascem para proteger a vida. O Oriente é muito mais zeloso pelas terapias naturais do que o Ocidente. No cristianismo, se nós olharmos as curas de Jesus, foram todas na linha natural. Ele despertava a energia das pessoas e ajudava a tomarem sua vida nas próprias mãos, integrando-as na sociedade. Usava a saliva e o barro como símbolos energéticos. As raízes do

cristianismo são orientais. O Ocidente se perdeu muito no consumismo, no capitalismo, e fez da doença um comércio. A indústria farmacêutica é uma das maiores indústrias do Planeta. Os remédios químicos, em geral, trazem muitos problemas colaterais. Na cura pelo natural, trabalha-se na dimensão energética, quer dizer, as plantas vão de acordo com a energia das pessoas. Não são todas as plantas que servem para todas as pessoas. Por isso, normalmente é preciso testar para verificar que plantas se harmonizam com a pessoa. As plantas têm uma energia mais elevada que o ser humano. Assim, elas têm a possibilidade de recuperar a nossa energia vital por meio dos chás, dos sucos etc. Os recursos naturais não são remédios e sim complementos alimentares ou dinamizadores de energia.

IHU On-Line – Qual seria a mística que há no estilo de vida que vocês propõem?

Magda Körbes – Nossa mística consiste em ver a vida na sua globalidade, levando em conta a saúde física, a emocional, a mental, a social e a espiritual. A proteção da vida, a proteção dos animais, a saúde das pessoas e o ecossistema são o nosso objetivo. Os vegetais têm muito mais energia que o ser humano. É por isso que as plantas têm a capacidade de revitalizar a energia humana. A carne é um alimento de segunda categoria. Nós trabalhamos com as fontes energéticas, que são o sol, o ar, as plantas, a terra, a água. O ser humano é um ser ligado à terra, e a sua saúde depende das fontes energéticas. Essas fontes energéticas estão em perigo. A terra está envenenada pelos agrotóxicos, as plantas e os alimentos estão cheios de veneno, o sol com a camada de ozônio comprometi-

do, o ar e a água poluídos. A vida está em perigo porque as fontes energéticas estão em perigo. A nossa mística é proteger a vida, tanto dos animais quanto das plantas, e especialmente das pessoas. O ser humano foi criado para administrar a vida no Planeta: esta é a sua missão.

IHU On-Line – Como seria uma alimentação saudável?

Magda Körbes – É muito relativo. A questão da alimentação hoje é uma questão muito problemática. Devemos não apenas levar em conta a quantidade de alimentos, mas também a qualidade. Já existem muitos projetos que visam à produção natural de verduras, frutas e cereais. Feliz de quem tem acesso a eles. Também não é possível dizer que não se deva comer carne. O melhor é eliminá-la do cardápio. Entretanto, pode acontecer que alguma pessoa em situações especiais necessite de alguma carne, e o mesmo é possível dizer dos ovos e dos laticínios. O problema é que se fez do consumo da carne um agronegócio. O problema, hoje, é o agronegócio, que faz dinheiro e lucro em cima do animal, desrespeitando sua vida e seus direitos e criando sérios problemas no meio ambiente. Recomendo um vídeo chamado *A carne é fraca* (documentário sobre o consumo de carne, feito por Denise Gonçalves). Ele dá orientação para a proteção dos animais e denuncia a exploração do agronegócio.

O jejum

IHU On-Line – A alimentação na forma como vocês a concebem tem alguma relação com o sentido do jejum no cristianismo?

Magda Körbes – Tem. No nosso trabalho, a alimentação também é uma desintoxicação. As pessoas, na sua maioria, vivem altamente intoxicadas. A monodieta tem como objetivo a desintoxicação do corpo. Ela consiste em comer apenas uma qualidade de alimento por dia: ou verduras, ou frutas, ou sucos. O jejum é uma desintoxicação mais profunda, sendo preparado pela monodieta. Temos sempre quatro dias de preparação para o jejum e quatro dias para sair do jejum. O jejum é altamente necessário, não só para a saúde, mas

também para recuperar o poder vital das pessoas por dentro, a disciplina interior. Ele oferece uma energia especial para as pessoas. As pessoas, em geral, têm medo de fazê-lo, mas quando o fazem percebem o quanto ele é benéfico, não só para a saúde física, mas especialmente para a saúde emocional e espiritual. O jejum é um dos melhores remédios para quase todas as doenças.

IHU On-Line – Seria esse também o sentido do jejum quaresmal?

Magda Körbes – Está relacionado, mas a pessoa se prepara para assumi-lo com mais objetivo e consciência. Para se curar, a pessoa precisa renunciar. Ela deve renunciar à sua gula, aos seus caprichos, à moleza, à acomodação e a várias coisas de suas relações pessoais e familiares. Normalmente, diz-se que na moleza não há saúde. Não é, porém, o sacrifício pelo sacrifício. O jejum faz ressurgir a energia interior e um forte sentimento de solidariedade, de fraternidade com quem passa fome. Dele, faz parte o processo do perdão e da reconciliação. O perdão-amor consiste em aceitar, acolher, assumir e harmonizar a própria vida e a própria história. Esse é o caminho da cura.

