

## **Industrialização e alimentação: Impactos da Revolução Industrial moderna em produção, distribuição, preparo e consumo de alimentos**

**Joana A. Pellerano**<sup>129</sup>

**Resumo:** A proposta desse trabalho é percorrer a trajetória do impacto da Revolução Industrial na cadeia produtiva alimentar, abordando brevemente as novas faces de produção, distribuição, preparo e consumo a partir da Revolução Industrial, que começa no final do século XVIII. Para tanto, contribuem para a reflexão autores que se dedicaram ao estudo da industrialização moderna – como Eric Hobsbawn, Harry Braverman, Karl Marx, Marshall Berman e Richard Sennet – e da alimentação – como Claude Fischler e Frances Short. A Revolução Industrial criou a possibilidade de se comer mais e melhor trazendo novas formas de se produzir, transportar, cozinhar e consumir. Isso muda radicalmente nossa relação com o cozinhar e o comer: além de ver o aumento do consumo de alimentos processados em detrimento dos preparos caseiros, o crescimento da indústria pode até mesmo mudar a concepção do que é cozinhar. Com o tempo, a indústria alimentícia toma para si, ao mesmo tempo em que recebe dos consumidores, a responsabilidade sobre o alimento, do beneficiamento do ingrediente ao prato pronto.

**Palavras-chave:** alimentação, industrialização, tecnologia, preparo culinário, consumo

### **Introdução**

O primeiro episódio da série de TV norte-americana *The Middle: Uma família no meio do nada*, exibido em 2009, mostra que na família Heck a comida não é exatamente cozida, mas literalmente jogada em algum lugar, já pronta ou quase pronta, por Frankie, a mãe. Panquecas congeladas são arremessadas no micro-ondas ao som do grito “Eu fiz o café da manhã!”. Mais tarde, a mesa ganha sacos de papel recheados com hambúrgueres e, os ouvidos da família, o grito “eu fiz o jantar!”. Ao final do episódio, os filhos querem agradecer a mãe após um dia difícil provendo a refeição. Oferecem o mesmo saco de papel recheado de hambúrguer e ela se emociona: “Oh, vocês fizeram [o jantar] exatamente como eu faço!”.

O tom divertido da série não esconde uma verdade: a cadeia produtiva do que comemos – produção, distribuição, preparo e consumo (GOODY, 1995) – transformou-se a partir da modernidade, definida pelo filósofo Marshall Berman (2008, p. 16) como “uma era que desencadeia

---

<sup>129</sup> Joana A. Pellerano é doutoranda em Comunicação e Práticas de Consumo pela Escola Superior de Propaganda e Marketing - ESPM-SP, mestre em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - PUC-SP (2014) e em Comunicação e Gastronomia pela Universitat de Vic - UVic (2007), e bacharel em Comunicação Social - Jornalismo pela Universidade Federal do Espírito Santo - UFES (2004). É professora e pesquisadora da área de alimentação, além de uma das autoras do site Comida na Cabeça ([www.comidanacabeça.com](http://www.comidanacabeça.com)).

explosivas convulsões em todos os níveis de vida pessoal, social e política”. Ser moderno, diz o autor, “é fazer parte de um universo no qual, como disse Marx, ‘tudo o que é sólido desmancha no ar’” (*Idem*, p. 9), e compartilhar um conjunto de impactantes experiências criadas por mudanças político-econômicas (como o nascimento do capitalismo e o fortalecimento dos estados-nação), aumento demográfico, crescimento urbano, comunicação de massa e industrialização da produção.

No século XXI, lidamos com a comida de uma maneira muito diferente que aquela de nossos ancestrais. A grande responsável por iniciar essa transformação é a Revolução Industrial, que começa no final do século XVIII: “um ‘sistema fabril’ mecanizado que por sua vez produz em quantidades tão grandes e a um custo tão rapidamente decrescente a ponto de não mais depender da demanda existente, mas de criar o seu próprio mercado” (HOBSBAWN, 2007, p. 64, grifo do autor).

