

## COMIDA COMO CULTURA

**De: Massimo Montanari***Comida como cultura*. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008. 207 p.**Por: MARIA DE FÁTIMA FARIAS DE LIMA***Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Ceará.*

Leve, curioso e absolutamente instigante, *Comida como cultura* é um compacto de reflexões acerca dos principais temas em debate nos estudos sócio-históricos sobre a alimentação. Não obstante o tom “despretensioso” da obra, enfatizado pelo autor na Introdução, sua aguçada sensibilidade analítica surpreende e envolve quem se dispõe à sua leitura. Descrições históricas de hábitos e crenças alimentares, utilizadas como fundamento explicativo do trabalho, dão sutileza às discussões de cunho teórico, que aparecem como observações simples, mas nem por isso menos engenhosas. Deste modo, na urdidura das histórias contadas, modalidades do alimentar-se vão ganhando registro, incitando o pensamento e produzindo um “novo olhar” sobre o lugar da comida nos processos de formação cultural.

O livro, escrito pelo historiador italiano Massimo Montanari, especialista em história medieval e da alimentação, é composto por quatro grandes blocos temáticos, que se subdividem em partes menores. Estas têm o formato de ensaios curtos, o que permite que o leitor crie seu próprio itinerário de leitura da obra, de acordo com seu interesse específico. Todavia, para aqueles que optam por seguir a ordenação proposta pelo autor, é possível perceber, a despeito da independência entre as partes, uma certa “lógica de continuidade” que,

paulatinamente, vai apresentando a comida como um *fato cultural*. Neste sentido, as primeiras páginas nos convidam a reflexões acerca das primeiras dificuldades de uma abordagem deste tipo: a saber, as relações entre cultura e natureza.

Sendo a alimentação uma necessidade vital, comum a todos os homens, não é de se estranhar que ela tenha sido tantas vezes interpretada como algo *natural*. Entretanto, conforme nos sugere Montanari, logo na Introdução, “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza” (p. 15). Portanto, a comida é cultura, ainda segundo o autor, em todo o seu percurso até a boca do homem: quando *produzida*, porque não comemos apenas o que encontramos na natureza, mas também criamos nosso próprio alimento; quando *preparada*, já que este processo criativo implica uma transformação dos produtos-base da alimentação, mediante técnicas elaboradas que expressam as práticas da cozinha; e quando *consumida*, uma vez que selecionamos o que comer, mesmo podendo comer de tudo, com base nos mais variados critérios (econômicos, religiosos, nutricionais, etc.).

Na primeira parte do livro, intitulada “Fabricar a própria comida”, Montanari desenvolve com mais cuidado essas considerações iniciais, especialmente no que tange à dinâmica entre natureza e cultura. Enfatizando as primeiras tecnologias de produção de alimentos, o autor nos mostra o quanto o homem foi se tornando “o dono do mundo natural”. As técnicas de aproveitamento do território, como a caça e a coleta, embora ainda representassem certa dependência da natureza, já se mostravam reveladoras da produção de um *saber*, um conhecimento acerca do comestível, partilhado e acumulado entre grupos. A passagem desta “economia de predação” para uma “economia de produção”, entretanto, significou uma mudança decisiva na relação do homem com o meio ambiente. Isto porque, ao contrário do modo pelo qual nos habituamos a pensar (motivados pela nossa experiência industrial), a atividade agrícola significou um momento de ruptura, separando o homem da natureza, do “mundo selvagem”. Assim, pode-se afirmar, segundo o autor, que com a agricultura elabora-se a idéia de um “homem civil”, que constrói *artificialmente* sua comida e um espaço para habitar.

Na esteira desse movimento de dominação do meio ambiente, o *tempo* e o *espaço* constituem-se barreiras “naturais” a serem vencidas. A fim de prolongar a vida útil da comida, métodos de conservação foram desenvolvidos como parte de estratégias de sobrevivência e do desejo de contornar o condicionamento das estações. Os primeiros procedimentos elaborados consistiam na manutenção da comida à custa de modificações no gosto original. As técnicas baseadas no uso do açúcar e do sal são icônicas deste tipo de conservação e representativas de modelos alimentares distintos. Introduzido na Europa durante a Idade Média, o açúcar teria permanecido por muito tempo como

privilégio de poucos, perdendo seu caráter elitista apenas no início do século XIX. Já o sal teria caracterizado, por longo período, o que o autor chama de “cozinha pobre”. Carnes, peixes e verduras, afirma Montanari, “sempre se conservaram principalmente com o sal, que constituía a principal garantia de subsistência de uma economia rural que não podia confiar no mercado cotidiano ou no capricho das estações” (p. 39).