IHU On-Line – Como funciona o Instituto? Ele é aberto ao público?

Magda Körbes – Ele é aberto ao público, só que nós atendemos as pessoas em grupos de 12, no máximo 20 pessoas. Chamamos isso de treinamento intensivo. Não é um SPA e não é uma clínica. As pessoas ficam aqui durante dez dias. O treinamento é participativo, ou seja, a pessoa faz e aprende fazendo as terapias. Ao mesmo tempo em que ela se trata, vai aprendendo todas as terapias, para depois, quando estiver em casa, poder continuar e, se ficar doente, saber como se curar. Há uma mudança de hábitos, mas também uma mudança de valores, o que é o fundamental. Isso exige mudança de comportamentos e de opções. Na correria do dia-a-dia, a pessoa esquece de cuidar da sua vida, da sua fé e de suas relações. É preciso colocar o dinheiro a serviço da vida e não a vida a serviço do dinheiro. Infelizmente, a nossa estrutura social faz da vida uma constante luta pela sobrevivência.

IHU On-Line – O treinamento está relacionado a uma experiência de espiritualidade cristã?

Magda Körbes – Sim. O treinamento visa ao encontro da pessoa consigo mesma, descobrindo as causas de suas doenças e dos males que a afligem. Normalmente, são quatro dias de preparação para o dia do jejum e quatro dias de saída do jejum. O grande dia é o dia do jejum, dia do perdão e da reconciliação consigo mesma, com os outros e com Deus. Sabemos que as mágoas, os ressentimentos, as raivas, os ódios e a falta de aceitação de si são fontes para a doença. Quem ama não adoece, diz o título de um livro. No primeiro domingo, faz-se um grande dia do perdão, uma celebração explícita de perdão e de reconciliação, e o dia do jejum é o dia de revisão de vida. Temos também todos os dias uma hora de meditação com um tema direcionado para a pessoa se encontrar consigo mesma. No final, fazemos uma grande celebração de ação de graças. Todo o treinamento é um processo de cura.

IHU On-Line – Qual é o perfil das pessoas que chegam no IEP L'Amigo?

Magda Körbes – Normalmente, as pessoas que vêm até nós chegam extremamente cansadas, deprimidas, com auto-estima baixa, desanimadas, doentes, com um grande vazio existencial. Os perfis são muito diversos, bem como as classes sociais. Aceitamos qualquer pessoa, desde que ela se queira curar e acredite na cura pelo natural. Da-

mos preferência aos excluídos dos meios modernos de tratamento, mas estamos abertos a todos. Como o Instituto é latino-americano, já treinamos um grande grupo de pessoas do Paraguai, da Bolívia, do Equador, algumas pessoas do Uruguai, da Argentina, de alguns países da Europa, da África etc. Somos uma equipe popular, que nós chamamos de monitores. Os monitores são preparados para serem facilitadores durante a terapia. Nós não curamos ninguém; é a pessoa que se cura. Mergulhando na energia da natureza, a pessoa vai tomando consciência, mudando hábitos, tomando o processo de sua cura nas próprias mãos. Alguns são profissionalizados em massagem, em reflexologia, em acupuntura, em fitoterapia. Os monitores ajudam as pessoas a assumirem as terapias, isto é, ensinam como fazê-las. Todo o dia há uma hora de palestra e orientação. Existe uma fundamentação teórica e dinâmicas de grupo para a integração e relações interpessoais.

IHU On-Line – Também há médicos dentro da equipe?

Magda Körbes – Não. Já vieram médicos participar do treinamento, mas na equipe não há médicos, porque não assumimos pessoas que estão em acompanhamento clínico. Nós assumimos as pessoas com condições de ainda pegar a sua saúde na mão. Quando é um caso clínico, não aceitamos, porque não é a nossa especialidade. Ajudamos a pessoa a cuidar da sua saúde; a cura da doença é uma consequência.

Os animais e a questão da alteridade

Entrevista com Sandro de Souza Ferreira

*Sandro de Souza Ferreira é formado em direito pela Unisinos, promotor de Justiça em Novo Hamburgo e professor de Direito Ambiental e de Direito Penal na Feevale. Atualmente, cursa mestrado em filosofia na Unisinos. Sua dissertação tem o título O próximo de Kierkegaard, o outro de Lévinas e a condição animal. Ferreira concedeu entrevista à **IHU On-Line** por e-mail, em 14 de agosto de 2006, falando sobre a ética animal e alimentar, a partir de conceitos filosóficos de Kierkegaard e Lévinas.*

IHU On-Line – Como os conceitos de Próximo, de Kierkegaard, e de Outro, de Lévinas, podem ser pensados em relação à condição animal?

Sandro Ferreira – A ética pensada a partir da alteridade, na qual a responsabilidade assume o papel primordial, inclusive em face da liberdade, pode apresentar-se como um bom caminho. É nesse contexto que sobressaem os nomes de Kierkegaard²⁸ e de Lévinas²⁹, filósofos que pensaram a alteridade e a responsabilidade de formas inovadoras.