A Revolução Industrial criou, entre outras coisas, a possibilidade de se comer mais e melhor trazendo novas formas de se produzir, transportar, cozinhar e comer. A partir daí, a indústria alimentícia possibilita ampla produtividade na agropecuária; aperfeiçoa as técnicas de conservação já existentes e cria novas maneiras de fazer a comida durar mais; desenvolve embalagens que conservam esses alimentos por mais tempo e são resistentes ao transporte por longas distâncias; permite a distribuição mais eficaz, com estradas de ferro e navios frigoríficos, por exemplo; e traz uma abundância quantitativa e qualitativa para nossas mesas. Com o tempo, a indústria alimentícia toma para si, ao mesmo tempo em que recebe dos consumidores, a responsabilidade sobre o alimento, do beneficiamento do ingrediente ao prato pronto (PELLERANO, 2014).

A proposta desse trabalho é percorrer a trajetória do impacto da Revolução Industrial na cadeia produtiva alimentar, abordando brevemente as novas faces de produção, distribuição, preparo e consumo a partir da modernidade. Para tanto, contribuem para a reflexão autores que se dedicaram ao estudo da industrialização moderna – como Eric Hobsbawn (2007), Harry Braverman (1987), Karl Marx (1996), Marshall Berman (2008) e Richard Sennet (1998) – e da alimentação – como Claude Fischler (1995, 1999) e Frances Short (2006).

## **1 - A Revolução Industrial e a produção dos alimentos**

De acordo com o historiador Eric Hobsbawn (2007), apesar da diferença bem marcada entre as atividades urbanas e rurais, no fim do século XVIII a prosperidade urbana era dependente da

agricultura. Ser membro da classe dominante com privilégios políticos e sociais implicava em ser dono de terras.

A produção agrícola não era muito eficiente, e girava em torno de centeio, trigo, cevada, aveia, gado de corte, cabras e seus laticínios, porcos, aves, frutas e legumes, vinho e cerveja, entre outros. Poucos fazendeiros produziam um excedente permanente a cada safra, e o vendiam nas cidades, mas camponeses pequenos e médios viviam de forma quase autossuficiente.

Isso fazia com que a alimentação da Europa fosse essencialmente regional, e, de acordo com Hobsbawn (*Idem*), pouco interessante aos olhos dos mais abastados. Segundo o historiador Massimo Montanari (2008), superar a dimensão local e encher a mesa de especialidades e experiências estrangeiras foi sinal de poder por vários séculos, e o processo de valorização da cozinha regional, iniciado timidamente quando se consolidam as nações, no século XVII, se fortalece apenas após a intensificação do processo de globalização dos mercados e dos modelos alimentares.

Apesar de imaginarmos as sociedades antigas vivendo em perfeita simbiose com a natureza, a busca por subjugar-la é uma constante na história humana (BERMAN, 2008; MONTANARI, 2008), e o medo da fome foi seu potente combustível. Em 1798, a situação parecia incontrolável: o economista Thomas Malthus publicou a obra *An essay on principles of population*, em que previa de forma pessimista que, devido ao crescimento populacional, a produção de comida não seria suficiente em um futuro próximo.

Uma das causas desse aumento populacional era justamente a Revolução Industrial, que trouxe progresso produtivo jamais visto, notoriamente em produtos têxteis (principalmente os de algodão), carvão, ferro e aço, mas também, em menor escala, em outras mercadorias de consumo, como produtos de uso doméstico e alimentos e bebidas (HOBSBAWN, 2007). Malthus não via a conexão dessa transformação com a produção de alimentos, mas de acordo com o antropólogo Jack Goody (1995), é graças à era industrial que a comida passou a ser processada em fábricas e a ser vendida pela lógica capitalista, o que impacta fortemente na maneira como comemos e como nos relacionamos com nossos alimentos hoje.

