

O Alimento Através da História: breve resgate de ritos e sabores

Camargo Pompeo Vinha*

Resumo: O texto constitui um banquete de ideias que se oferecem à reflexão a respeito do alimento e de seus usos historicamente situados. Entendemos que os hábitos alimentares situam-se no campo da cultura, da antropologia e não são universais e, tal como o alimento, inserem-se na história como objeto cultural. Assim, observamos que os modos e escolhas referentes à alimentação refletem as relações sociais culturalmente criadas para além da finalidade de saciar a fome. Esperamos trazer uma perspectiva sobre o tema do alimento na história que caminhe no sentido do seu entendimento não como simples fruto da terra, mas, em função dos modelos produtivos de que dispomos, como elemento portador de ideologias e diferentes leituras.

Palavras-chave: história; cultura; alimento; sabor.

Abstract: The text is a feast of ideas offered to the reflection on the food and its uses historically situated. We understand that eating habits are in the field of culture, anthropology, and are not universal and, like the food, fall in history as a cultural object. Therefore, we observed that the modes and power related to the choices reflect social relations culturally created beyond the purpose of satisfying hunger. We hope to bring a perspective on the food theme in the story to progress towards understanding its not as simple fruit of the earth but, depending on the production models that we have, as a carrier element of ideologies and worldviews.

Keywords: History; culture; food; flavor.

* UNESP RIO CLARO SP, Aluna especial de Doutorado em 2014- Unesp Rio Claro

Introdução

A discussão sobre o tema do alimento abrange inúmeras possibilidades de pesquisa e questionamentos diversos na área das ciências, da história, da educação e da formação de subjetividades. Observamos suas relações com a política, religião, antropologia e outras práticas e conhecimentos, bem como portador de diferentes significações: muitas vezes é entendido como elemento agregador ou transgressor; por vezes sagrado, acompanhado de rituais; outras vezes banalizado, capitalizado, transformado em simples mercadoria; meio de estabelecer laços; processar costumes ou meio de propagar marcas e criar consumidores determinando classes, tribos, estabelecendo moda, excluindo ou incluindo pessoas.

Verificamos que no decorrer dos séculos os homens criaram diversas regras que se alteravam de tempos em tempos para que prevalecesse um determinado modo de vida, como constatamos pelo *Processo Civilizador* (1994) de Norbert Elias, que descreve a relação dos indivíduos com os outros no cotidiano, por meio da etiqueta e das formas de comportar-se à mesa. Tal relação pressupõe regras no que se refere ao posicionar o corpo corretamente, disciplinando-se durante as refeições, controlando-se os movimentos em diferentes situações.

Norbert Elias (1994) chamou de “processo de civilização” as muitas transformações por que passaram os grupos sociais envolvidos, o mesmo durou vários séculos e se desenvolveu de forma desigual, em função dos diversos contextos políticos e sociais da Europa ocidental. Como observa o autor, a construção de um novo homem e de uma nova corporalidade no contexto da sociedade moderna é parte considerável do processo civilizatório; a valorização da autodisciplina e do pensamento racional são alguns elementos que se estendem sobre o corpo e suas funções. Segundo esse autor, o processo civilizatório interfere nas práticas corporais das pessoas, desde a infância à idade adulta, corrigindo modos e valores, interferindo na conduta de todos da sociedade que tendem a se adaptar às mudanças.

A partir daí surgem manuais e livros de boas maneiras, que diferenciarão os homens uns dos outros, que determinam diferenças nos modos e refinamentos, que unem ou excluem as pessoas, demarcando o que chamamos de civilidade. “O homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar esta ocasião em um ato de sociabilidade [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 108).

Flandrin e Montanari (1998) destacam que o comportamento à mesa é regido por uma dupla preocupação: trata-se ao mesmo tempo de controlar e conter os gestos, os movimentos do corpo e de zelar pelos movimentos do espírito e guiá-los, com o objetivo ético e social que as circunstâncias exigem:

Assim, a boa educação, por si só, não constitui a garantia absoluta de uma função importante na regulação das relações sociais. Portanto, as boas maneiras podem ser desvirtuadas quando, por exemplo, não são mais do que uma “fachada” hipócrita a serviço apenas de interesses pessoais ou uma máscara para sentimentos obscuros. Todavia, embora não bastem para garantir os modos civilizados em uma sociedade, é no mínimo improvável que se possa esperar um comportamento bem educado de uma coletividade

desordenada e indiferente a qualquer norma de comportamento social (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 496-497).