A ética da alteridade

Kierkegaard e Lévinas pensaram a ética a partir da alteridade. E a responsabilidade dela decorrente, quer assuma o nome de renúncia de si, quer assuma o nome de substituição, não encontra limites. A vontade e a autonomia cedem ante a presença heteronômica de uma alteridade que não coincide com o Eu. No encontro, é despertado o amor – para Kierkegaard – ou o desejo metafísico – para Lévinas –, ambos marcados pela insaciabilidade, pela infinitude e impensáveis na ordem da economia. Nem Kierkegaard nem Lévinas expuseram, diretamente, uma ética endereçada aos animais. Em que pese o silêncio de Kierkegaard e de Lévinas, a ética da alteridade, tal como por eles pensada, pode, entretanto, apresentar-se como uma boa perspectiva de encaminhamento do debate acerca da condição animal. Caso se entenda que o perfeccionismo de Aristóteles³⁰ e de Tomás de Aquino³¹ – ainda que relido e com o acréscimo de uma renovada reta razão – não possa dar conta dos intrincados problemas que cercam nossas relações com os animais – nem

²⁸ Soren Kierkegaard (1813-1855): filósofo existencialista dinamarquês. A respeito de Kierkegaard, confira a entrevista “Paulo e Kierkegaard”, realizada com o Prof. Dr. Álvaro Valls, da Unisinos, na edição 175, de 10 de abril de 2006, da **IHU On-Line**. (Nota da **IHU On-Line**)

²⁹ Emmanuel Lévinas: filósofo e comentador talmúdico, nasceu em 1906, na Lituânia, e faleceu em 1995, na França. (Nota da **IHU On-Line**)

³⁰ Aristóteles de Estagira (384 a.C. – 322 a.C.): filósofo grego, um dos maiores pensadores de todos os tempos. (Nota da **IHU On-Line**)

³¹ Tomás de Aquino (1227-1274): frade dominicano e teólogo italiano, considerado santo pela Igreja. (Nota da **IHU On-Line**)

sempre assim tão edificantes – e caso se entenda que as vozes de Singer e de Regan, por vezes, pareçam ceder ante as fortes objeções que lhes são opostas, Kierkegaard e Lévinas apresentam-se como alternativas plausíveis de diálogo. Kierkegaard fala que a forma mais desinteressada de amar é recordar uma pessoa falecida. O morto nada exige e, em relação a ele, não se pode esperar qualquer retribuição. Se Kierkegaard estiver certo, amar um animal pode ser a segunda forma mais desinteressada de amar.

IHU On-Line – É possível compatibilizar ética animal e alimentação para uma população mundial em constante crescimento?

Sandro Ferreira – Não sei se é possível essa compatibilização. Peter Singer e Tom Regan sugerem que sim. O fato é que, mesmo as superestruturas que utilizam animais como fonte de geração de proteínas não dão conta, atualmente, de alcançar alimentos a todas as pessoas. E mesmo que a criação de animais em escala industrial fosse capaz de cumprir esse mister, permaneceria problemática a questão acerca da eticidade dessa solução.

IHU On-Line – Do ponto de vista jurídico, quais são os direitos dos animais? Quais foram as mudanças e os progressos pelos quais passou a legislação nos últimos anos?

Sandro Ferreira – Os animais, atualmente, são vistos com bens passíveis de apropriação, de co-

mercialização e de abate não-criminal. Não há ilicitude – exceto quando a morte de um animal implicar em significativo dano ao meio ambiente – em quitar a vida de um animal. Existem apenas leis que vedam a prática de atos cruéis contra os animais, mas que não trazem qualquer garantia contra uma possível quitação não-criminal.

Nosso direito permanece vinculado às estruturas do contratualismo e o que estabelece o momento em que alguém passa a ser titular de direitos é a noção de sujeito. E os animais não são sujeitos, não são sujeitos de direitos.

A tradição filosófica sempre esteve indissolivelmente ligada – embora nem sempre o reconhecesse – à dificuldade de definir a vida. Essa dificuldade, paradoxalmente, fez o indefinível acabar por ser “incessantemente articulado e dividido”. A condição animal é subtraída – ou expulsa – do interior do homem como condição de “possibilidade de se estabelecer uma oposição entre o homem e os demais viventes e, ao mesmo tempo, de organizar a complexa economia das relações entre os homens e os animais”. Essa cesura entre o humano e o animal se estabelece, conclui Agamben³², “fundamentalmente no interior do homem, que sempre foi pensado como a articulação e a conjugação de um corpo e uma alma, de um vivente e de um logos, de um elemento natural e de um elemento sobrenatural”.

