



À mesa com o historiador: resenha do livro “Comida como cultura”



ISBN: 9788573597684

Joana Pellerano¹

“A ideia de comida remete de bom grado à natureza, mas o nexo é ambíguo e fundamentalmente inadequado” (MONTANARI, 2008: p. 15). Assim, inspirando reflexões sobre o cotidiano ato alimentar, Massimo Montanari inicia “Comida como cultura”, obra publicada originalmente em 2004 e trazida para o Brasil pela Editora Senac São Paulo em 2008. No livro, o autor explora a premissa de que todos os processos envolvendo comida – coleta, cultivo, preparação e consumo – são culturais, já que a alimentação é formada por escolhas baseadas em infinitas combinações de preceitos nutricionais, climáticos, geográficos, políticos, religiosos e sociais, entre outros.

“Comida como cultura” tem como proposta repensar frutos de pesquisas e reflexões que o autor realizou dentro de seu campo de estudo: a história da Idade Média.

Na breve introdução, Montanari promete ao leitor uma abordagem superficial do papel cultural da alimentação – que considera ser o elemento decisivo e comunicador da identidade humana –, começando já pelo conceito abrangente de cultura. A didática está presente até mesmo nas referências bibliográficas. Em vez de apenas

¹ Possui graduação em Comunicação Social - Jornalismo pela Universidade Federal do Espírito Santo (2004), mestrado em Comunicação e Gastronomia - Universitat de Vic (2007) e pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais - Centro Universitário Senac (2010). Está cursando mestrado em Ciências Sociais na PUC-SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e coordena a especialização Gastronomia: História e Cultura da unidade Aclimação, Senac São Paulo.



citar livros consultados, o estudioso optou por guiar o leitor em uma viagem pelos capítulos, mostrando os conteúdos que o ajudaram em suas reflexões e que obras se aprofundam mais sobre o tema.

Mas ainda que a obra seja acessível aos iniciantes no estudo da alimentação por sua linguagem simples e riqueza de exemplos, não deixa de apresentar uma análise embasada e abrangente, lançando um interessante olhar sobre como o ato alimentar, uma necessidade fisiológica, é também um ator fundamental na formação das sociedades e identidades culturais.

Na primeira parte da obra, “Fabricar a própria comida”, o autor viaja para o Oriente Médio de 10 mil anos atrás, onde a agricultura surge separando o homem selvagem, dependente da natureza, do homem civil, que a domina, produzindo artificialmente a própria comida. A busca por novos espaços para cultivar disseminou a descoberta, que não apenas eliminava a necessidade do nomadismo, mas implicava no estabelecimento de um núcleo habitacional fixo, de uma comunidade.

Mas a disseminação da agricultura foi lenta e gradual, e as oposições entre cultura e natureza, campo cultivado e floresta, permaneceram até a Idade Média. Guerras e dominações forçaram um diálogo entre o sistema agrário dos gregos e romanos e o sistema de caça e pastoreio dos povos germânicos, gerando a cultura alimentar hoje conhecida como europeia, que dá igual importância ao pão e à carne, mostrando que aproveitar o que a natureza dá não é a anti-cultura, mas um modo igualmente válido de se relacionar com o meio ambiente.

Apesar de já não ser refém da natureza, o homem ainda dependia da sazonalidade dos produtos. As sociedades buscavam formas de estabilizar o abastecimento dos bens agrícolas, e a busca por formas de conservação dos víveres também era sistemática, gerando as tecnologias de desidratação (por sol, fumaça ou salga) e fermentação.

A segunda parte da obra, “A invenção da cozinha”, começa com uma reflexão sobre uma diferença fundamental entre o homem e os outros animais. Além de “modificar” a natureza para benefício próprio, por meio da agricultura e da pecuária, o homem é o único animal capaz de transformar sua comida por meio da cozinha. Nos antigos mitos, a descoberta do fogo representava de forma simbólica o momento fundador da civilização, ainda que o fogo não seja indispensável no ato de cozinhar. Os conceitos de cultura e natureza eram tão opostos no imaginário popular que até o século XVII o papel do cozinheiro era “desnaturalizar” o alimento, fazendo-o artificial.