O fio condutor da história das boas maneiras à mesa é o abandono da promiscuidade e da exibição de comportamentos grosseiros. No século XVI, segundo Flandrin e Montanari (1998) nos famosos manuais e algumas obras de Erasmo, tal como o tratado *De civilitate morum puerilium*, sobre a educação e civilidade dos costumes das crianças, entre outros textos mais específicos e locais dirigidos aos jovens oficiais, notam-se formulações e proibições como: “não assoes na toalha, não cuspas no prato, não reponha no prato ossos roídos ou alimentos que já foram à boca” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 501).

Flandrin e Montanari (1998) destacam que é no século XIII que surgem, por toda a Europa, conjuntos de regras relativas à vida social. Os mesmos autores indicam que as regras implicavam na capacidade de controlar os movimentos do espírito e sua exteriorização, ou seja, gestos e palavras. Sendo assim, não se deveria falar com a boca cheia ou fazer perguntas a um conviva quando o mesmo estivesse bebendo, e sequer se deveria perturbar a reunião com ruídos desagradáveis ou tagarelices constantes e inoportunas.

Os autores observam ainda que, no século XVI, o respeito pela sensibilidade do outro, o desprezo pelos gestos e atitudes que ofendem o sentimento estético, a preocupação com a higiene e a saúde aparecem constantemente. Nessa mesma ordem de ideias, há prescrições que visam garantir os “modos elegantes” de se portar à mesa: nem torto, nem apoiado, nem com as pernas cruzadas, nem com os braços sobre a mesa. Outras recomendações visam a limpeza pessoal e o desprezo por comportamentos desagradáveis, como por exemplo: “se enfiar os dedos na boca para esgaravatar os dentes, não és um bom companheiro de prato” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Com efeito, em *História da Alimentação*, Flandrin e Montanari (1998) nos revelam as grandes fontes da história do alimento, da pré-história até os dias atuais. Desde a pré-história há registros de comensalidade, em que a caça e a pesca aparecem. O significado da palavra comensalidade também se encontra vinculado à partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo, que remete às relações das pessoas envolvidas. A comensalidade apresenta-se como expressão de poder em que fazer parte da mesa indica a diferenciação dos homens uns dos outros. Outros casos incluem ritos de passagem, como: nascimento, casamento, batizado e outros exemplos que na Idade Média aparecem com a questão social, cujo sacramento ocorre através de uma refeição. Na Idade Média, os banquetes já constituíam um símbolo para expressar compromissos de paz. A diversidade na maneira de comportar-se à mesa em diferentes ocasiões ou rituais era pelos convivas considerada “adequada” em tais situações.

Observamos também que a postura do corpo, desde o mundo antigo até o atual, diz muito a respeito de um discurso e que nem sempre as refeições foram realizadas em mesas, como hoje conhecemos. No mundo romano, por exemplo, durante cerca de um milênio, as refeições eram realizadas em camas especiais; as camas eram instaladas numa peça especial chamada *triclinium*, com uma mesa central na qual eram colocados os alimentos e privilegiavam as camadas da classe superior da sociedade (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Essa posição deitada não permitia o uso de faca e talheres, mas era adequada

ao costume de pegar a comida com os dedos de uma só mão. Os próprios judeus habituados a comerem sentados aparecem representados em obras de arte de pintores famosos de diferentes maneiras na última refeição de Cristo com os apóstolos. Porém, provavelmente, a Santa Ceia, tenha sido realizada em uma sala comparável ao *triclinium* romano. Até os dias atuais, no Ocidente, em países católicos, o pão e vinho representam um símbolo sagrado de comunhão segundo o exemplo bíblico da Santa Ceia.

Ademais, a comensalidade ocorre também para diferenciar as classes sociais. Em nossos dias atuais, por exemplo, podemos observar diferenças nas classes sociais com relação aos hábitos alimentares e formas de comportamento. Entre os ricos, a mesa é repleta de um “gosto estético”, enquanto que entre os pobres o que importa é apresentar a comida em abundância. Nesse sentido, *o que* comemos é tão importante quanto *com quem* comemos e *onde* se realizam as refeições. Podemos considerar que todo alimento que entra em nossa boca não é neutro; para o ditado: “dize-me o que comes e dir-te-ei quem és”, acrescentamos: “dize-me com quem comes e dir-te-ei quem és”. A alimentação tem, desse modo, uma função social.