Quando um animal é levado à morte, assim, não se fala, propriamente, em nosso direito, em

³² Giorgio Agamben (1942): filósofo italiano. É professor da Facoltà di Design e arti della IUAV (Veneza), onde ensina Estética, e do College International de Philosophie de Paris. Formado em Direito, foi professor da Università di Macerata, Università di Verona e da New York University, cargo ao qual renunciou em protesto à política do governo norte-americano. Sua produção centra-se nas relações entre filosofia, literatura, poesia e fundamentalmente, política. Entre suas principais obras, estão **Homo Sacer: o poder soberano e a vida nua I** (Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002); **A linguagem e a morte: um seminário sobre o lugar da negatividade** (Belo Horizonte: UFMG, 2005); **Infância e história: destruição de experiência e origem da história** (Belo Horizonte: UFMG, 2006); **Estado de exceção** (São Paulo: Boitempo Editorial, 2007); **Estâncias – A palavra e o fantasma na cultura ocidental** (Belo Horizonte: UFMG, 2007); e **Profanações** (São Paulo: Boitempo Editorial, 2007). A edição 81 da **IHU On-Line**, de 27-10-2003, intitulada **O Estado de exceção e a vida nua: a lei política moderna**, é dedicada a uma análise de obras de Agamben. A edição 236 da **IHU On-Line**, de 17-09-2007, publicou a entrevista “Agamben e Heidegger: o âmbito originário de uma nova experiência, ética, política e direito”, com o filósofo Fabrício Carlos Zanin. A edição 239 da revista, de 08-10-2007, publicou a entrevista “Agamben e a vida nua: produto final da máquina antropológica”, com o advogado e filósofo Sandro de Souza Ferreira. Em 04-09-2007, o site do Instituto Humanitas Unisinos – IHU publicou a entrevista “Estado de exceção e biopolítica segundo Giorgio Agamben”, com o filósofo Jasson da Silva Martins. Para conferir o material, acesse www.unisinos.br/ihu. (Nota da **IHU On-Line**)

assassinato. Derrida³³ situa essa exclusão no que chama de carnofalogocentrismo. Há apenas “necessidade, desejo, autorização ou justificativa para levar à morte”. E, para Derrida, o carnofalogocentrismo está ligado à “instituição violenta do quem como sujeito”. E o sujeito é o sujeito viril, o sujeito que “aceita o sacrífico e come a carne”; “o chef – inclusive chef de Estado – deve ser um comedor de carne, para ser, inclusive, simbolicamente comido por si mesmo”.

A justiça em relação aos animais, portanto, passaria pela desconstrução da estrutura carnofalogocêntrica, pois enquanto ela é mantida e justificada – com força de lei – se irá sempre “reconstruir sobre o nome de sujeito, na verdade, sob o nome de *Dasein*, uma identidade delimitada ilegitimamente e que, entretanto, goza da autoridade de direitos – e em nome de um tipo especial de direitos”.

³³ Jacques Derrida (1930-2004): filósofo francês, criador do método chamado desconstrução. Seu trabalho é associado, com frequência, ao pós-estruturalismo e ao pós-modernismo. Entre as principais influências de Derrida encontram-se Sigmund Freud e Martin Heidegger. Em sua extensa produção, figuram os livros *Gramatologia* (São Paulo: Perspectiva, 1973); *A farmácia de Platão* (São Paulo: Iluminuras, 1994); *Posições* (Belo Horizonte: Autêntica, 2001); *Torres de Babel* (Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002); *A escritura e a diferença* (3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2002); *O animal que logo sou* (São Paulo: Unesp, 2002); *A universidade sem condição* (São Paulo: Estação Liberdade, 2003); *Papel-máquina* (São Paulo: Estação Liberdade, 2004); e *Força de lei* (São Paulo: WMF Martins Fontes, 2007). Dedicamos a Derrida a editoria *Memória* da *IHU On-Line* edição 119, de 18-10-2004. (Nota da *IHU On-Line*)

Medicina social e saúde como instrumento de denúncia

Entrevista com Stela Nazareth Meneghel

Stela Nazareth Meneghel graduou-se em Medicina, e fez mestrado e doutorado em Medicina (Clínica Médica), na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). O título de sua tese de doutorado é *Famílias em pedaços* – um estudo sobre violência doméstica e agressividade na adolescência. Atualmente, Stela é professora das Ciências da Saúde da Unisinos. A professora é autora, ao lado de A. Casarin, de **Avaliação de prioridades – Magnitude, transcendência e vulnerabilidade do dano** (Porto Alegre: Secretaria da Saúde e do Meio Ambiente, 1982) e organizadora da obra **Caderno de Exercícios de Epidemiologia** (Canoas: Ulbra, 2002).

Na entrevista que a professora Stela Meneghel concedeu à **IHU On-Line**, no dia primeiro de dezembro de 2003, ela aborda a medicina social através de seus conceitos e de sua origem, numa retrospectiva histórica até os dias atuais. “A medicina social teve e tem um papel de denúncia, de apontar as desigualdades sociais”, afirma Stela.

IHU On-Line – Em que sentido a saúde é instrumento de denúncia social?

