

Albala, Ken

Comendo na pós-modernidade: como o comprar,o cozinhar e o comer estão se
transformando na Era Digital

Estudos Sociedade e Agricultura, vol. 25, núm. 2, junio-septiembre, 2017, pp. 238-250
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Rio de Janeiro, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=599964722002>

Comendo na pós-modernidade: como o comprar, o cozinhar e o comer estão se transformando na Era Digital²

Nessa oportunidade, farei alguns prognósticos acerca do futuro da comida. Reconheço a ironia de um historiador prever o futuro, mas acredito que um olhar profundo para o passado nos fornece clareza para discernir ideias que provavelmente possuem um impacto duradouro, ao invés de tendências que se sobressaem no momento porque são a última palavra em tecnologia e atraem os investidores mais proeminentes. Em outras palavras, se acompanharmos as inovações radicais e mais recentes que aparecem na mídia, algumas chamam a atenção: impressoras de alimentos 3D, carne produzida em laboratório (*in vitro*) e o chamado *soylent*, uma bebida que oferece toda a nutrição que uma pessoa precisa. Dessa forma, você pode ficar em frente à tela do computador e dispensar todo o tipo de comida sólida e refeições ingeridas socialmente. Essas novidades podem parecer promissoras, mas eu argumento que elas são soluções de curto prazo para problemas imediatos, sem potencial de durarem para além do apelo contido em toda novidade. A razão disso é que elas não tratam de necessidades de longo prazo do sistema alimentar global.

Então vou abordar alguns aspectos do futuro do sistema alimentar, da produção e distribuição ao processamento, restaurantes, comida feita em casa, comida nos meios de comunicação e até mesmo a comida de todo dia e como e onde as pessoas a estarão ingerindo. Não estarei sugerindo que o futuro é brilhante ou sombrio, nem farei recomendações acerca do

¹ Historiador da comida e da alimentação, Professor de História na *University of the Pacific* e Diretor do *Master in Food Studies*, em São Francisco/EUA. Autor de inúmeros livros sobre comida e alimentação e editor de vários outros, em um total de 23, entre os quais se destacam *Eating Right in the Renaissance*, *Food in Early Modern Europe*, *Cooking in Europe 1250-1650*, *The Banquet*, *Beans* (vencedor do *Jane Grigson Award*, de 2008), *Pancake*, *Grow Food*, *Cook Food*, *Share Food e Nuts: A Global History*. Albala é também coeditor da revista *Food, Culture and Society*, entre outras.

² Este artigo é baseado na palestra proferida na Conferência de Abertura do VIII Encontro Nacional de Estudos de Consumo, realizado na Universidade Federal Fluminense, de 9 a 11 de novembro de 2016. Tradução de Lívia Barbosa.

que deve ser feito, mas pretendo oferecer um olhar de relance sobre o que parece ser o mais provável de acontecer, considerando-se a trajetória dos últimos séculos.

Vou começar com a produção de alimentos. No último século e meio, nosso entendimento sobre como o solo funciona, e não coincidentemente nosso entendimento sobre como os nossos corpos funcionam, tem ocorrido sob a égide da química. De fato, foi precisamente o mesmo indivíduo, Justus von Leibig, que nos explicou tanto o papel dos macronutrientes NPK (nitrogênio, fósforo e potássio) no crescimento das plantas, quanto também o das proteínas, o das gorduras e carboidratos na nutrição humana. Nos anos subsequentes, descobrimos, também, as vitaminas, os minerais e os micronutrientes, mas nosso paradigma básico permaneceu essencialmente o mesmo, assim como a nossa disposição de aplicar aditivos ao solo e à nossa alimentação. Em conjunto com a monocultura industrial e a indústria alimentícia, ainda trabalhamos com a suposição positivista de que é bom adicionar produtos químicos ao nosso suprimento alimentar.