Em vista do exposto, nas seções seguintes, apresentaremos um resgate histórico da alimentação como expressão e objeto da cultura, desde o período clássico, com os hábitos egípcios, até nossos dias, em que o alimento e a alimentação submetem-se ao tempo do trabalho, e não mais ao tempo da natureza. Esse resgate importa-nos no sentido de que há de se pensar a respeito do que se tem feito com uma das práticas mais importantes e vitais para a sobrevivência humana e o quanto a depreciamos em favor de modelos de vida que nem sempre correspondem aos nossos anseios como seres culturais.

O alimento e prescrições

Desde os primórdios, quando as combinações de ingredientes e modos de fazer costumavam ser prescritos para uso e cura de doentes, o alimento passa a estar relacionado à magia desde os primórdios. Conforme Flandrin e Montanari, a medicina na era dos faraós no Egito antigo indica que existiam combinações de elementos na cozinha que contribuíram para a magia da terapêutica, segundo observações dos autores:

[...] um *Livro de medicina* em demótico (século II d.C), que explica a preparação de um prato de carne e legumes, indicado para curar os males do estômago: “Receita para cozer a carne de modo a curar as indisposições estomacais. Tomar o lírio, misturá-lo à carne de pombo, cozida com carne de ganso, funcho, uma porção de favas, água quente, farinha absorvente; juntar uma infusão de trigo e dois pés de chicória; cortar em pedaços bem miúdos, coar, beber, [macerar...] coar, beber.” (1998, p. 78).

Buscamos respostas na obra de Flandrin e Montanari (1998) para questões relacionadas a alimentos proibidos e permitidos e pudemos observar que vários fatores influenciaram nossos costumes, dentre eles, o fator religioso. Algumas regras alimentares têm origem em razões bíblicas e classificam o que seriam os alimentos autorizados e proibidos, segundo a Lei de Moisés. As espécies que devem ser evitadas são chamadas “impuras”. Alguns critérios para que se

classifiquem os animais “puros” são: os terrestres devem ter o “casco fendido”, partido em duas unhas e devem “ruminar”; quanto aos peixes “puros”, devem ser dotados de “barbatanas” e de “escamas”. Os autores citam muitos trechos da Bíblia para demonstrar a dimensão sagrada do alimento, enfatizando como o homem foi privilegiado entre todos os seres desde a criação. Porém, do mesmo modo que os animais, o homem não tem direito a comer seres vivos.

No entanto, os mesmos autores lembram que, na Antiguidade, matar um animal para consumir sua carne significava esbanjar. Logo, dever-se-ia sacrificá-lo e oferecer uma parte aos deuses. Em acréscimo, destacando passagens das Histórias de Heródoto, mostram que os egípcios condenavam os gregos por serem consumidores impuros, posto que comiam carne de vaca, “um animal sagrado”. E, por certo, em várias culturas antigas, especialmente na egípcia, os mamíferos domésticos mortos sem intervenção humana são, evidentemente, carniças não comestíveis.

A identidade alimentar foi, por vezes, construída associada à identidade religiosa; por exemplo, a diferenciação alimentar dos hábitos dos judeus e muçulmanos está ligada à religiosidade e suas prescrições. Muitas vezes, o que se pode comer e o que é proibido ou não indicado nos cardápios de diferentes culturas têm relações com o sagrado e o profano. Ao longo da História pode-se também perceber que o uso ou não dos alimentos obedeceu a códigos ligados ao prestígio deste ou daquele alimento.

Alimento, sacrifício e cristianismo

A difusão da cultura cristã põe em questão a prática do sacrifício. O cristianismo nega o valor do sacrifício do ponto de vista doutrinário, substituído pelo ritual eucarístico, por um sacrifício vegetal, lembrando as santas espécies do pão e do vinho, representando o corpo de Cristo. Neste caso, segundo Flandrin e Montanari (1998), o cristianismo certamente trouxe prejuízo ao comércio das carnes sacrificiais, e não ao comércio das *vectigalia* ou objetos dos templos, como se chegou a aventar, porque, recusando-se a fazer sacrifícios para os deuses, os cristãos perturbaram todo um equilíbrio econômico e prejudicaram interesses precisos e consideráveis ao comércio e ao fisco.