As diferentes formas de se transformar o alimento são há muito objetos de reflexão para sociólogos. Para esses estudiosos, apenas sociedades complexas e fortemente hierarquizadas foram capazes de produzir uma culinária profissional, diferente da praticada no âmbito doméstico. E somente países com tradição escrita puderam registrar seus saberes culinários, ato que “torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos, que concretiza um saber constituído” (MONTANARI, 2008: p. 62).

A máxima aplica-se não apenas a diferentes sociedades, mas a distintas camadas de uma mesma sociedade. As classes dominantes registravam seus hábitos alimentares, mas não existe um inventário sobre o cardápio camponês. Mas existem



pistas. Não seria necessário à elite adotar símbolos diferenciados se não houvessem pontos de convergência com os hábitos de outras camadas da sociedade. Contudo os gostos em comum sempre eram modificados levemente antes de chegar à mesa nobre. A necessidade tinha que dar lugar ao prazer: pratos protagonistas perdiam status e viravam acompanhamento, e ingredientes “simplórios” eram associados a produtos sofisticados ou preparados com técnicas complexas.

Montanari mostra que todas as formas de cozer são escolhas culturais, até mesmo a opção por não cozinhar. Ao longo da história, muitas ideologias pregaram o distanciamento da sociedade “civilizada” e a adoção de um estilo de vida mais simples, sustentado por alimentos “naturais”, livres da intervenção humana. Além de contar com o cru como seu antagonista, o cozido também tinha significado simbólico oposto ao assado, tido como um método de cocção mais “natural”, que dispensava artefatos culturais (como a panela) e remetia à caçada, domínio direto das forças da natureza.

O objetivo ao cozer um alimento é de melhorar não somente seu sabor, mas a segurança e saúde do consumidor. A medicina pré-moderna ocidental se baseava no equilíbrio dos humores, proporcionado por um profissional metade cozinheiro, metade médico, que combinava elementos quentes, frios, secos e úmidos, naturalmente desequilibrados, para “temperar” o comensal. O gosto exercia forte influência no cardápio, porque o alimento de sabor agradável era considerado saudável. Isso muda nos séculos XVII e XVIII, quando a ciência dietética passa a se basear em análises químicas e propriedades nutricionais, que nada tinham a ver com o paladar.

A terceira parte da obra, “O prazer (e o dever) da escolha”, ressalta que tudo que é óbvio e universal em relação à alimentação foi aprendido culturalmente. Nos lembra bem o folclorista Luís da Câmara Cascudo que “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (2004: pg. 37). Os gostos e predileções variam no tempo e no espaço, e ajudam a desenvolver os valores da sociedade. Por isso Montanari critica a moda da “cozinha histórica”, que visa recriar menus antigos com ingredientes diversos dos especificados nas receitas do passado e servi-los a um público diferente, que já não despreza o garfo e valoriza a cozinha artificial e a combinação de métodos de preparo ou de sabores para equilibrar a saúde, como os convivas de outrora.

O trecho do livro lembra ainda que as sociedades têm diferentes motivos para eleger determinados ingredientes. Há comidas que se apresentam nas mesas simples e sofisticadas sem ao menos agradar aos comensais em volta delas: os mais pobres as consomem por necessidade, e os mais ricos pela utopia de simplicidade. A oferta de determinados alimentos também influencia em seu poder de atração: o que abunda é sempre desinteressante, enquanto o raro é valorizado.

A mesa era a primeira chance que as camadas mais ricas tinham de mostrar sua superioridade. A ostentação vinha mostrar que a fome, um fantasma presente em todas as sociedades tradicionais, não atingia os poderosos. No século IX, o modelo ideal de soberano era um homem forte, voraz, capaz de dominar os animais com armas na floresta e com dentes na mesa. Com a gradual extinção da nobreza e a formação de uma nova aristocracia de reis absolutistas, o poder passa a ser nato e já não pode ser conquistado, e o ideal de força aos poucos é substituído pelo de civilidade. Montanari lembra que demonstrar poder passa a ser ter controle sobre seus instintos animais, conceito explorado por Nobeit Elias (1994. v. 1: p. 111).