Os primeiros efeitos da Revolução Industrial na alimentação puderam ser percebidos na produção. De acordo com Hobsbawn (2007), a agricultura pré-industrial era tão ineficiente que poucas melhorias foram capazes de gerar um resultado positivo muito rapidamente. Para o autor, são primordialmente as transformações sociais, e não as tecnológicas, que fizeram com que as atividades agrícolas começassem a se dirigir para o mercado. O crescimento populacional incentivou a expansão da área cultivada e a racionalização de processos de criação doméstica de animais, fertilização e revezamento de safras. Há o fim do cultivo coletivo e uma nova divisão das terras, o que enfraquece a agricultura familiar e consolida uma produção agrícola dividida entre poucos grandes proprietários e alguns arrendatários que empregavam trabalhadores contratados, geralmente camponeses sem terras próprias.

Os que não conseguiam trabalho migravam para os centros urbanos. A criação de uma demanda e de seu suprimento é uma das principais características da Revolução Industrial, e está presente também nesse cenário: é o êxodo rural que permite que as novas fábricas tenham trabalhadores, e por sua vez o aumento dessa população não agrícola exige o aumento da produção no campo.

A agricultura já estava preparada para levar a termo suas três funções fundamentais numa era de industrialização: aumentar a produção e a produtividade de modo a alimentar uma população não agrícola em rápido crescimento; fornecer um grande e crescente excedente de recrutas em potencial para as cidades e as indústrias; e fornecer um mecanismo para o acúmulo de capital a ser usado nos setores mais modernos da economia (HOBSBAWN, 2007, p. 63).

Assim, a situação rural financiava o desenvolvimento urbano, e os lucros desse crescimento eram reinvestidos no sistema fabril, o que aumentava o rendimento e as diferenças sociais. A Revolução Industrial nasce de mãos dadas com a produção de alimentos, e vai impactar também os demais aspectos da cadeia produtiva.

## **2 - A moderna distribuição da comida**

Para facilitar a distribuição, a comida precisava ter maior durabilidade. De acordo com Giorgio Pedrocchi (1999), a indústria herdava então métodos tradicionais de conservação, como secagem, congelamento e defumação, e as substituiu artificialmente de forma mais segura, constante e barata. Outras soluções já conhecidas – como conservas de vinagre, sal e gordura – também são



## VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

aperfeiçoadas. Técnicas como apertização e pasteurização<sup>130</sup> foram adotadas em larga escala, e as primeiras fábricas dedicadas a conservar os alimentos surgiram na década de 1840 na Alemanha e nos Estados Unidos (PEDROCCO, 1999).

O aperfeiçoamento das técnicas de conservação permitiu transporte por longas distâncias e diversificação dos canais de distribuição, o que pode ser representado pelo surgimento do supermercado, na década de 1930: um local cuja formatação e localização incentivavam compras maiores com intervalos mais longos entre elas, o que dependia da durabilidade dos itens alimentícios (FISCHLER, 1999). Nas décadas seguintes, outros canais de distribuição seriam criados, como hipermercados, lanchonetes com *drive thru*, refeitórios de empresas, *vending machines* e até *sites* que comercializam comida na internet.

O sociólogo Richard Sennet (1998) salienta que o capitalismo industrial impactou os atos de compra e venda de maneira generalizada. O comércio especializado e permeado pela barganha perdeu espaço para preços fixos e grandes quantidades e variedades que desnorream o consumidor, um movimento iniciado na França. Isso aconteceu tanto com itens alimentícios em grandes mercados como o Les Halles quanto com outras mercadorias nos *grand magasins*, as novas lojas de departamento.

Outra mudança afeta fortemente o consumidor contemporâneo. Antes do impulso que a vida urbana ganhou da Revolução Industrial, o processo de produção da comida era familiar ao comensal. Porém, com a sofisticação e compartimentação do sistema, o consumidor já não sabe mais de onde vem e como é produzida a sua comida. De acordo com o antropólogo Jesús Contreras Hernández, “do complexo sistema internacional de produção e distribuição alimentar, os consumidores somente conhecem os elementos terminais: os lugares de distribuição e os produtos. O resto é uma verdadeira ‘caixa-preta’” (2011, p. 27, grifo do autor).