Para Flandrin e Montanari (1998), Roma, cuja ideologia e vida política eram fundamentalmente universalistas, tentou uniformizar os usos e costumes locais das regiões europeias e mediterrâneas que formavam o território de seu império, inclusive no campo da alimentação. O mito da agricultura e da cidade, da agricultura para a cidade – perdurou e sustentou a missão civilizadora que o mundo romano exerceu sobre os “selvagens” habitantes das florestas e das aldeias. Tudo isso resume, simbolicamente, o enfrentamento entre civilizações diferentes (bárbaros e romanos).

Roma, como as outras civilizações da costa mediterrânea, possuía uma cultura do legume. Todo romano desejava ter sua horta, mesmo na cidade. Na concepção romana, o termo “cru” é inapropriado, pois para aquele povo os alimentos foram “cozidos” pelo sol parcialmente, mesmo no inverno, ou completamente, em outras estações do ano. Os romanos afirmavam que o cozimento continuava no corpo do homem e os alimentos eram transformados em sangue, músculos e ossos. No entanto, nem todos os alimentos à base de carne eram permitidos ao

consumo, especialmente aqueles já “apodrecidos vivos”, como as vísceras, pois alma e corpo eram separáveis e o sangue representava a última relação entre os limites de alma e corpo visceral.

Os romanos conheciam dois tipos de refeições opostas, a *cena* e o *prandium*. A primeira reunia homens, sempre deitados (quando as mulheres, tradicionalmente, ficavam sentadas), em um lugar coberto: a casa ou o jardim. O número de convivas era limitado a uma dezena – a *cena*, de qualquer maneira, é uma festa, apesar de pouco luxo; uma ocasião especial, de lazer e de paz. Já o *prandium*, que se restringia aos alimentos oferecidos sem cerimônia, compunha-se de alimentos revigorantes, *frugais*, compostos de fruges (produtos da cultura e do solo). É a única refeição dos romanos engajados na guerra, na atividade política ou em qualquer outra que requeira esforço (labores). Pode consistir em desjejum matinal, uma refeição leve em torno do meio-dia, mas de caráter não obrigatório.

Particularmente, a Grécia e a Roma antigas foram marcadas por uma cultura sacrificial: um animal doméstico não pode ser transformado em carne consumível, isto é, morto e cortado em pedaços, sem que tenha sido sacrificado em um ritual. Com esse sacrifício cruento, os romanos definem sua identidade de homens civilizados e de membros de uma comunidade social. Todavia, é pouco provável que os romanos só consumissem a carne de animais abatidos segundo os ritos e no contexto do sacrifício. É verdade que uma boa parte da carne fresca que lhes era permitida comer, principalmente nas festas, provinha desses sacrifícios, mas nada indica que sempre fosse assim.

Embora grupos vegetarianos e diversos movimentos que se opunham aos sacrifícios existissem, foram os cristãos os portadores de um novo sistema alimentar que excluiu o sacrifício animal de maneira especial na quaresma, divulgando o hábito do jejum como forma de santificação e expiação dos pecados, embora também os judeus o praticassem, por eles chamado de *Yom Kipur*.

De fato, muitas vezes, as regras alimentares confundem o sagrado com o profano e grande parte das proibições alimentares ocorrem não só no campo específico da alimentação como também em outros campos. Os costumes religiosos baseados em “leis” bíblicas separavam as espécies de alimentos para o consumo, atingindo o comportamento humano. Entretanto, com as conquistas dos mares pelos europeus e com o evento da Reforma Protestante, a unidade dos costumes alimentares ocidentais foi se modificando, com a diversificação das cozinhas nacionais.

Conforme destacam Flandrin e Montanari (1998), muitos modelos alimentares estiveram ligados à ideia de frugalidade e foram elevados à categoria de símbolos de vida simples, ou de uma pobreza digna, feita de trabalho duro e satisfações singelas. Os excessos alimentares (como a gula) ainda hoje são mal vistos de modo geral e no sentido religioso, mencionados como pecados capitais¹, aspecto relevante para que os cristãos estabelecessem padrões de

¹Os pecados capitais são caracterizados como vícios de conduta praticados pelos homens. Tendo isso por base, os pecados capitais mais praticados foram divididos e enumerados pelo Papa Gregório Magno, no século VI e definitivamente firmados no século XIII por São Tomás de Aquino. Os sete pecados capitais são: avareza, gula, inveja, ira, luxúria, preguiça, soberba ou vaidade.

comportamento à mesa com ponderação. Contudo, muitos desses hábitos alimentares não mais correspondem aos parâmetros atuais, o que não significa que desapareceram, mas que estão a transformar-se.