A mesa mais uma vez exprimia identidade social: o soberano cercado de fartura deveria ser capaz de gerir o próprio desejo, evitando bocados indignos de sua condição. A magreza se fortalece como virtude no século XVIII, quando os burgueses a associam à produtividade e os puritanos, à penitência. O exagero passa então a ser “típico” das classes inferiores, “descontroladas e animalescas”.

Ainda mostrando o quanto é possível entender sobre a cultura local por meio da cozinha, o autor explora outro tipo de vínculo entre consumo alimentar e estilo de vida. Embora a qualidade dos produtos locais, mais frescos, sempre tenha sido reconhecida, o movimento de valorização das cozinhas regionais tem só um par de séculos. Superar a dimensão local e encher a mesa de especialidades e experiências (o que hoje encontra-se nos restaurantes self-service a quilo) era sinal de poder, como o autor já havia demonstrado na primeira parte da obra. O conceito surge quando consolidam-se as identidades nacionais, e apenas o início do processo de globalização dos mercados e dos modelos alimentares faz germinar no homem o “gosto da geografia” (MONTANARI, 2008, p. 141).

É justamente esse o paradoxo: em um mundo efetivamente fracionado como o antigo e o medieval, a aspiração era construir um modelo de consumo universal em que todos (aqueles que se podiam permitir) pudessem ser reconhecidos. Na aldeia global da nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local (Ibidem: p. 145).

Como o século XX evidenciou a potencial uniformidade dos cardápios, surgiu entre as populações o medo de perder sua identidade, exemplificado por Gilberto Freyre na máxima “uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se” (FREYRE, 1967: p. 61). Mas Montanari garante que a globalização pode enriquecer os sistemas alimentares sem eliminar as diferenças:

[...] As identidades, além de serem mutáveis no tempo, são múltiplas: o fato de que eu seja um cidadão do mundo não me impede de ser um cidadão europeu, e cidadão italiano, e cidadão da minha cidade, e cidadão da minha família, e assim por diante, multiplicando (2008: p. 153).

Para finalizar o livro, o estudioso discute “Comida, linguagem, identidade”. Resalta que faz parte da natureza humana comer junto, e esse convívio acaba por dar uma dimensão mais que funcional aos gestos ligados ao comer: atribui-lhes sentido, valor comunicativo. A comida passa a ser um discurso eloquente, com vocabulário próprio (disponível em função dos recursos territoriais, econômicos e culturais), morfologia (que transforma os ingredientes em receitas), sintaxe (a refeição) e retórica, a adaptação do discurso (a comida) ao argumento (o comensal), sob forma de preparo, serviço e consumo.



Assim como o idioma, os sistemas alimentares são fortemente enraizados na identidade humana, e por isso a aceitação de novidades é complicada. Mesmo em situações de carestia, quando adotar ingredientes estrangeiros é necessário para a sobrevivência, eles entram no menu apenas para substituir o que falta. Mas muitos acabam tendo sua origem esquecida e virando “autóctones”, como o tomate na Itália, a batata na Alemanha e o coco no Brasil. Isso mostra que o confronto entre diferentes culturas não é prejudicial ao patrimônio cultural, mas pode enriquecê-lo e torná-lo mais interessante.

O idioma alimentar é um veículo de auto-representação e transmite valores simbólicos, mediando trocas culturais. Já que comer a comida dos outros é teoricamente mais fácil que entender sua língua, a cozinha seria a porta de entrada para contaminações culturais. O importante então, afirma o autor, não é saber de onde vieram nossos hábitos e costumes, mas entender seu papel na sociedade atual. “O produto está na superfície, visível, claro, definido: somos nós. As raízes estão abaixo, amplas, numerosas, difusas: é a história que nos construiu” (Ibidem: p. 190).

Uma leitura cuidadosa revela que o autor manteve-se fiel a sua proposta inicial de expor a riqueza cultural e ideológica intrínseca ao ato alimentar, que a princípio pode ser encarado apenas como solução para uma necessidade fisiológica. Além disso, Montanari realiza em “Comida como cultura” um tratado que desestabiliza os argumentos do chauvinismo à mesa, expandindo as possibilidades do cardápio para encaixar uma refeição rica em necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais.

Referências Bibliográficas

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

ELIAS, Nibert. O processo civilizador. Volume 1: Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994. Cap 2, pg. 65-155.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. Recife: IJNPS/MEC, 1967.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.