Stela Meneghel – Para responder a esta questão, talvez devamos nos reportar às origens do movimento da medicina social que aconteceu na Europa no século XVIII. Foucault³⁴, ao estudar este movimento, mostrou que a medicina começou social, ao contrário do que nos parece nos tempos atuais. No século XVIII, vários países europeus socializaram as práticas de saúde. Na Alemanha, este movimento aconteceu via polícia médica. Foram elaboradas regras relacionadas à vigi-

lância sanitária, ao controle dos alimentos, aos estabelecimentos de saúde, ao cuidado dos grupos vulneráveis. Essas medidas objetivavam o controle e a domesticação dos corpos, como também apontaria Foucault, acrescentando que a França normalizou seus canhões e seus professores, enquanto a Alemanha normalizou os seus médicos. O alinhamento político com a medicina social propiciou que inúmeros médicos realizassem investigações de surtos e epidemias (ainda predominavam as doenças infecciosas ou epidêmicas), reconhecendo as condições de vida da população como determinantes do aparecimento das doenças. Uma destas investigações foi realizada por Villermé na França, que observou o processo de trabalho e a saúde dos operários das indústrias de lã. Nestas fábricas de tecidos rudimentares, onde as jornadas de trabalho ultrapassavam 12 horas diárias, em condições de aglomeração, má alimentação e ventilação escassa, a tuberculose começou a ascender de maneira vertiginosa. A inalação de partículas de lã pelos trabalhadores agravava-se às condições ambientais, favorecendo a instalação de quadros pulmonares. Até esta época, doenças transmissíveis ocorriam de forma episódica na população que vivia preponderantemente em região rural. No texto de Engels³⁵, assim como em tantos outros documentos e relatórios da imprensa leiga ou de saúde, observa-se um impressionante painel onde se delineiam as cifras elevadíssimas de mortalidade infantil, alcoolismo, doenças infecciosas, mortalidade materna, habitações insalubres, precárias e superlotadas, ausência de saneamento, desnutrição, trabalho infantil,

³⁴ Foucault M. O nascimento da medicina social. In: *Microfísica do poder*. 2. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1979. (Nota da autora)

³⁵ Engels F. *A situação da classe trabalhadora na Inglaterra*. São Paulo: Global, 1986. (Nota da autora)

acidentes e mutilações, mostrando a relação única entre miséria e adoecimento. Os documentos médicos e sanitários elaborados pelos adeptos da medicina social foram unânimes em denunciar o caráter social e político da doença e preconizar medidas de caráter social para debelar as enfermidades.

IHU On-Line – Qual seria o projeto de sociedade da medicina social?

Stela Meneghel – A medicina social pode ser definida como o estudo do processo saúde/doença nas populações, sua relação com a estrutura de atenção médica e com a sociedade, visando à transformação destas relações para a obtenção de níveis máximos possíveis de saúde e bem-estar. Talvez a síntese da medicina social ainda possa ser considerada a máxima de seus primeiros adeptos, ao afirmarem que “a medicina é uma ciência social e a política nada mais é do que a medicina em grande escala”. Wirchow e Neumann, médicos desta corrente de pensamento, atribuíam a irrupção de epidemias a fatores econômicos e sociais. Eles formularam uma teoria da doença epidêmica entendida como decorrente da organização política e social, atingindo principalmente os grupos menos favorecidos. Os pressupostos da medicina social na sua origem podem ser sintetizados em três princípios fundamentais. O primeiro deles postula que a saúde do povo é objeto de responsabilidade social; o segundo princípio é de que as condições econômicas e sociais são determinantes da saúde/doença; o terceiro indica que as medidas para combater a doença são tanto médicas quanto sociais. Esses princípios permaneceram atuais e estão presentes no movimento da reforma sanitária que se articulou nos últimos 20 anos no Brasil. Frente às crises no modelo médico hegemônico em dar conta da saúde da população, durante os anos 1980, foram discutidas várias propostas de atenção integral à saúde, todas elas, de alguma maneira, reforçando a participação da população no controle dos serviços de saúde. Essas ações e propostas fizeram parte da agenda de um amplo movimento que se esboçou nestes anos e mobilizou diferentes setores da sociedade brasileira. Um dos marcos importantes deste movimento

foi a organização da 8ª Conferência Nacional de Saúde, que assumiu um conceito abrangente de saúde, entendida como “o processo resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso à terra e aos serviços de saúde”. Essa definição de saúde traz em seu bojo, a busca de equidade e justiça social e aponta para as desigualdades relacionadas com a exclusão social. A Reforma Sanitária lutou pela saúde como direito de todos e dever do Estado, e foi viabilizada pela implantação do Sistema Único de Saúde (SUS), aprovado no texto da Constituição Brasileira de 1988. Dentre os princípios do SUS, destacam-se a universalidade, a integralidade, a descentralização, a equidade e o controle social.

IHU On-Line – Quais são os fatores determinantes que fazem com que o acesso à saúde seja restrito e crie situações de caos nos hospitais públicos?