Segredos da cozinha e da gastronomia

As compilações de receitas culinárias não esperaram a invenção da imprensa, pois apareceram em diferentes países da Europa em forma de manuscritos, desde o início do século XIV e talvez até desde o fim do século XVIII.

Flandrin e Montanari (1998) consideram que outro tipo de obra se multiplicou no século XVI, como, por exemplo, “as compilações de segredos”. Alguns enunciavam dupla especificidade – cosmética e receitas doces – destinando-se às damas. Vale lembrar que nessa época, na França e na Itália, a cozinha era uma atividade servil, enquanto que os cuidados com a beleza e a feitura de doces eram dignos do interesse das “damas” e “senhoritas” das elites sociais.

Nossos colonizadores portugueses são apontados pela famosa culinária recheada por receitas doces. Cascudo (1983) lembra que a doçaria conquista espaço dentro dos conventos portugueses e a maioria das freiras prepara doces sussurrando nomes que eram confissões de pecado, apelos, críticas, murmúrios:

Bolinhos de amor, esquecidos, melindres, paciências, raivas, sonhos, beijos, suspiros, abraços, caladinhos, saudades. E os que traziam aromas de cela mística de freira letrada: beijos de freira, fatias-de-freira, creme-da-abadessa, toucinho do céu, cabelos-de- virgem, papos-de-anjo celestes, queijinho-de-hóstia. Satíricos: barriga-de-freira, conselheiros, velhotes, orelhas-de-abade, galhofas, lérias, casadinhos, viúvas, jesuítas, arrufadas, sopapos (CASCUDO, 1983, p. 303).

Durante três séculos modernos (XVI à XVIII), todas as profissões ligadas à alimentação eram vistas como arte, a partir de então definidas por tratados escritos por profissionais. Diversos escritos, como poemas e até canções passam a fazer apologia ao prazer de comer e até a glotonaria. Os especialistas da cozinha moderna, antes considerados gulosos, passam a ser valorizados por sua gluttonia e adotam novas máscaras: *gourmets* e *gastrônomos*.

Nos séculos XVII e XVIII, com a desculpa de um gosto novo, todas as preocupações higiênicas tendem a desaparecer e todas as referências à antiga dietética se apagam: “esse afrouxamento dos laços entre a cozinha e a dietética libera de alguma forma a gulodice: os refinamentos da cozinha não visam mais manter a boa saúde das pessoas, mas satisfazer o gosto dos glutões [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 549).

Em meados do século XVII, o gosto é valorizado em sentido figurado, em áreas como a literatura, a escultura, a pintura, a música, o mobiliário, dentre outras. E em todos esses domínios é ele que permite distinguir o bom do ruim, o belo do feio, sendo, assim, o órgão característico do “homem de gosto” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A partir do século XVII, os cozinheiros e os comilões franceses esquecem, progressivamente, essas funções dietéticas e limitam-se a levar em consideração a harmonia dos sabores. Um dos aspectos apontados por Flandrin e Montanari é a relação da natureza com os alimentos, considerados quentes e frios:

Antes de 1550, o princípio aceito por todos era que cada um deveria comer em conformidade com sua natureza. Por exemplo, no século XIII Aldebrandin escrevia o seguinte: “Quem quiser conservar a natureza que é bem saudável [...] que dê coisa semelhante à natureza de cada um, isto é, coisa quente à natureza quente e coisa fria à natureza fria, e assim em relação às outras naturezas.” A partir da metade do século XVI verifica-se o triunfo do princípio contrário. Em 1607 *Le Thresor de Santé* afirma de forma muito explícita que os alimentos “de qualidade úmida e quente” [convêm] àqueles com humor melancólico [isto é seco e frio]; os frios e úmidos, aos coléricos [quentes e secos]; os quentes e secos, aos fleumáticos [frios e úmidos]; e os de bom suco e medíocre nutrição, aos sanguíneos [quentes e úmidos] (1998, p. 676).

