

Você tem fome de quê?

O que nos alimenta? Comida é arte ou necessidade? O que é comida? Qual a sua história? Ela está na mesa, na cozinha de quem? O que é fome e quem tem fome? Comida é poder? Quem são as pessoas envolvidas em sua produção? Por que há quem a desperdice e, por outro lado, tantos necessitados? O que determina tamanha diversidade no consumo, nos hábitos, na compreensão do que seja qualidade? Como nosso bem-estar e nossa saúde estão subordinados a ela?

No dicionário Aurélio, a palavra comida significa o que se come, o que é próprio para se comer, alimento, refeição. Para uns, uma prática sagrada, um ritual cotidiano com lugar certo e hora marcada; para outros, um instrumento político que regula a produção e o consumo. Porém, o que mais nos chama a atenção são seus desdobramentos sociais: o que é a política da fome no espaço e no tempo? O que é a fome crônica, epidêmica ou endêmica?

Como algo cultural, a comida é mediada pelas fronteiras dos costumes e tradições étnicas. Vatapá, feijoada, churrasco, macarronada, tapioca, caldeirada, sushi, sashimi, tacacá e tucupi dão o tom dos limites territoriais e das heranças indígena, africana, europeia e de outros povos imigrantes que tanto contribuíram para a formação do nosso povo e da nossa cultura. Mas hábitos alimentares também determinam *status*, modas e orientações estéticas que sobrevalorizam o ser ou o não ser, o ter ou o não ter, o fazer ou o não fazer na vida em sociedade.

A alimentação passou por várias etapas ao longo do desenvolvimento humano. Quanto ela se transformou da vida do nômade caçador e coletor à do homem sedentário? Quando se descobriu a importância da agricultura e da domesticação dos animais? Que mudanças ocorreram em nossos hábitos alimentares cotidianos, civilizatórios? Receitas, ingredientes e modos de preparo guardam uma história coletiva, mas também individual para se contar. Quem não guarda na memória um sabor da infância?

Nossos antepassados enfrentaram dificuldades para se alimentar e buscaram soluções criativas para sua sobrevivência. Como e quando surgiram os utensílios da cozinha? Todas as culturas os utilizam? Comem da mesma maneira? Alimentam-se das mesmas coisas? Em que momento a alimentação passou da escala artesanal para a industrial?

O prazer proporcionado pela comida é um fator importante depois da alimentação de sobrevivência. A gastronomia nasceu desse prazer e constituiu-se como a arte de cozinhar e associar os alimentos para deles retirar o máximo benefício. Mas esse prazer também se relaciona a padrões de beleza que se transformaram ao longo da história produzindo diferentes representações e identificações, assim como padrões estéticos. Fartura, carência, dieta, obesidade, anorexia, alimentação saudável, *fast food* fazem parte de nossas vidas.

Será que somos o que comemos? Será que o ambiente nos influencia? Os aspectos geográficos e o clima influenciam a agricultura, a pecuária e a produção dos alimentos para os homens e os animais. Dessa forma, vale refletir sobre as mudanças climáticas, os processos migratórios, os reflexos do desenvolvimento científico e dos avanços da tecnologia para a sua produção. Será que o veneno está em nossa mesa?

Reforma agrária, segurança alimentar, restaurantes populares, missões humanitárias, Fome Zero, desmatamento, agrotóxicos, transgênicos, que conflitos implicam? Como buscar soluções que possam matar a fome de todos e, ao mesmo tempo, preservar a natureza, a harmonia da atividade humana com a conservação da biodiversidade, promovendo o uso racional dos recursos naturais em benefício dos cidadãos de hoje e das futuras gerações?

Convidamos nossos alunos, pais e professores a buscar respostas para essas e tantas outras perguntas que nos ajudem a compreender qual o valor da alimentação para a humanidade.