Apenas recentemente os custos periféricos desse modelo reducionista tornaram-se aparentes. Do lado da agricultura, temos a degradação do solo, a perda de nutrientes, a poluição, os pesticidas tóxicos e cancerígenos. Do lado da alimentação, nos defrontamos com a crescente desnutrição e com um paradoxo que pareceria impossível para as gerações anteriores – uma superprodução de calorias, fruto de iniciativas fiscais estimuladas pelo Estado, subsídios que induziram os fazendeiros a cultivarem culturas comercializáveis, tais como soja e milho, ao mesmo tempo em que essas mesmas calorias, sob a forma de xarope de milho e óleos vegetais, eram incorporados à comida processada, ou *junk food*, caso se prefira esse nome, que tornam as pessoas cada vez mais gordas e suscetíveis a doenças. Um exemplo dessa última questão é suficiente: a monumental gafe científica da nutrição do século XX, na qual as gorduras vegetais hidrogenadas foram elogiadas pelos seus benefícios para a saúde e terminaram sendo consideradas a pior coisa para todos nós.

Existem críticos da agricultura industrial moderna e do chamado nutricionismo, da mesma forma que existem produtores orgânicos e advogados das dietas baseadas em alimentos integrais e não processados. Até o momento, esses têm encontrado adeptos predominantemente entre os grupos mais afluentes, um tipo de mercado de nicho alimentar, embora o setor de orgânicos venha conquistando uma fatia cada vez maior do mercado. O fato do Walmart, o maior comerciante de comida dos Estados Unidos, ser hoje, também, o maior fornecedor de comida orgânica, pode sugerir uma tendência histórica. No futuro próximo, contudo, não parece que a maré favorável à agricultura industrial baseada em produtos químicos irá se alterar. É preciso uma mudança muito mais profunda nos

nossos modelos conceituais, que seja fruto, mais provavelmente, de um repensar de nossas formas de distribuição.

Distribuição

Desde o advento das ferrovias, da navegação a vapor e dos aviões, o fornecimento e processamento global de alimentos básicos, tais como frutas, legumes e verduras, grãos e carne, tornou-se a norma. Há alguns meses, em uma conferência da qual estava participando, um especialista em distribuição logística explicou porque era mais barato cultivar maçãs na China e despachá-las para a Alemanha, no outro lado do globo, do que produzi-las localmente. Ele não teceu nenhum julgamento de valor acerca do fato, simplesmente indicou que fazia sentido econômico importar maçãs. As externalidades oriundas desse processo - queima de combustível fóssil, poluição, exploração do trabalho - não eram considerados na equação. Esses custos parecem ser invisíveis, na medida em que não são produzidos diretamente pela indústria ou pelos consumidores. O fato de que essa conta seria, posteriormente, paga sob a forma de deterioração ambiental, danos à saúde e consequências políticas advindas da pobreza era considerado imaterial.

É nesse aspecto que a agricultura industrial terá que enfrentar seus maiores desafios, e não nos retornos decrescentes advindos da agricultura convencional ou da invasão dos orgânicos, mas no impacto da combinação tripla das mudanças climáticas, do esgotamento dos combustíveis fósseis e da crescente desigualdade na distribuição de renda, e todas as consequências que daí podem advir para a segurança global.

Colocando de outra maneira, não transformaremos nosso suprimento alimentar em um sistema local simplesmente porque as frutas e legumes são melhores quando frescas, mas porque os efeitos colaterais desses dois séculos de dependência de combustíveis fósseis para o transporte de alimentos por longas distâncias irão esgotar este modelo, e os problemas que ele criou serão maiores do que aqueles que ele ajudou a resolver.

Isso significa que iremos parar de importar café do Vietnam ou cacau da Costa do Marfim? Provavelmente, não. Mas a agricultura de produtos básicos irá mudar por uma questão de necessidade, de forma que não será mais necessário trânsito ou comércio de longa distância, grande quantidade de adubos químicos ou a exploração de mão de obra barata em todo o globo. Contudo, isso pode significar que mais pessoas terão que retornar para a agricultura de pequena escala.