Na Idade Média, esse princípio de reequilíbrio pelos contrários aplicava-se habitualmente aos consumidores doentes, e não às pessoas com saúde. Não obstante, no decorrer do século XVI, o “princípio dos contrários” torna-se regra dietética. Em outras palavras, todos aqueles cujo temperamento não é sanguíneo são considerados desequilibrados, doentes em potencial e presas de médico. Surge o “*imperialismo*” médico, bem como as dietas, e todo um conjunto de livros, poemas e canções dedicados ao prazer de comer e de beber constitui o terreno em que passa a florescer, desde os primeiros anos do século XIX, a literatura gastronômica classificada como tal.

Podemos observar também que os modos alimentares se transformaram com o Iluminismo, através da “valorização do tempo social ou descoberta da noite”, e que o prazer de aproveitar o tempo com conversas e contratos de negócios, em jantares em torno de uma mesa rica em alimentos, facilitou muito o trabalho e a socialização entre as pessoas. Nasce, então, um mercado novo de restaurantes e de especialistas em “cozinha do olhar”, para os gostos mais requintados.

No século XVIII, para se convidar alguém a sua casa, bastava que essa pessoa tivesse recebido na escola os rudimentos de uma cultura aperfeiçoada nos salões: se ela fosse gentil, tivesse boa aparência, modos mundanos e uma conversa espirituosa, não se exigia mais nada para admiti-la à mesa (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A ciência, particularmente a antropologia, tem pensado nas questões relacionadas aos costumes alimentares atrelados a identidades sociais. Alguns escritores e estudiosos no campo das ciências sociais e da antropologia, dentre eles, Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, destacam em suas obras aspectos da alimentação na sociedade brasileira. No Brasil, a grande extensão territorial somada à encantadora diversidade cultural revela-nos sabores culinários peculiares.

Os povos que abusam do açúcar são essencialmente voluptuosos; o Brasil apontado por Cascudo (1977) é essencialmente sensual e guloso. O açúcar está para a carne como o amor platônico está para o amor sexual. Para o brasileiro, a mesa é um dos bons regalos da vida e, segundo Cascudo (1977), o povo e paladar brasileiros denunciam hábitos de gozo e sibaritismo. Alimentar-se é, portanto, uma forma de expressão que permite ao indivíduo explicitar até mesmo sua visão de mundo e suas escolhas, pois hoje em dia, comer já não é como outrora, alimentar-se, mas revelar-se (CASCUDO, 1977).

Nossas preferências de paladar, segundo Freyre (1969), parecem ser condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades que

pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos de nossa existência.

Indústria alimentar

Os séculos XIX e XX são marcados pela revolução industrial, desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial. A revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, como, por exemplo, as indústrias alimentares.

Alguns alimentos apresentam-se prontos para serem consumidos, entre eles, alguns que não existiam anteriormente (como o chocolate em barra, o leite condensado ou em pó). Esse fato contribuiu para a redução drástica dos serviços domésticos: “o desaparecimento das cozinheiras burguesas começou por transformar as burguesas em cozinheiras; e depois certa idéia da emancipação feminina [...] levou-as a preferir atividades fora de casa.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 700).

Com um número crescente de mulheres trabalhando na fábrica ou em escritórios, tornou-se menos fácil para elas combinar atividades profissionais e domésticas, o que impulsionou, no século XX, o desenvolvimento de indústrias de eletrodomésticos, que viria a produzir aparelhos cuja a compra iria ajudá-las na manutenção da casa e na preparação das refeições.

Com a aceleração da industrialização, um maior número de homens e mulheres deixou de fazer as refeições em casa e a gula continuou a emancipar-se em relação às antigas restrições dietéticas. Ademais, houve, inclusive, o retorno do religioso na alimentação dos ocidentais, mas de forma diferente das regras e observâncias antigas que visavam eliminar os alimentos perigosos ao corpo dos fiéis.

Em meados de 1920, a “vitanomania” transformou-se em indústria alimentar. Minúsculas cápsulas, sem peso nem sabor, as vitaminas revelaram-se um produto ideal para numerosos publicitários. A Fleishmann’s Yeast Company, por exemplo, gastou somas consideráveis para proclamar que o consumo cotidiano de, no mínimo, quatro de seus pegajosos bolos de fermento repletos de vitamina B “desembaraçava o organismo dos resíduos tóxicos” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 833).