Ao afastar-se (e ser afastado) da produção, o consumidor acaba por também depositar na indústria alimentícia sua confiança e a responsabilidade por boa parte do preparo, o que causa impacto

---

130

No início do século XIX o confeitiro Nicolas Appert observou que podia preservar alimentos ao cozinhá-los em latas de metal submersas em água fervendo e, em seguida, em água a 30 graus, ideia vendida a Napoleão Bonaparte para garantir suprimentos para as tropas que tentavam conquistar a Europa. Em meados do século, o químico e microbiólogo Louis Pasteur descobriu que apenas a esterilização completa de vasilhames e o aquecimento de alimentos e bebidas acima de 60°C seguido pela brusca redução da temperatura eliminavam completamente os micro-organismos responsáveis pela rápida decomposição dos alimentos (PEDROCCO, 1999).

no cozinhar e no comer. Hoje é comum, nos centros urbanos, que produção, distribuição e preparo sejam terceirizados e que, por isso, sejam também menos familiares a grandes grupos de comensais.

### 3 - Uma nova forma de cozinhar

O jornalista norte-americano Michael Pollan (2014) afirma que seus compatriotas gastam hoje menos tempo cozinhando – tarefa que leva em média, naquele país, 27 minutos – que assistindo a programas de TV sobre comida, que costumam durar a partir de 30 minutos por episódio, sendo que raramente alguém assiste a apenas um. Essa realidade ganhou um exemplo brasileiro em 2011, com um comercial das sopas individuais instantâneas Vono. O comercial mostra uma mulher assistindo a um programa na TV em que um chef de cozinha ensina a fazer sopa de abóbora com carne. Ela se levanta e prepara uma sopa Vono do mesmo sabor enquanto o locutor reforça que esse processo só leva 15 segundos. Quando a telespectadora volta ao sofá, o chef ainda vai descascar a abóbora. A personagem, aproveitando a sua sopa, brinca com seu cachorrinho: “Descascar abóbora? Vai lá descascar!” (AJINOMOTO, 2011). Isso mostra como a indústria alimentícia preenche uma lacuna na cozinha: se desenvolve de forma ininterrupta e, ao mesmo tempo em que tomou para si, também recebeu dos consumidores a responsabilidade por diferentes etapas da produção da comida (PELLERANO, 2014).

Além de ver o aumento do consumo de alimentos processados em detrimento dos preparos caseiros, o crescimento da indústria pode até mesmo mudar a concepção do que é cozinhar, como no caso da família fictícia Heck. Outro exemplo é dado pela *designer* Eliana<sup>131</sup>, de 24 anos, uma das entrevistadas da dissertação *Embalados e prontos para comer: Relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados (Ibidem)*, que narra a seguinte mudança percebida:

Quando eu era criança, não via minha mãe comprar lasanha pronta. Via ela fazendo, comprando a massa... É que minha família não é muito... pra fazer massa foi uma vez na vida só. Então ela só comprava [a massa] que nem tipo macarrão e fazia lasanha desde o começo. E hoje em dia compra só congelada (*Ibidem*, p. 67).

A confusão entre industrial e caseiro faz com que Eliana entenda que o prato era feito “desde o começo”, quando na verdade sua mãe usava um “atalho culinário” preparado pela indústria, a massa

---

<sup>131</sup> Os nomes dos entrevistados para a pesquisa foram trocados para preservar sua privacidade.



## VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

de lasanha. E, de qualquer maneira, o preparo foi todo trocado por um produto alimentício ultraprocessado, ou seja, cuja passagem pela indústria foi extensa, fazendo desta uma preparação comercializada já pronta para o consumo, precisando no máximo de aquecimento (MONTEIRO *et al.*, 2010).