Processamento

Vamos agora examinar o processamento. Entre todas as conquistas da era moderna, nenhuma foi tão importante quanto as tecnologias de

conservação de alimentos. Entre a mais importante de todas, destaca-se a indústria de enlatados/conserva. Embora Nicholas Appert tenha iniciado suas experiências com recipientes de vidro hermeticamente fechados como uma forma de fornecer comida para as tropas de Napoleão no início do século XIX, o processo não foi inteiramente entendido até Louis Pasteur identificar a bactéria responsável pela deterioração. Subsequentemente, a tecnologia para selar comida em latas de alumínio e aquecê-las de forma a matar as bactérias foi desenvolvida pelo inglês Bryan Donkin, aumentando quase infinitamente o prazo de validade dos produtos. A tecnologia foi bem-sucedida em relação a frutas, legumes e até mesmo a carnes. No início do século XX, os consumidores começaram a ver as comidas enlatadas como intrinsecamente mais higiénicas, porque não eram manuseadas por mãos humanas sujas.

Não coincidentemente, o papel das bactérias nas doenças provenientes dos alimentos foi descoberto ao mesmo tempo, e o mantra de toda essa era foi profundamente antibacteriano, tanto no "teatro cirúrgico" como no processamento da comida e também na cozinha. O século XX assistiu a uma guerra contra os germes na suposição de que nenhuma bactéria e fungo mereciam viver, com a exceção daqueles dos quais dependíamos para fazer pão, cultivar o leite para fazer queijo ou curtir e/ou salgar a carne. Esses foram isolados cientificamente, combinados e utilizados na melhora do gado e de plantas, e manuseados em um ambiente higienicamente estéril de forma a não serem maculados por micróbios "selvagens". Dado o aumento da escala do processamento, desenvolver protocolos estritos de manuseio para o provimento de comida segura foi talvez uma solução lógica para prevenir surtos. Nem o governo nem os processadores queriam ser responsáveis por doenças.

Ainda somos profundamente "especistas" em relação a germes, e existem sabonetes e loções antibacterianos que os consumidores usam felizes para exterminar esses inimigos microscópicos. E isso permanece, apesar do fato de os cientistas atuais estarem mais cientes dos riscos trazidos pelo uso dos antibióticos na transformação de germes em supergermes e a despeito do nosso crescente conhecimento acerca da flora intestinal humana, cujo DNA foi recentemente mapeado. Por mais incrível que pareça, temos no nosso corpo mais células estranhas do que células nossas, e dependemos dessas bactérias e de outros organismos não apenas para a digestão, mas também para a função linfática e atividade neural. Existe na verdade um "cérebro intestinal", e ele é suprido por criaturas das quais dependemos simbioticamente. Essas não são invasores parasitas, mas verdadeiros simbiontes sem os quais não poderíamos viver.

Além disso, é o conglomerado de mil diferentes espécies trabalhando em conjunto que fornece os benefícios probióticos, não uma única

variedade que pode ser encontrada em um pote de iogurte ou ingerida em uma pílula.

Mas como isso tudo se relaciona com o enlatamento? Hoje sabemos que a comida é viva, não em um sentido espiritual atribuído pela Nova Era, mas em uma dimensão biológica. Suprimir isso em uma lata não apenas rouba vitaminas da comida, mas rouba também nutrientes que estão faltando na nossa dieta, principalmente porque não dependemos mais de comidas fermentadas ou curadas. Fermentos químicos substituíram os fermentos biológicos e os lactobacilos nos produtos de pastelaria; o leite pasteurizado nos forneceu segurança e um suprimento de queijos bonitos, mas estéreis; e os picles fermentados, os queridinhos do *hipster set*, simplesmente não podem mais ser encontrados nas prateleiras das mercearias.

Mais uma vez, mais por necessidade do que por escolha, gradualmente abandonaremos as comidas concebidas em função do transporte ou da vida em prateleira e abraçaremos aquelas que refletem o clima local, o solo, a bactéria, na verdade o *terroir*. Essa será, em parte, uma revolução gastronômica que terá que superar os inúmeros obstáculos regulatórios, mas será também a simples constatação de que não podemos esperar que nossos corpos funcionem de forma adequada se eles não interagirem livremente com o ambiente que nos envolve. Somos partes de um ecossistema maior e dependemos tanto dos micro-organismos em nossos corpos quanto daqueles existentes no solo. Nossa habilidade de controlar o sistema no passado foi um ato de profunda arrogância, mas resultará em uma compreensão para convivermos com o menor dos coabitantes da Terra.