A luta pelo domínio do espaço tem na necessidade de expansão do comércio alimentar um momento significativo, gerador de mudanças culturais em diversos níveis da sociedade. A prática de consumir alimentos de outros lugares, mais ou menos distantes, permaneceu por milênios como um sinal de privilégio social, explica o autor. Todavia, a constante integração comercial de regiões e países, associada às revoluções industrial e dos transportes, modificou radicalmente a relação dos homens com o espaço. Hoje, em países industrializados, o consumo de gêneros alimentícios produzidos no exterior é consideravelmente mais acessível. Junto com os preços, bem nos lembra Montanari, caem também as imagens de prestígio que acompanhavam estes produtos. Assim, a distinção passa a ser operada, curiosamente, em sentido inverso: é o *local*, “longamente desonrado”, que tem se tornado representativo do que orgulha e diferencia grupos abastados da sociedade.

Em “A invenção da cozinha”, segunda parte da obra, o autor enfoca, como o título já sugere, a noção de *cozinha*, procurando percebê-la em suas representações sociais e em sua dinâmica de constituição. Cozinhar, para Montanari, é uma atividade humana por excelência. É este o gesto que transforma o produto da natureza em alimento *fabricado* pelo homem. E, neste sentido, “a cozinha

é o símbolo da civilização e da cultura” (p. 71). Tal afirmação nos remete ao clássico estudo de Lévi-Strauss, intitulado “O cru e o cozido” (primeiro volume de *Mitológicas*), no qual estas duas expressões do alimentar são consideradas como pólos opostos da suposta contraposição entre natureza e cultura. Concordando com Lévi-Strauss, Montanari demonstra, citando exemplos de mitos gregos e de tradições cristãs, que a rejeição à cozinha (e, portanto, ao *cozido*) assume o significado de contestação da “civilização”. Todavia, acrescenta que definir o ato culinário simplesmente pela transformação dos alimentos pelo fogo parece reducionismo. É preciso atentar para a existência de outros métodos, como as refinadas técnicas utilizadas pelos cozinheiros japoneses na preparação do peixe cru. Apesar de não pressupor o uso do fogo, tal preparação implica procedimentos de modificação do produto natural representativos, portanto, da prática de cozinha.

Os métodos de preparo da alimentação indicam não só o desejo de melhorar o sabor da comida, proporcionando maior prazer ao ato de comer, mas também um cuidado com a saúde. Não é à toa que medicina e cozinha sempre sofreram influências mútuas, historicamente. Boa parte dos tratados dietéticos medievais se assemelha, em muitos aspectos, a um receituário de cozinha. Do mesmo modo, sinais das normativas médicas são encontrados com frequência nos livros de receita da mesma época. É por isso que, para o autor, “médico e cozinheiro”, nesse período, “são duas faces de um mesmo saber” (p. 88). A relação saúde-prazer, que o imaginário contemporâneo tende a compreender de forma conflitante, é pensada, assim, como um nexo inseparável: “o que é mais agradável para o gosto é melhor para a digestão” – segundo a orientação do médico milanês Maino de Maineri, em um tratado

dietético do século XIV, citado por Montanari. Nesse contexto, as regras alimentares e de saúde se confundiam, na medida em que estas não eram entendidas como *restrições* (conforme parece sugerir, atualmente, a idéia de *dieta*).

A noção de *gosto* é o tema que inspira a terceira e maior parte da obra: “O prazer (e o dever) da escolha”. Conforme entende Montanari, é possível pensar esta noção em duas acepções: o *gosto como sabor*, isto é, como uma sensação individual da língua e do palato; e o *gosto como saber*, ou seja, uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, feita pelo cérebro antes que pela língua. Sob este ponto de vista, o gosto não é apenas uma realidade subjetiva e incomunicável – como, por vezes, tendemos a compreendê-lo. É, sobretudo, uma experiência coletiva, compartilhada; um conhecimento que nos é transmitido juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” da sociedade à qual pertencemos.

Sendo uma forma de saber, o gosto não pode ser interpretado como um padrão estático, invariável. Aquilo que nos parece “bom para comer”, hoje, é resultado de um longo processo de transformação cultural, influenciado por inúmeras variáveis de ordem social. O atual “sistema de sabores” europeu, de acordo com o autor, difere bastante daquele que marca a Idade Média, por exemplo. A gastronomia pré-moderna era fundamentalmente “magra”, explica Montanari. Na preparação dos molhos que acompanhavam carnes e peixes, utilizavam-se ingredientes ácidos como vinho, vinagre e sucos cítricos. Os molhos “gordos” à base de óleo e manteiga, mais familiares ao paladar atual, são invenções modernas, não anteriores ao século XVII, que teriam modificado profundamente o gosto e o aspecto das comidas.