O alimento antes preparado em casa migra para as mãos da indústria a partir da Revolução Industrial. Harry Braverman (1987) cita como exemplo a produção caseira de manteiga, que era onipresente até a industrialização. Em um período de 20 anos, entre 1879 e 1899, três em cada quatro domicílios pararam de fazer sua própria manteiga em detrimento do produto comprado pronto. Outros itens antes feitos em casa, como pão e conservas de frutas e legumes, também foram substituídos por versões industrializadas: Braverman aponta que a produção comercial desses itens aumentou 12 vezes entre 1899 e 1939.

Para esse autor, essa mudança na vida social impacta e é impactada pela transformação dos processos de trabalho nas sociedades modernas com sistemas industriais de produção. A teoria tem origem em Karl Marx (1996), que observou no novo sistema produtivo surgido com o capitalismo o aspecto não cooperativo da divisão do trabalho para diminuir os custos. Ao ser apropriada pelo capital, a separação entre as diferentes etapas da produção aliena o operário do processo de trabalho do qual faz parte e do fruto do mesmo, a mercadoria. Isso gera “trabalhadores parciais unilaterais” (*Ibidem*, p. 455), especialistas ágeis em apenas um pedaço da produção, mas muitas vezes ignorantes em relação ao processo inteiro.

O mecanismo social de produção [...] aleija o trabalhador convertendo-o numa anomalia, ao fomentar artificialmente sua habilidade no pormenor mediante a repressão de um mundo de impulsos e capacidades produtivas, assim como nos Estados de La Plata abate-se um animal inteiro apenas para tirar-lhe a pele ou o sebo. Os trabalhos parciais específicos são não só distribuídos entre os diversos indivíduos, mas o próprio indivíduo é dividido e transformado no motor automático de um trabalho parcial [...] (MARX, 1996, p. 474).

O sistema de produção em massa agiliza o processo, reduz desperdícios e, como consequência, aumenta os lucros. Para o sociólogo George Ritzer (1996), o sucesso das redes de *fast food* é baseado nesse princípio de racionalização, e a partir dali ele se aperfeiçoou e expandiu, fenômeno que o autor chama de “mcdonaldização” da sociedade. Esse seria um paradigma do processo de maximização da produtividade, eficiência, preditibilidade e controle, comuns às redes de comida rápida, e sua aplicação em outros setores, como sistema bancário, recreação, educação e até atendimento médico-hospitalar.

O distanciamento em relação ao que produz obviamente faz com que o trabalhador seja incapaz de reproduzir sozinho o processo produtivo do qual faz parte – concepção, execução e finalização – já que detém

o conhecimento em relação a apenas uma parte dele. Braverman (1987) percebe que esse operário frustra-se e acomoda-se à sua falta de autonomia e a essa fragmentação do trabalho e do conhecimento. Ainda que entenda o sistema como eficaz em diversos campos da economia, Ritzer (*Ibidem*) critica justamente a maneira como a eficiência e a padronização exigidas na linha de produção inibem a autonomia e a criatividade do indivíduo. O trabalhador apenas reproduz mecanicamente uma mesma tarefa. Com a simplificação do trabalho, suas habilidades ficam mais limitadas. E assim, com o tempo, torna-se dispensável, podendo ser substituído facilmente por outro operário ou mesmo por uma máquina.

Essa degradação do trabalho (BRAVERMAN, 1987) é associada por Frances Short (2006) à diminuição da habilidade ocidental para o cozinhar diante do surgimento de novos equipamentos e tecnologia (como o liquidificador, o micro-ondas e a máquina de café em cápsulas, por exemplo) e da produção industrial da comida, do beneficiamento do ingrediente (como o milho em conserva ou as saladas higienizadas) ao prato pronto (como as lasanhas congeladas), passando por etapas intermediárias, ou “atalhos culinários” (como o caldo de carne em cubos ou a massa folhada pronta para ser recheada e assada).

Se cozinhar era, antes da Revolução Industrial, um processo que podia começar no cultivo da horta ou na criação de uma galinha, hoje pode ser uma linha de montagem. O sociólogo Claude Fischler (1995) chama os frutos da indústria alimentícia de “alimentos-serviço”, já que são transformados a fim de economizar tempo e trabalho do cozinheiro/consumidor, além de acabar convertendo essa figura de prestador de serviços em distribuidor (*Idem*, 1999). Para o autor, é por isso que a industrialização da alimentação transforma o que comemos de forma estrutural.