Já na década de 1970, os alimentos americanos eram de uma qualidade nutritiva inigualável, e bastava consumir os bons alimentos para obter todas as substâncias e nutrientes indispensáveis à saúde. O governo, os educadores, a mídia e, evidentemente, os produtores e industriais da alimentação, regularmente garantiam aos americanos o título de “o povo mais bem alimentado do mundo”. Não faltaram, entretanto, julgamentos críticos a esse tipo de alimentação americanizada: a inclinação irresistível pelo bife, batata frita, hambúrgueres, sopas prontas, confeccionados com peixe ou carne em conserva e caldo enlatado, entre outros.

É nesse período também em que surge a moda dos alimentos “biológicos” ou “naturais” de toda espécie. Intelectuais, gurus ocidentalizados, adeptos do misticismo oriental, tais como Georges Oshawa, criador do regime macrobiótico *zen*, aderiram a este segmento. As preocupações em matéria de saúde foram mantidas por defensores dos direitos dos consumidores.

Nesse contexto, o açúcar tornou-se alvo das dietas, denunciado como uma

das principais causas de cânceres, doenças cardíacas, diabetes, problemas dermatológicos e todo um conjunto de outros distúrbios físicos e mentais (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). O ataque à “supernutrição” e todos os problemas de saúde se resumiam ao ataque à obesidade. Assim, percebemos que política, economia e nutrição eram elementos inseparáveis.

O fenômeno da industrialização da alimentação e distribuição em larga escala dos alimentos data, sobretudo, dos anos de 1960. A partir da segunda metade do século XX, a produção agrícola não cessa de se concentrar e intensificar. A policultura acompanhada de um forte autoconsumo tende a ceder lugar à monocultura. A partir dos anos 1960, espalham-se os supermercados, assim como o carro, a televisão, o lazer, a elevação do nível de vida e de educação. A alimentação torna-se um produto para o mercado de consumo de massa. Técnicas de *marketing* e publicidade não cessam de aperfeiçoar seu poder de coação, trabalhando produtos de marca.

Os alimentos transformados, divulgados pela publicidade, são também produtos que incorporam um valor agregado cada vez mais elevado, como observamos nos produtos *light*, “alimentos-serviço”, encarregando-se do regime do consumidor. As mercadorias precisam ser fáceis de estocar, transportar, exibir e de conservarem-se nas prateleiras.

Cascudo (1983) demonstra preocupação com as transformações na alimentação e com o abandono de pratos tradicionais da cultura por comidas fáceis, encontradas em qualquer estabelecimento. Esse autor aponta para a questão da troca do prazer de uma refeição “banquete” acompanhada por pessoas conhecidas, por uma rápida refeição calórica que costuma reunir jovens isolados em um mesmo espaço cheio de desconhecidos.

Vivemos hoje numa sociedade compartimentada, individualizada que, pelo viés alimentar, está representada pelo *fast food*. A alimentação transformou-se em mercadoria e esse estilo alimentar oferece a seus consumidores um novo gosto, homogêneo e superficial aos alimentos.

A proposta do *fast food* de soluções rápidas para satisfação imediata dos desejos vai ao encontro da era dos produtos descartáveis e instantâneos, próprios da burguesia capitalista. O modelo de alimentação americana e os padrões de produção dos alimentos *fast* denotam o sucesso e a primazia de uma cultura que estende seus domínios pelo mundo desejando impor sua excelência. Observamos que a alimentação antes pertencente ao âmbito restrito da cozinha familiar tornou-se um produto para o mercado de consumo de massa; nos restaurantes *fast*, o predomínio de uma equipe reduzida de funcionários, do uso de equipamentos adaptados e de treinamentos com procedimentos cada vez mais padronizados toma por meta a produção do alimento em larga escala e tempo reduzido, bem ao modo do *slogan* “tempo é dinheiro”.

O tempo capitalista foi naturalizado e o tempo disciplinador teria que ser o mais produtivo possível. Assim, os gestos corporais precisariam se ajustar para conseguir o máximo de eficiência; um corpo útil, inteligível, manipulável e dócil que pudesse ser submetido, transformado e aperfeiçoado com função e objetivos claros de produzir, gerar lucro, movimentar o “progresso” da sociedade. E, desse modo, estabeleceu-se um ciclo de dominação em que cada indivíduo possuía um lugar hierárquico e uma função e em cada lugar um indivíduo fiscalizando, localizando, disciplinando e garantindo a eficiência do tempo e produção.