Stela Meneghel – Desde o momento da institucionalização do SUS, iniciou um movimento de boicote, principalmente por parte das elites interessadas na manutenção de privilégios e do modelo assistencial privado de saúde. Um sistema único de saúde, eficiente, equânime, voltado para a atenção integral da saúde da população, significa redução de gastos supérfluos. Esta proposta ameaça o modelo assistencial privado, especializado, hospitalocêntrico, calcado em equipamentos e tecnologias sofisticadas, muitas das quais de eficácia duvidosa. O modelo neoliberal entende a saúde e a medicina como produtos de mercado. Assim vendem-se bens, *check-ups*, cirurgias emagrecedoras, pílulas rejuvenecedoras etc. As indústrias de medicamentos e de equipamentos estão entre as geradoras das maiores receitas mundiais. Veicula-se a idéia de que o Estado é corrupto, burocratizado, ineficiente e que é necessária uma parafernália de equipamentos para assegurar a saúde. É claro que a esses grupos não interessa o sistema nacional de saúde. A doença gera lucros. Esses setores da sociedade, munidos de poder de persuasão e influência política, atualmente divisam uma grande reserva de mercado para as seguradoras de saúde. Para aumentar a fatia de mercado

pagante de seguros de saúde, é preciso que o SUS não funcione. Assim, preconiza-se um estado mínimo e a focalização das políticas públicas para grupos populacionais carentes e excluídos.

A mídia alardeia os aspectos ainda precários do SUS enquanto cala os aspectos favoráveis. As filas de espera e o caos na atenção são sempre colocados em evidência (na Inglaterra, o Sistema Nacional de Saúde permite que uma pessoa permaneça vários meses em uma fila de espera aguardando um procedimento eletivo). Outros fatos colocados em destaque são os eventos sentinela (grávidas que tiveram os bebês em ambulâncias, por exemplo) e não se menciona que, pela primeira vez no país, toda a população tem acesso irrestrito aos serviços de saúde, tampouco os procedimentos de alta complexidade (transplantes e hemodiálise), custeados pelo SUS para praticamente toda a população (inclusive a parcela que possui planos de saúde privados), ou a crescente participação popular nos conselhos de saúde, nas conferências de saúde e em outras instâncias societárias.

***IHU On-Line* – Que alternativas poderíamos assinalar para superar esta situação?**

Stela Meneghel – A saúde coletiva – designação atual da medicina social – tem sido considerada um campo de conhecimento complexo. Assumir a complexidade significa entender que são muitos os saberes que a constituem, emaranhados em redes interdisciplinares. Além disso, a saúde coletiva – constituída nos limites entre o biológico e o social – tem adentrado no campo das ciências humanas – sociologia e psicologia –, em busca de ferramentas capazes de ampliar o seu potencial explicativo e de intervenção. Uma alternativa para

superar os impasses com que nos defrontamos no campo da saúde é a construção de projetos coletivos nas organizações de saúde, voltados à valorização da vida e regidos por valores de justiça social. Na construção de políticas de saúde pautadas pelo compromisso com a defesa da vida, são fundamentais os processos nos quais as subjetivações se produzem e as novas formas de organizar o trabalho vivo em saúde, tais como o dispositivo do acolhimento.

Inegavelmente, o Sistema Único de Saúde, com seus avanços e retrocessos, suas conquistas e limitações, faz parte do patrimônio brasileiro construído coletivamente nas últimas décadas, assim como o cabedal de estudos, pesquisas e propostas para identificar as desigualdades em saúde, elaborados pela epidemiologia. Não podemos correr o risco de desmontar o SUS em troca de soluções aparentemente facilitadoras. Salientamos, ainda, a importância da formação e qualificação dos trabalhadores de saúde pública, responsabilidade assumida pelo ensino pós-graduado, incluindo o Mestrado de Saúde Coletiva da Unisinos. As intervenções que propomos implicam o exercício e o compromisso com ações que signifiquem atos de resistência ao poder-saber dominante e permitam a emergência do saber-fazer como prática transformadora. Concordamos com Paim e Almeida Filho (2000)³⁶, ao afirmar que “uma das formas de enfrentar os desafios da saúde com equidade será constituir sujeitos sociais comprometidos com novas utopias, estabelecendo canais de comunicação com outros sujeitos sociais que passem da condição de usuários ou destinatários de serviços públicos para um patamar mais elevado de parceiros e cidadãos”.

³⁶ PAIM, J & Almeida Filho, N. ***A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva***. Casa da saúde. UFBA, 2000. (Nota da autora)

O corpo como última utopia

Entrevista com Francisco Ortega

*Francisco Ortega é filósofo e professor adjunto do Instituto de Medicina Social da Universidade Estadual do Rio de Janeiro (Uerj). Na entrevista concedida à **IHU On-Line**, em 10 de dezembro de 2006, Ortega fala da cultura somática contemporânea, na qual “perdemos essa capacidade de fingir, de dissimular, de esconder nossas intenções ou de escolher quando e a quem mostramos o que verdadeiramente somos, pois, se essência e aparência se identificam, o que verdadeiramente sou se confunde com a forma da apresentação, o que sou está exposto ao olhar censurador do outro, estou à mercê dele, não posso me esconder”. Esta entrevista também pode ser conferida nas **Notícias do Dia** do site do IHU www.unisinos.br/ihu.*

IHU On-Line – Nossa aparência virou nossa essência? Quais são os principais problemas desse deslocamento de sentido?