A essa altura, posso imaginar objeções de que nós produzimos mais alimentos hoje do que no passado, temos uma expectativa de vida mais alta, uma baixa taxa de mortalidade infantil e uma maior variedade de comida disponível o ano inteiro. Eu sou frequente e felizmente acusado de ser um Ludista. Mas tenho que frisar que não estou advogando uma volta ao passado. Existem vários aspectos do atual sistema de suprimento alimentar que me deixam igualmente orgulhoso. Mas simplesmente não acredito que esse atual paradigma vai continuar a servir a nossa espécie ou a outras de forma adequada sem que ocorra uma séria revisão e mudança de escala. E deixe-me enfatizar: será a ciência que fornecerá as soluções para esses problemas que criamos.

Consumo

Deixe-me voltar agora para o lado do consumo do sistema alimentar e os problemas sociais que foram criados pela nossa moderna infraestrutura. Um fenômeno que tem ocupado minha atenção por algum tempo é o advento do *shopping* na era moderna. A expansão dos

subúrbios, a cultura do carro e do deslocamento para o trabalho e a habilidade de manter a comida por longos períodos na geladeira levou, pelo menos em grande parte do mundo, aos supermercados e mesmo aos hipermercados.

O padrão geral, pelo menos nas partes mais afluentes do mundo, tem sido encher um carrinho de compras uma vez por semana com comida, jogá-la na mala do carro, transferi-la para a geladeira e esperar que ela se mantenha fresca durante uma semana inteira de refeições até chegar o momento de recomeçar esse ciclo. Esse padrão encorajou a proliferação de comidas de conveniência, que podem ser congeladas e colocadas no micro-ondas, e todo um conjunto de atalhos que puseram fim, em grande parte, em qualquer procedimento culinário mais complicado na cozinha moderna. Esses atalhos têm sido promovidos sob o disfarce de economizadores de trabalho, deslocando o tempo e a energia anteriormente gastos na casa e na fábrica, usualmente pela mulher. Não surpreendentemente, esses atalhos foram recebidos com aprovação em uma era em que um crescente número de mulheres entrou na força de trabalho, trabalhando muitas horas e voltando para casa para enfrentar a tarefa de preparar refeições para a família. Qualquer coisa que economizasse tempo, acreditava-se, era um trunfo positivo. Que isso pudesse trazer consequências sociais e para a saúde não era imaginado.

A experiência de compra do século XX foi também profundamente alterada, e nesse processo a conexão vital entre produtor e consumidor foi cortada. Um funcionário de supermercado pago para estocar alimentos em gôndolas tem pouco interesse na satisfação do consumidor, porque, em última instância, ele não é responsável pela qualidade das mercadorias à venda e não tem nenhum controle sobre ela. As mercadorias são fornecidas por um atacadista, que as compra em quantidade e pelo melhor preço, e ficam nas prateleiras pelo tempo possível em que elas permaneçam palatáveis e depois são jogadas no lixo. O desperdício é um dos maiores problemas do atual sistema alimentar, em grande parte porque não compramos mais em pequenas mercearias onde o dono é o responsável direto perante o consumidor, mesmo que ela/ele não seja o produtor da comida. Nem compramos mais diariamente, em busca das mercadorias mais frescas que podem ser estocados em proporção direta a sua demanda. Colocando de outra maneira, em um pequeno supermercado de frutas e legumes, ou melhor ainda, em uma feira de produtores, o consumidor pode exprimir diretamente sua insatisfação à pessoa que está vendendo, mas também seus elogios e satisfação. O elo comum forjado pelo contato direto entre produtor e consumidor não pode existir na escala do supermercado, onde os trabalhadores simplesmente ganham os seus salários. Nem as preferências individuais dos consumidores podem ser atendidas. Semana

passada, descobri que a minha marca favorita de *bacon* não era mais vendida no meu supermercado e o açougueiro apenas sacudiu os ombros e disse: "Agora nós temos essa."