Em oposição aos restaurantes *self service* e lanchonetes de comidas rápidas,

surgiram os movimentos intitulados *slow food*. O fundador do *slow food*, Carlo Petrini, leva em conta os conceitos alimentares aliados à ecogastronomia, que estabelecem fortes conexões entre o prato e o planeta, de forma a respeitar tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção dos alimentos. Petrini afirma: “É inútil forçar os ritmos da vida. A arte consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas”. (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

Por mais que os costumes alimentares evoluam e que o mercado ofereça possibilidades de se experimentarem outros alimentos, as diferenças tradicionais de comportamento alimentar entre os povos da Europa permanecem extremamente presentes. No continente Europeu, a função social da refeição continua sendo importante: as pessoas não comem somente para se alimentar, mas também para visitar os pais ou amigos e vivenciar com eles um prazer compartilhado.

Tudo isso mostra que os comportamentos alimentares permanecem diversificados e ainda não foram padronizados de forma universal, normativa e irreversível. A tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos traz uma ação contrária que se traduz no forte apego à própria identidade e tradições gastronômicas nacionais e regionais. As tradições gastronômicas da cozinha regional falam mais alto e a própria indústria alimentar não demorou a se aposar dessa nova exigência.

Portanto, o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e do futuro. As tradições são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam.

Considerações finais

Entendemos que o alimento, ou melhor, os seus usos, obedecem à lógica do tempo histórico, uma lógica dialética. Conforme o período ou situação histórica, o alimento admite uma configuração que corresponde à necessidade de um povo e de suas condições econômicas e culturais de produção. Assim, o alimento insere-se como produto cultural e pode ser considerado como um objeto portador de ideologia, cultura e valor, inserido na história cultural, considerando que “as formas de vida de uma sociedade moldam seus produtos e obras.” (CEVASCO, 2003, p. 65).

E é a partir dessa consideração que, em nosso entendimento, percebemos que o alimento em si, na sua condição natural, não importa tanto ao desenvolvimento cultural de um povo, mas, sim, os usos que dele são feitos no desenrolar do tempo histórico. Quando observamos que um dado alimento, na sua condição natural de fruto da terra, serve indistintamente em sabor e em características nutricionais a todos os indivíduos de um grupo e que a sua apropriação social é o determinante de sua importância, vemos o aprisionamento histórico dado ao natural pelo aspecto cultural. Um cordeiro, preparado para a alimentação diária e de subsistência de uma família numerosa, não tem o mesmo significado que um cordeiro preparado para servir aos convidados a um banquete real, ainda que a finalidade seja a mesma: a manutenção orgânica da vida.

Isso tudo não nos permite deixar de compreender o alimento como portador

de ideologia, de modo que um mesmo alimento em estado orgânico que serve a diferentes situações culturais não tem o mesmo valor ou importância cultural. Os alimentos são correspondentes a sua situação cultural de produção. Definitivamente, a reprodução da vida está diretamente ligada às condições de produção do alimento. Para uma vida acelerada, alimentos produzidos e consumidos aceleradamente; para uma vida economicamente sofisticada, alimentos sofisticadamente produzidos.

A maior perversão que observamos deste movimento histórico que a produção do alimento nos traz ao horizontalizar os gostos, os sabores e as sensações acentua-se ainda mais quando percebemos que essa planificação, que é dada e incentivada pela ciência, é exclusora de saberes alimentares milenares que expressam modos de produção culturais herdados de tempos históricos remotos que muito nos tem a ensinar. Muitas vezes, abrimos mão do preparo do próprio alimento em função dos discursos da facilidade e da “falta de tempo”, que nos traz o alimento *fast*, mas no qual não nos reconhecemos em identidade.

No entanto, como, em nosso entendimento, a história e a produção cultural da vida são datadas, dialéticas e transformam-se, não há razão para preocupações maiores: diferentemente do conhecimento, que é limitado e tem fim, o alimento, sem dúvida, continuará a existir como construção cultural, apenas remodelado, refuncionalizado, afinal de contas, não há vida sem ele. Cabe-nos, no entanto, o discernimento racional dos usos que dele faremos, de modo que nossa relação com o alimento seja de troca, de potencialização de sabores e de experiências, não de planificação, pois o alimento é também criação.

Referências

CASCUDO, Luiz da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

_____. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

CEVASCO, Maria Elisa. **Dez lições sobre estudos culturais**. São Paulo: Boitempo, 2003.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro, [s.n.], 1994.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil**. 2 ed. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.

SLOW FOOD BRASIL. **Movimento slow food**. Disponível em:
< <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento> > Acesso em: 25 out. 2014.