A despeito dessas mudanças sofridas na “estrutura do gosto”, a chamada “cozinha histórica” estaria virando moda na Europa e em vários outros continentes. A idéia consistiria, basicamente, no “resgate” do patrimônio culinário de determinada época. Mas, do ponto de vista cultural, como seria possível resgatar um gosto do passado? Para Montanari, reconstituir a “sensação de um tempo” é algo tecnicamente impossível. Por duas razões simples: os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial, inevitavelmente, distinta). Logo, sugere o autor, “a proposta poderia ser a de *jogar* com a ‘cozinha histórica’, respeitando algumas regras (não há jogo sem regras), mas sem cair na empáfia da reconstituição filológica com fim em si mesma, da receita retomada em sua ‘autenticidade’” (p. 106).

Assim como o tempo, também o espaço tem servido de referência à formação de “cozinhas”. Conhecer ou exprimir uma “cultura de território” por meio de suas comidas *típicas* é algo tão comum, hoje, que nos parece “natural”. Todavia, somente a partir do século XIX é que este tipo de cozinha surge no cenário gastronômico europeu. Diferente do modo como tendemos a pensar, costumeiramente, a chamada “cozinha internacional” é que tem raízes bem antigas. As culinárias romana “mediterrânea” e medieval “européia” eram abertas à totalidade do mundo conhecido e freqüentado. Os ingredientes estrangeiros sempre foram bem-vindos, sendo utilizados, inclusive, como marca de prestígio social – conforme foi dito. É claro que os “pratos” produzidos com base nos recursos locais sempre existiram. Entretanto, perceber a territorialidade como uma *noção* e como um *dado positivo* é uma invenção, relativamente, recente. O início dos

processos de uniformização dos mercados e dos modelos alimentares teria, na visão do autor, estimulado um novo cuidado em relação às culturas locais e, conseqüentemente, a criação de *sistemas* – com base em fragmentos transmitidos pela história – que hoje denominamos de “cozinhas regionais”.

A quarta e última parte, intitulada “Comida, linguagem, identidade”, constitui um rápido exercício reflexivo acerca dos códigos que configuram esses *sistemas culinários*. Montanari afirma que os gestos forjados na prática do “comer junto” tendem a sair de sua dimensão simplesmente funcional para assumir um *valor comunicativo*. Como uma forma de linguagem – metáfora usada, primeiramente, por Lévi-Strauss, em “Origem dos hábitos à mesa”, terceiro volume de seu *Mitológicas* –, a cozinha e as práticas de comensalidade expressam os mecanismos de estruturação e diferenciação social. A participação na mesa comum, indica o autor, é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Porém, não se pode deixar enganar: comer junto não necessariamente significa estar em perfeita harmonia. Os hábitos à mesa são também reveladores dos conflitos e hierarquias do social – ou da necessidade de mascarar tais disparidades, por exemplo, através da substituição, na moderna sociedade “democrática”, da mesa retangular pela *redonda*, menos adequada para marcar as diferenças.

De acordo com Montanari, “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (p. 183). Trata-se, portanto, de um importante veículo de *auto-representação* e de *troca cultural*, possivelmente, mais forte do que o idioma – afinal, comer a comida de outros, lembra o autor, é mais fácil (pelo menos aparentemente) do que decodificar

sua língua. Na prática, estas duas noções são quase sempre evocadas de forma contraposta: a troca cultural aparece como um obstáculo à salvaguarda das identidades. Montanari convoca a atenção, no entanto, para o fato de que as identidades culturais não são realidades metafísicas e nem estão inscritas no “patrimônio genético” de uma sociedade. Ainda que a história venha sendo compreendida como o lugar da produção de “raízes” que servem de referência à conservação das identidades, o que ela mostra, de fato, é que estas identidades só “existem” em função de processos infintos de adaptação a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas.

Voltando constantemente seu olhar para a história, para as mudanças e permanências que este processo amplo e complexo desencadeia, o autor nos convida a perceber nas práticas alimentares sua natureza fundamentalmente *cultural*. Sem maiores preocupações com ordens cronológicas e aprofundamentos teóricos, o texto tem um tom

descontraído que o torna acessível a um público amplo de leitores. Para os interessados em adentrar, com maior densidade, as discussões acerca do fato alimentar, um *guia à leitura*, que substitui a bibliografia no final da obra, traz uma breve descrição, por assunto, dos referenciais teóricos que orientaram o autor nesta produção.

Uma abordagem suave, mas nem por isso simplificada, das principais temáticas da História da Alimentação (com digressões pelos campos da Sociologia e da Antropologia), *Comida como cultura* foge de modismos intelectuais que apelam para a comida como mais um aspecto meramente curioso da cultura. De forma inteligente, o autor se preocupa em traçar linhas de compreensão histórica dos costumes alimentares apresentados, interpretando-os não como peças de museu, congeladas em seu próprio exotismo, mas como *sinais* de um contexto social específico, rastros materiais e simbólicos de uma história que se revela como processo carregado de agitações e rupturas cognitivas.