Além disso, os donos de mercearias são encorajados a concentrarem suas compras em mercadorias que podem permanecer mais tempo nas prateleiras, possibilitando maiores lucros. Assim, uma vez mais, as comidas preparadas e de conveniência, que ocupam a parte central de um moderno supermercado norte-americano, são aquelas com maior destaque, enquanto as frutas, legumes e verduras frescas e as carnes em natura são relegados aos guetos ao longo da periferia das lojas, simplesmente porque são perecíveis e não dão um retorno tão alto quanto as outras. Ironicamente, aquelas mesmas comidas que os nutricionistas nos recomendam comer são, ao mesmo tempo, as mais caras e as que se encontram menos disponíveis nos locais onde não existem supermercados, os chamados *food deserts*, onde proliferam as lojas de conveniência e as cadeias de *fast foods*, das quais a comunidade local depende.

A geração criada com essa comida de conveniência e *junk food* tornou-se gradualmente sem habilidades (culinárias). E como as famílias extensas tornaram-se uma raridade, as pessoas jovens não aprendem mais as habilidades culinárias básicas a partir "da barra dos aventureiros" dos mais velhos.³ Sem dúvida as pessoas podem cozinhar em ocasiões especiais, ou como uma atividade de lazer, e interessantemente os homens começaram a se interessar por cozinha para além do churrasco de domingo.⁴ Como sabemos, cozinhar tornou-se um tipo de entretenimento na TV, nas revistas e em um florescente mercado de livros de culinária. Mas o fenômeno era, em grande parte, passivo: quanto mais assistíamos as pessoas cozinham na TV menos realmente o fazíamos na prática. A comercialização do cozinhar como um desporte de espectadores igualou-se aos esportes profissionais, à indústria da música e, naturalmente, a todas as outras formas de entretenimento. Uma revolução nas comunicações levou à substituição do piano da sala de visitas pelo aparelho de som, a sátira improvisada e o "contar histórias", pela TV e pelo cinema; e finalmente, o livro de receitas foi substituído pelas receitas coletadas na internet, onde a pessoa que procura uma boa receita de lasanha encontrará, literalmente, milhões delas, e aquelas nas primeiras posições estão lá unicamente porque o instrumento de busca as colocou naquela posição a partir do número de "clicks". Sistemas de votação *online* que indicam o apelo popular de uma receita oferecem muito pouca ajuda,

³ A expressão exata em inglês é "at the apron strings of their elders" (NT).

⁴ O autor utiliza a expressão *backyard barbecue*, que em português é melhor traduzida por "churrasco de domingo" e não por churrasco de quintal (NT).

na medida em que a maioria das pessoas prefere, aparentemente, virar o conteúdo de um recipiente em uma caçarola e assá-lo.

O que essa descrição sombria nos anuncia acerca do futuro da compra de alimentos e da comida caseira? Primeiro, que a *suburban commuter culture* encontra-se sobre grande tensão, porque, pelo menos nas áreas mais densamente povoadas, as pessoas estão exauridas pelo tempo gasto em simplesmente chegar do trabalho. A última coisa que elas querem fazer é gastar o fim de semana fazendo compras. Muitas empresas do tipo "start ups" fazem as compras para essas pessoas, acopladas a um sistema de entrega em casa. Embora elas não façam nada para conectar produtores e consumidores, propiciam o tempo que essas pessoas preferem gastar de outras maneiras. Mas prevejo que esse processo ainda não está terminado ou concluído. Principalmente à medida que os aluguéis comerciais e o preço da estocagem de mercadorias em locais onde as pessoas precisam de espaço para estacionar aumentem. Acredito que a era do supermercado está condenada. Quando as matérias-primas, e especialmente as mercadorias não perecíveis, podem ser armazenadas em outros lugares e as pessoas podem simplesmente encomendá-las online para serem entregues até mesmo todos os dias, caso desejarem, ou de acordo com a sua conveniência, por que alguém iria gastar tempo fazendo compras?

Talvez para produtos sazonais ou mercadorias especiais, pequenos fornecedores poderiam florescer localmente, e fazer compras poderia ser, novamente, uma atividade prazerosa. As pessoas poderiam comprar de acordo com a própria necessidade sem terem que fazer estoques para uma semana. Mercados de produtores estão crescentemente desempenhando esse papel. Mas posso imaginar o reaparecimento de açougueiros, peixeiros e verdureiros locais onde os "fregueses" podem falar diretamente com o vendedor, perguntar e escolher a mercadoria diretamente do balcão, ao invés de comprar um produto pré-embalado no setor de refrigeração. Tenho certeza que inicialmente esses negócios serão mercearias *boutiques*, mas eventualmente permitirão que qualquer pessoa compre produtos frescos e carne quando quiserem, e todo o resto será entregue em casa.