Francisco Ortega – O problema principal é que em culturas nas quais existia uma diferença entre essência e aparência, ou seja, entre o que “eu verdadeiramente sou” e “como me apresento” ao outro e à sociedade – obviamente existiam nas diferentes culturas e sociedades diversos modos de articular essa diferença e de valorizar ou salientar mais um dos dois elementos –, o indivíduo podia esconder seus verdadeiros sentimentos do outro. Em contrapartida, na cultura somática contemporânea, perdemos essa capacidade de fingir, de dissimular, de esconder nossas intenções ou de escolher quando e a quem mostramos o que verdadeiramente somos, pois, se essência e aparência se identificam, o que verdadeiramente sou se confunde com a forma da apresentação, o que sou está exposto ao olhar censurador do outro, estou

à mercê dele, não posso me esconder. Paradoxalmente com a valorização da aparência e da imagem do corpo, preciso constantemente desse outro ao qual estou exposto, preciso ser percebido por ele para poder existir, de um outro que me diga se meu corpo está o suficientemente malhado ou sarado como nossa cultura exige. Conseqüentemente, os indivíduos tornam-se superficiais (não sentido literal e metafórico do termo), desconfiam constantemente do outro, isto é, são cada vez mais paranóicos e melindrosos. Esses indivíduos têm uma forma de fugir da cultura e da tirania da aparência, mas essa forma é uma armadilha, pois a única maneira de esconder-se numa cultura na qual o que existe está sempre exposto é se igualando ou se identificando com normas de comportamento, de alimentação, de regimes de condicionamento físico etc. Ser idêntico e conformista é a única maneira de proteger-se do olhar censurador do outro.

IHU On-Line – O senhor poderia explicar sua afirmação de que “o interesse pelo corpo gera o desinteresse pelo mundo; a hipertrofia muscular se traduz em atrofia social”?

Francisco Ortega – Essas perguntas estão relacionadas e, de alguma maneira, seguem a resposta dada à primeira pergunta. Claro, poderíamos responder a um nível muito simples e dizer que quem se ocupa do corpo obsessivamente não tem tempo, energia, interesse ou motivação para se ocupar do outro e da sociedade. Mas é mais do que isso, pois o corpo ocupou o lugar do outro. Ele é o outro, nosso parceiro e confidente privilegiado, por isso, mesmo em reuniões sociais, falamos sempre dele, das dietas que estamos fazendo,

da nova academia, de nossas taxas de colesterol etc. É por isso que o interesse pelo corpo gera desinteresse pelo mundo. O interesse pelo corpo nas sociedades clássicas greco-latinas e nas culturas orientais não se esgota no próprio corpo: a ação sobre o corpo (a ascese) se constituía amiúde como objeto de resistência cultural e política; podia visar à constituição de si como sujeito moral da Antiguidade greco-latina, a auto-renúncia e a pureza do cristianismo, a interioridade cristã e burguesa. Em contrapartida, observamos, na cultura somática contemporânea, que o cuidado excessivo com o corpo se traduz em uma vontade de uniformidade, de adaptação à norma e de constituição de modos de existência conformistas e egoístas, visando à procura da saúde e do corpo perfeito. Falta nela, a preocupação pelo outro e pelo bem comum, a qual é substituída pela preocupação pelo corpo. Daí que o lugar da utopia se desloque para o corpo. A utopia passa a ser uma utopia corporal de descoberta e colonização do continente “corpo”.

IHU On-Line – Qual é a diferença entre modificações corporais *mainstream* e *nonmainstream*? O que elas revelam sobre seus atores? E como é possível entender a dor e o risco contidos nessas práticas?

Francisco Ortega – Os estudiosos dessas práticas localizam nas tatuagens e piercings as práticas *mainstream*, isto é, as mais comuns e difundidas, deixando as *nonmainstream* para falar de piercings genitais, queimaduras, cicatrizes, implantes de silicone, amputações, entre outros, as quais são restritas a comunidades e subculturas específicas. À medida que as modificações corporais vão se difundindo e atingindo um público maior, aumenta a procura por formas menos difundidas e mais radicais para poder definir um grupo ou subcultura determinada. Quando qualquer adolescente tem uma tatuagem no pescoço, nas costas ou barriga, tatuar-se não representa mais uma prática alternativa de modificação corporal, daí que tenham aparecido recentemente tatuagens sem tinta! Diretamente na carne, com sangue e arrancando a pele. Pensei que a dor e o risco supunham, para além de interpretações mais convencionais,

as quais não excluo, mas não privilegio nas minhas análises, uma forma de reclamar a autenticidade dessa prática corporal, de experienciar a corporeidade numa cultura que anestesia a dor e as experiências sensoriais e que nos diz que o corpo é obsoleto, que deve ser superado ou que é uma mera imagem.

IHU On-Line – Por que o senhor discorda de Baudrillard quanto à questão das modificações corporais?