#### **4 - Impactos no consumo**

Mais eficiência na produção e na distribuição garantem abundância a aqueles capazes de pagar por ela, e o aumento em quantidade e qualidade transforma o ato do consumo alimentar. A comida se apresenta diferente a um consumidor também transformado por novas relações a partir da industrialização moderna.

Na busca por solucionar o problema da fome, geramos uma abundância pouco familiar que dá à comida um aspecto lúdico. Isso reforça o caráter fetichista da comida enquanto mercadoria, ou, como diz Walter Benjamin (1991, p. 37), o “*sex-appeal* do inorgânico”. Para Marx (1996), o fetiche da mercadoria nasce quando o trabalhador é alienado das condições de sua produção, caráter particular das divisões capitalistas de trabalho comentadas no item anterior do presente trabalho:



## VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

“objetos de uso se tornam mercadorias apenas por serem produtos de trabalhos privados, exercidos independentemente uns dos outros” (*Ibidem*, p. 199).

[...] A forma mercadoria e a relação de valor dos produtos de trabalho, na qual ele se representa, não têm que ver absolutamente nada com sua natureza física e com as relações materiais que daí se originam. Não é mais nada que determinada relação social entre os próprios homens que para eles aqui assume a forma fantasmagórica de uma relação entre coisas (*Ibidem*, p. 198).

Ao tirar o processo produtivo da equação, Marx afirma que o feticismo da mercadoria faz com que as pessoas ignorem o valor de uso da mesma, projetando nela uma relação social. Daí vem a noção de fantasmagoria de Benjamin (1991), que afirma que as mercadorias ganham vida autônoma, incorporam traços humanos, e ao alimentar o imaginário do sujeito em formação na modernidade, ajudam a construir uma nova realidade, um novo sensório e um novo sujeito.

Apartados do processo produtivo alimentar, os consumidores são atraídos pelo mistério que, como uma embalagem, envolve certas mercadorias. Isso acontece com a produção das redes de *fast-food* e com os frutos da indústria alimentícia, principalmente aqueles menos manipulados, como milho em conserva ou leite de caixinha, que chegam a fazer o consumidor esquecer que aquilo se trata de um produto processado cuja produção é muitas vezes desconhecida, e não de um estágio “natural” daquele alimento (PELLERANO, 2014). E isso também acontece às vezes de maneira literal: o marketing pode se aproveitar da falta de conhecimento do consumidor em relação à produção para dar à mercadoria um aspecto ainda mais sedutor.

Um exemplo recente é a surpresa dos consumidores norte-americanos ao ver questionada a suposta produção “*bean-to-bar*” (do grão à barra) dos chocolates Mast Brothers (NIR, 2015). A dupla de irmãos começou a trabalhar com chocolates em seu apartamento na região nova-iorquina de Williamsburg, famosa pela cultura *hipster*, e seus chocolates ganharam uma legião de fãs e uma fábrica própria. Mas reportagens recentes apontaram para a impossibilidade de que aqueles primeiros chocolates “de apartamento” fossem realmente produzidos a partir do grão, e defenderam a hipótese de que os irmãos tenham criado a receita original derretendo chocolate industrializado, mesmo vendendo a barra de 70 gramas por 10 dólares, valor até cinco vezes acima das versões industriais concorrentes.

Um caso parecido aconteceu no Brasil com os sucos Do Bem, em 2014, quando uma consumidora denunciou a marca à Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon) do Rio



## VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

de Janeiro por não cumprir a promessa feita em sua embalagem de que “as frutas são colhidas fresquinhas todos os dias e que vêm da fazenda do senhor Francisco, do interior de São Paulo, um esconderijo tão secreto que nem o capitão Nascimento poderia descobrir” (O GLOBO, 2014, s/p). Assim como o chocolate dos Mast Brother, os sucos Do Bem cobram acima do preço médio dos concorrentes. E exatamente como no caso norte-americano, o processo produtivo não condiz com a publicidade, mas essa é comprada pelos consumidores como verdadeira por falta de conhecimento do mesmo.