E como será que as pessoas receberão as instruções sobre como cozinhar? Pelos últimos cinco séculos as pessoas basearam-se, crescentemente, na palavra escrita. Isso é, no melhor dos casos, uma substituição e uma forma incompleta de transmitir os ensinamentos de um cozinheiro para outro. Evoluímos a partir da comunicação direta, com palavras e gestos, ensinando pelo exemplo. Acredito que essa é ainda a melhor forma de ensinar uma receita. Em certa medida, os atuais *shows* de culinária da TV conseguem fazer isso, embora a maioria tenha adotado o estilo de competições culinárias. O futuro do livro de receitas terá que se

aproximar mais da comunicação interativa do aprendizado direto na cozinha. Imagine um vídeo instrutivo que poderia fornecer informação de acordo com o nível de habilidade do indivíduo, oferecer receitas a partir do conteúdo existente na geladeira, levar em consideração as preferências e aversões, as restrições dietéticas ou ainda as alergias. Poderia também oferecer opções como uma forma de encorajar a experimentação, ou tentar novas combinações, exatamente como um instrutor ao vivo faria. Essa possibilidade já se encontra, atualmente, ao alcance da tecnologia, mas a indústria editorial ainda se encontra "casada" com o luxuoso livro de culinária com fotos chamativas, escritos por celebridades que incluem receitas que eles bem sabem que poucas pessoas irão experimentar. Em outras palavras, o livro de culinária tornou-se um objeto fetichizado de exposição e não um manual de como aprender a cozinhar. Ele é exibido mais como uma expressão de identidade de classe do que mantido na cozinha para ser manchado de gordura.

Também tenho certeza que o teclado do computador, tal como o conhecemos hoje, essa bizarra interligação entre um cérebro muito complicado e um computador muito complicado, será extinto. Poderemos falar diretamente com os nossos computadores (de fato já estamos quase lá), fazer perguntas para o vídeo de ensinamento culinário e receber respostas escritas e faladas.

A grande questão é exatamente por que as pessoas ainda irão querer cozinhar? Simplesmente porque é prazeroso. E é prazeroso também compartilhar uma comida e receber retornos positivos. Qual o prazer que se pode ter em descongelar um jantar no micro-ondas e colocá-lo na mesa? Prevejo que nós, eventualmente, alcançaremos um momento crítico onde perceberemos a importância de comer com outras pessoas, sejam essas da unidade familiar já existente ou de algum outro tipo de arranjo social. Somos seres profundamente sociais e assim como comer está no centro da construção da nossa identidade, a comida que comemos se torna literalmente nós mesmos. Também penso que prestaremos mais atenção no prazer que a comida nos fornece quando feita em casa, e o valor social em comer com os outros. Obviamente, muitos outros fatores sociais terão influência: "viajar" para o trabalho, organizar as atividades das crianças e outras ocupações que nos tomam tempo; mas certamente chegará o momento quando as pessoas vão se dar conta de que estão simplesmente ingerindo qualquer coisa *on the go* apenas para encher a barriga, como esses *soylent shakes*, e aí vão perceber o quanto alienante essa perspectiva pode ser. Mas isso só mudará quando as pessoas perceberem o prazer de cozinhar e comer uma refeição em comum com outras pessoas - e acho que estamos definitivamente indo nessa direção.

Muitas pessoas previram exatamente o oposto. Nós nos desenvolvemos como coletores e caçadores que comíamos de forma não

estruturada. O esquema de refeições estabelecidas é o produto de um esquema de trabalho capitalista; comer refeições em conjunto era uma questão de conveniência quando o grupo doméstico era ainda a unidade produtiva. Eles argumentam que a mudança para pequenos episódios alimentares se adapta melhor ao nosso sistema digestivo. Argumentaria que nada está mais longe da verdade do que isso. Nossa evolução sugere que precisávamos nos juntar para as refeições, especialmente para cozinhá-las, algo que nos distingue de outras criaturas. Mesmo que não fosse por isso, a nossa estrutura genética nos levaria de volta a um comer social.