Francisco Ortega – Baudrillard representa uma das abordagens privilegiadas pelos estudiosos das modificações corporais. Segundo essa abordagem, as modificações seriam um “carnaval de signos sem significado anexo”, isto é, um elemento a mais da sociedade do consumo, do espetáculo e do mundo da moda. Não digo que não exista essa leitura nem que não tenha sua validade. Simplesmente, tento propor uma leitura alternativa mais complexa que focalize na experiência corporal mesma, na fenomenologia da corporeidade. Acredito que alguns elementos ressaltados pelos atores envolvidos nas práticas, tais como o caráter permanente da marca corporal, a planificação e a dor, escapam do ecletismo superficial do mundo da moda.

IHU On-Line – É possível relacionar a busca do corpo perfeito e sua construção com a autonomia do sujeito?

Francisco Ortega – Em nossa cultura somática, esses dois elementos estão unidos, pois privilegiamos os ideais de liberdade e de autonomia entendidas como liberdade e autonomia de cuidar e atingir a perfeição corporal. Não devemos esquecer que a ênfase na autonomia individual está indissolavelmente ligada à desmontagem do estado de bem-estar assistencial e a privatização das políticas públicas e de saúde. Nesse cenário, a dependência é criticada e tratada com desdém. Reivindicamos uma autonomia que se encontra na base das diferentes tecnologias que nos governam, como diversos autores têm sublinhado. É uma autonomia enganosa, a autonomia e a liberdade de nos vigiar, e nos tornarmos expertos de nossa saúde e de nosso corpo, como analiso no meu texto.

IHU On-Line – Como esse culto ao corpo se apresenta no Brasil? Há muitas diferenças nesse comportamento conforme as regiões de nosso país?

Francisco Ortega – O Brasil, como todo o mundo sabe, é campeão em obsessão pelo corpo, academias de ginástica, cirurgias estéticas, entre outros. Sobre as diferenças regionais não saberia dizer, mas imagino que, onde aumenta a concentração de renda, a obsessão deve ser maior, nas zonas de praia mais do que no interior.

IHU On-Line – O senhor afirma que os tabus passaram da cama para a mesa. O homem contemporâneo está obcecado pelo que come? O que há por trás disso? O sexo ficou em segundo plano?

Francisco Ortega – O que está por trás disso é precisamente a cultura somática com sua insistência pela saúde e a busca do corpo perfeito. Sobre os tabus, acredito que a sexualidade tenha sido deslocada como espaço de problematização na nossa cultura. Durante séculos, a verdade de si mesmo e pelo tanto a distinção normal/patológico e os tabus giravam em torno dela. Não quer dizer que hoje a sexualidade não seja mais “problematizada”. Obviamente, existem ainda preconceitos, bem como atos de violência contra homossexuais, travestis etc. Parece-me, no entanto, que os indivíduos, hoje em dia, lidam com mais facilidade com suas escolhas sexuais, as quais provocam menos angústia e ansiedade. Novas patologias que assaltam os consultórios de psicanalistas e psicoterapeutas, tais como anorexias, bulimias, ataques de pânico, entre outros, apontam mais para distúrbios da imagem do corpo que para uma sexualidade recalçada ou reprimida. Ao dizer que os tabus passaram da cama para a mesa, quis fazer uma pequena brincadeira que visa questionar a moralização da comida e da saúde. Ficamos muito preocupados com o doce que comemos no jantar de ontem, o com a picanha que não deveríamos ter aceitado, enfim, é comum nas reuniões sociais as pessoas passarem horas discutindo essas questões. E, se vocês deram uma olhada aos

sites e blogs de meninas anoréxicas, vemos esse vocabulário recorrente da culpa e da punição em relação à comida.

IHU On-Line – Em que medida a prática de esportes radicais e sexo sem proteção são respostas “à obsessão por comportamentos e estilos de vida sem risco”?

Francisco Ortega – Só quando nos dizem que devemos evitar continuamente os riscos que a incitação de realizar comportamentos de risco aumenta, desde os esportes radicais ao sexo sem camisinha. Da mesma maneira que a proliferação de formas de vida e hábitos arriscados deve ser analisada no contexto de uma cultura que prima pelo desvio aos riscos, a mesma cultura que produz a obsessão pela malhação, a dieta saudável, e qualquer produto novo de *fitness*, saúde ou beleza, gerou também os casos extremos de sedentarismo, a *fast-food*, e toda uma gama de drogas sintéticas. Corpos malhados e sarados convivem, lado a lado, com obesos reticentes e fumantes empedernidos. Como testemunham os consultórios dos psiquiatras, psicanalistas e psicoterapeutas, coexistem em numerosos indivíduos, em difícil equilíbrio, hábitos bioascéticos e descuidados, criando estresse psicológico e tentativas de compromisso individual. O aumento na complexidade de um sistema resulta na diversificação periférica, conservando, no entanto, a coerência global, o que faz com que coexistam e se potencializem mutuamente fenômenos tão paradoxais como o bio-ascetismo e a displicência somática, ambos manifestações da diversidade periférica.

IHU On-Line – Como o senhor percebe a questão da exclusão/estigmatização daquelas pessoas que estão fora do ideal de beleza atual?

Francisco Ortega – São absurdas a exclusão e estigmatização de velhos e doentes, afinal a velhice e a doença fazem parte da condição humana. Tem algo de profundamente errado nessa negação de nossa condição.