Uma outra questão que surge com a variedade inédita proporcionada pela indústria de alimentos é o fato desta chegar à mesa do consumidor ao mesmo tempo em que, de acordo com Fischler (1995, 1999), enfraquecem-se os determinismos sociais que regiam diferentes aspectos da vida, como a família, a educação dos filhos, as amizades e os amores e, claro, a alimentação. Como diz Berman (2008, p. 21), “a moderna humanidade se vê em meio a uma enorme ausência e vazio de valores, mas, ao mesmo tempo, em meio a uma desconcertante abundância de possibilidades”.

O impacto no consumo é inevitável. A globalização e a fragilidade das instituições de autoridade, como a Igreja e o Estado, e de suas ideologias aliviaram as pressões das categorias sociais de pertencimento e produziram um individualismo sem precedentes (PELLERANO, 2014). Fischler (1995) vê uma relação de causa e efeito entre essa autonomia e uma anomia alimentar (ou gastro-anomia, como costuma chamar): as regras antes acordadas consensualmente dentro do grupo social passam a dar lugar à competência individual para a escolha.

Para Fischler (1995), além da abundância alimentar e da flexibilização das sanções sociais, essa gastro-anomia seria resultado também da proliferação de informações que bombardeiam o consumidor vindas da mídia, de médicos e nutricionistas e dos anúncios publicitários da indústria alimentícia, entre outros mediadores cujos discursos de prescrição e proibição nem sempre convergem, criando uma “cacofonia alimentar” (*Ibidem*, p. 207, tradução nossa).

A partir dessa nova realidade, o consumidor começa a criar novas maneiras de comer e de se relacionar com a comida na tentativa de facilitar suas decisões alimentares. Essa inconstância, no entanto, é parte integrante da condição humana a partir da modernidade.

Homens e mulheres modernos precisam aprender a aspirar à mudança: não apenas estar aptos a mudanças em sua vida pessoal e social, mas ir efetivamente em busca das mudanças, procurá-las de maneira ativa, levando-as adiante. Precisam aprender a não lamentar com muita nostalgia as “relações fixas, imobilizadas” de um passado real ou de fantasia, mas a se deliciar na mobilidade, a se empenhar na renovação, a



## VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

olhar sempre na direção de futuros desenvolvimentos em suas condições de vida e em suas relações com outros seres humanos (BERMAN, 2008, p. 94, grifo do autor).

Sinais da modernidade apontados por Berman (*Idem*), como a velocidade das mudanças, a expansão das possibilidades e a crescente individualização, continuam soando hoje nas relações com outros seres humanos e com as mercadorias, incluindo aí a comida.

### Considerações finais

A cadeia produtiva da alimentação contemporânea foi moldada a partir da modernidade: produção, distribuição, preparo e consumo também se transformaram com as novas possibilidades surgidas a partir desse período. A Revolução Industrial, uma das responsáveis por tais mudanças, criou maneiras mais eficientes de produzir, transportar e cozinhar, oferecendo à humanidade a possibilidade de se alimentar com mais variedade e quantidade.

Ao tornar-se mercadoria, no entanto, a comida afasta tanto o produtor quanto o consumidor de seu processo produtivo, deixando apenas pistas de como funcionam algumas de suas etapas. Assim, as mesmas ganham novos significados inseridos nas complexas relações estabelecidas entre os seres humanos e entre esses e as mercadorias.

Se o comer antes era resultado direto do cozinhar, que por sua vez podia começar na produção do alimento, hoje encontra-se isolado do processo, causando até confusões como a ilustrada de maneira divertida no episódio citado da série de TV *The Middle: Uma família no meio do nada*.