E o que eu poderia dizer sobre o futuro da comida? Em que direção ela mudará? Se as tendências do último século servem de alguma indicação, estaremos comendo cada vez menos espécies diferentes de plantas e animais. Animais selvagens irão desaparecer inteiramente de nossas mesas, com exceção daqueles caçados pessoalmente, e isso já aconteceu nos Estados Unidos. As ineficiências e os custos externos de criar animais de grande porte se tornarão proibitivos. Carne vermelha e porco se tornarão luxos, e se o sentimento público mudar na direção em que tem ido nos últimos tempos, certamente estaremos nos responsabilizando cada vez mais pelo bem-estar desses animais. Certamente consumiremos espécies marinhas até a extinção, ou os únicos exemplares sobreviventes serão produzidos via aquacultura, que é provavelmente de onde a maioria das espécies marinhas virá no futuro. Veremos grupos inteiros de plantas desaparecem, especialmente se a população de abelhas entrar em colapso, ou se o custo da água se tornar proibitivamente caro para que possamos cultivar coisas como amêndoas e pêssegos.

Por outro lado, especialmente se a produção de comida mudar para o local, a tendência para a comida artesanal e feita em casa, e a produção de frutas e legumes variados bem adaptados a locais específicos, permanecerá. Já vimos isso no tocante ao movimento da produção de cerveja artesanal. Nos Estados Unidos, a cerveja artesanal é responsável por cerca de 15% do mercado e aumenta mais a cada ano. Agora a definição exata de "craft" permanece uma questão. "Craft" significa que tem que ser pequena escala e distribuída localmente? A produção tem que ser supervisionada pelo cervejeiro mestre? Quando muito, é a flexibilidade e a oportunidade para ser criativo e se adaptar aos recursos e demandas locais que realmente diferenciam o produtor artesanal de comida dos demais. No momento, o termo se tornou em grande parte um truque de *marketing* sem muito sentido, na medida em que seu uso não é regulado. Mas os consumidores estão se tornando mais experientes em distinguirem o verdadeiro artesanal da imitação, e penso que veremos uma mudança gradual na medida em que as pessoas começarem a

atribuir mais valor aos produtos que são representativos do local, especialmente quando eles podem conhecer o seu produtor de queijo, o de embutidos ou de produtos especiais. Os consumidores entendem implicitamente o valor de apoiarem a economia local e percebem quando os lucros são apropriados por algum grande conglomerado multinacional que se preocupa apenas com os lucros de seus acionistas.

O modelo de inundar o mercado com produtos "modernosos" vai terminar, não apenas porque a maioria desses produtos fracassa, mas porque o mercado encontra-se completamente saturado com centenas de opções de refrigerantes, salgadinhos e condimentos. Cada vez mais o que sobressai é o produto que é único e local, ao invés daquele que é escamoteado pelo time de *marketing* com a intenção de criar o último biscoito *Oreo*. Acredito que o futuro do abastecimento de comida será crescentemente local e artesanal.

Os restaurantes representam outro enigma. Os aluguéis nas cidades estão exorbitantes, os custos de mão de obra crescentes, aliás, como deveriam ser, e os preços da comida já alcançaram mais ou menos o teto, porque os clientes não estão mais dispostos a pagar muito mais pela experiência de comer em um restaurante, especialmente quando os custos de uma garrafa de vinho triplicaram. As margens de lucro são simplesmente muito pequenas para restaurantes sofisticados, que estão crescentemente fechando as portas. Cadeias de restaurantes do estilo *fast casual* cresceram exponencialmente nas duas últimas décadas, embora a qualidade permaneça sob suspeita, oferecendo serviços no limite da qualidade aceitável e com a comida raramente sendo produzida no local. Em outras palavras, eles são basicamente uma réplica do que pode ser obtido no setor de comidas congeladas e no micro-ondas caseiro. De fato, eles são literalmente isso mesmo, com várias cadeias desenvolvendo as suas próprias marcas.

No lugar deles, acredito que veremos restaurantes pequenos e independentes, que, da mesma forma como a agricultura local e a produção artesanal, estarão preocupados com os gostos autóctones, serão crescentemente globais em termos de culinária e, mais uma vez, um lugar onde os clientes conhecerão o *chef* e o *staff*.

Por último, gostaria de especular acerca do gosto, alguma coisa que tem sido conscientemente manipulada pela indústria de alimentos para maximizar os lucros ao nos induzir a comer mais. Ou seja, a forma impactante como as comidas processadas nos fornecem sabor, que logo depois desaparecem, nos fazem querer mais. Isto é projetado diretamente nos aditivos de sabor, artificiais e naturais. Penso que, ao invés de enganarmos as pessoas com esse tipo de ciência, descobriremos novas maneiras de ampliar e alterar nossas papilas gustativas. Pense a forma como o "umami" intensifica o sabor, ou o milagre que as diferentes frutas

vermelhas realizam ao transformar comidas azedas em doces. Acredito que conseguiremos entender melhor como a comida interage com o nosso palato, o que nos levará, talvez, a formas cibernéticas de amplificá-lo, seja através de substâncias químicas ou através da nanotecnologia. Pense nas maneiras em que ajudamos nossos olhos com óculos e com a tecnologia computadorizada, ou nossa audição com dispositivos auditivos e amplificadores. Ainda nem começamos a aplicar tecnologia aos sentidos do paladar e do olfato, mas não vejo nenhuma razão pela qual não poderemos fazer nossa comida ter um sabor melhor através da tecnologia.

Obviamente a maçã farinhenta e sem sabor ou o brócolis amargo fornecido pela moderna agricultura não nos serviu muito bem até o momento. Portanto, não é de surpreender por que as crianças preferem lanches ao invés de frutas e legumes. E se pudéssemos fazer esses alimentos melhores para nós, com melhor sabor, simplesmente aplicando ajuda tecnológica às nossas papilas gustativas? E se pudéssemos estimular a saciedade a partir do sabor ao invés de apenas a partir da quantidade? Com uma redistribuição mais equitativa dos recursos, essa ideia até poderia resolver o problema de algumas partes do mundo que são superalimentadas enquanto outras passam fome.

Concluindo, não acredito, de forma nenhuma, que o futuro da comida pareça sombrio. Não abandonaremos a ciência ao procurarmos fazer os nossos sistemas alimentares melhores, mas teremos aprendido com os erros dos últimos séculos, e reconfiguraremos nosso suprimento de comida de forma a revitalizar aquelas coisas que perdemos, sem sacrificar os avanços positivos.

ALBALA, Ken. Comendo na pós-modernidade: como o comprar, o cozinar e o comer estão se transformando na Era Digital. *Estudos Sociedade e Agricultura*, junho de 2017, vol. 25, n. 2, p. 238-250, ISSN 2526-7752.

Resumo: (*Comendo na pós-modernidade: como o comprar, o cozinar e o comer estão se transformando na Era Digital*). Considerações sobre o futuro da comida a partir das possibilidades abertas pela tecnologia digital são o tema deste artigo, baseado na Conferência de Abertura do historiador Ken Albala, proferida no VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo. Produção, comercialização e consumo de alimentos, além

da prática culinária, são apresentados nos seus dilemas contemporâneos e repensados a luz das tendências dos últimos anos, sinalizando para o tipo de futuro que nos aguarda, em termos dos nossos hábitos alimentares.

Palavras-chave: consumo alimentar, práticas culinárias, futuro da comida, mundo digital.

Abstract: (*Eating in post modernity: How shopping, cooking and eating will be transformed in the Age of the Internet*). Considerations about the future of food consumption in a digital world are the theme of the speech of the food historian Ken Albala at the VIII National Meeting on Consumption Studies. Production, commercialization, consumption of food and the practices of cooking are examined in the light of contemporary dilemmas and re-examined with a view to indicating the type of future which waits us in the realm of food habits.

Keywords: food consumption, culinary practices, the future of food, the digital world.

Recebido em abril de 2017.

Aceito em abril de 2017.