Isso mostra como mesmo aspectos cotidianos da sociedade contemporânea foram impactados pelas transformações sociais, econômicas e políticas trazidas pela modernidade. Convivemos hoje com a inconstância, o individualismo e a abundância possibilitados por essa época, e continuamos tentando nos acostumar com as mudanças ao mesmo tempo em que elas acontecem, seja na mesa ou for dela.

### Referências

AJINOMOTO. Nova propaganda de VONO® destaca a facilidade na preparação da sopa individual. Disponível em <<http://www.ajinomoto.com.br/imprensa/releases/208/nova-propaganda-de-vonoreg-destaca-a-facilidade-na-preparacao-da-sopa-individual>>. Acesso em 6 jan. 2016.

BENJAMIN, Walter. “Paris, capital do século XIX”. In: \_\_\_\_\_. **Walter Benjamin**: Sociologia. São Paulo: Ática, 1991, p. 30-92.



## VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

- BERMAN, Marshall. **Tudo que é sólido desmancha no ar**. São Paulo: Cia das Letras, 2008.
- BRAVERMAN, Harry. **Trabalho capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX**. Rio de Janeiro: LTR, 1987.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesus. A modernidade alimentar: Entre a superabundância e a insegurança. **História: Questões & Debates**, Curitiba, jan./jun. 2011, nº 54, nº 1, pp. 19-45. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/view/25736>>. Acesso em: 22 nov. 2013.
- FISCHLER, Claude. **El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995. \_\_\_\_\_ . The “McDonaldization” of culture. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **Food: a culinary history**. Nova York: Penguin Books, 1999, pp. 530-537.
- GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y classe**. Barcelona: Gedisa, 1995.
- HOBSBAWN, Eric. **A era das revoluções (1789-1848)**. São Paulo: Paz e Terra, 2007.
- MALTHUS, Thomas. **An essay on principles of population**. Project Gutenberg. Disponível em: <<http://www.gutenberg.org/files/4239/4239-h/4239-h.htm>>. Acesso em 19 ago. 2015.
- MARX, Karl. **O capital: Crítica da economia política**. São Paulo: Editora Nova Cultural Ltda, 1996.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.
- MONTEIRO, Carlos Augusto; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de; CANNON, Geoffrey. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, nov. 2010, v. 26, nº 11. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X201001100005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X201001100005&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 11 out. 2013.
- NIR, Sarah Maslin. Unwrapping the mythos of Mast Brothers chocolate in Brooklyn. **The New York Times**, 20 dez. 2015. Disponível em: <[http://www.nytimes.com/2015/12/21/nyregion/unwrapping-mast-brothers-chocolatier-mythos.html?\\_r=0](http://www.nytimes.com/2015/12/21/nyregion/unwrapping-mast-brothers-chocolatier-mythos.html?_r=0)>. Acesso em 14 jan. 2016.
- O GLOBO**. Procon Carioca notifica fabricante de suco. 26 nov. 2011. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/economia/defesa-do-consumidor/procon-carioca-notifica-fabricante-de-suco-14669433#ixzz3xF4JJeth>>. Acesso em 14 jan. 2016.
- PEDROCCO, Giorgio. “The food industry and new preservation techniques”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **Food: a culinary history**. Nova York: Penguin Books, 1999, pp. 481-491.
- PELLERANO, Joana A. **Embalados e prontos para comer: Relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2014.



**VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia**  
Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

POLLAN, Michael. **Cozinhar:** Uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

RITZER, George. **The mcdonaldization of society.** Thousand Oaks: Pine Forge Press, 1996.

SENNETT, Richard. Mercadorias públicas. In: \_\_\_\_\_. **O declínio do homem público:** as tiranias da intimidade. São Paulo: Cia. das Letras, 1998, p.179-189.

SHORT, Frances. **Kitchen secrets:** The meaning of cooking in everyday life. Nova York: Berg Publishers, 2006.

**THE MIDDLE:** Uma família no meio do nada. Criado por DeAnn Helene e Eileen Heisler. Nova York: ABC, episódio piloto (2009).