

COMIDA COMO CULTURA*

Food as Culture

Cilene da Silva Gomes Ribeiro**

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008, 207 p.

Massimo Montanari, historiador italiano, nascido em Imola em 1949, é um dos mais importantes pesquisadores da História da Alimentação. Especializado na época medieval, período sobre o qual leciona na Universidade de Bolonha, Montanari já estudou vários temas relacionados à agricultura e a alimentação, sendo muitos deles apresentados e reunidos nesta obra, publicada em 2004. O autor há muito tempo faz parte de uma lista seleta de autores preocupados em manter o debate em torno da importância histórico-antropológico-social da agricultura e da alimentação, sendo que seus principais trabalhos desde sempre mantiveram um objetivo permanente na busca de tais correlações.

Em *Comida como cultura*, Montanari aborda questões culturais, naturais, de tempo, de espaço e dos conflitos sociais e pessoais que envolvem o comer e a fabricação de alimentos. O autor aborda a representação da natureza como parte da cultura alimentar dos diferentes povos e dos conflitos naturais que desenvolveram o ser humano e definiram as autorrepresentações dos grupos sociais. Mesmo as escolhas feitas por caçadores e coletores primitivos eram determinadas por uma cultura de economia (disponibilidade) e de medicina (digestibilidade e nutrição) que levou ao desenvolvimento de estruturas sociais específicas e de diferentes tradições.

Na obra, são apresentados dados sobre o comércio de alimentos, sobre as primeiras sociedades agrárias, sobre os pratos que sintetizaram

* A obra *Il cibo come cultura* aqui resenhada foi originalmente publicada em italiano, no ano de 2004.

** Professora do Curso de Nutrição da Pontifícia Universidade Católica do Paraná e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

diferentes gostos e a atitude analítica do Iluminismo, que insistiu na separação dos sabores.

Na primeira parte da obra, há a descrição da passagem da economia da predação para a economia de produção de alimentos. Ao longo dos anos, isto representou uma mudança significativa na relação entre os seres humanos e os territórios, bem como na cultura dos homens e das sociedades, nas formas de poder político, no imaginário cultural, nos rituais religiosos, nas organizações e nas invenções das cidades. Com a domesticação das plantas e dos animais, o ser humano tornou-se “dono” do mundo natural, sentindo-se, de certa forma, independente do mesmo, colaborando para a elaboração da idéia de um “homem civil”, daquele que pode construir “artificialmente” a própria comida. E, empenhando-se em diminuir as restrições territoriais, buscando e conseguindo comida de diversas localidades, mais ou menos distantes, celebrou a diversidade alimentar e, muitas vezes, os privilégios sociais existentes, culminando na lógica de uma aldeia global.

O autor relata ainda que a dinâmica entre a natureza e a cultura também se expressou na problematidade da relação com o tempo, isto é, com os ritmos anuais de crescimento de plantas e animais, fazendo com que as ciências e as técnicas sempre estivessem a serviço do projeto de prolongar ou parar os tempos da natureza, seja pela diversificação das espécies, seja pelas técnicas de conservação dos alimentos. Inventando ou desenvolvendo alimentos, os homens criaram os “produtos típicos”, construindo parte decisiva dos patrimônios gastronômicos de muitos locais.

No capítulo “A invenção da cozinha”, relacionam-se as modalidades de consumo alimentar e a seleção dos alimentos com base em preferências individuais e coletivas aos valores, significados e diversidade de gostos. O fogo é desvendado como elemento de conquista e como momento constitutivo e fundador da civilização humana, como transformador do produto “da natureza” em algo profundamente diverso, tornando os alimentos melhores não somente do ponto de vista do sabor, mas também da segurança e da saúde, relacionando a gastronomia com a dietética.

Em muitas sociedades, a forma de preparo dos alimentos representava diferentes maneiras de domesticidade ou de poder, além de contraposições de gênero. A importância simbólica das técnicas de cozimento como eixo culturalmente significativo das atividades da cozinha se demonstrava.

No capítulo “O prazer (e o dever) da escolha”, o foco recai no gosto, que Montanari relata ser um produto cultural. Cita que o gosto é definido pelo cérebro, que é um órgão culturalmente – e, por isso, historicamente – determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. E, justamente por isso, sofre variações no espaço e no tempo: o que em um lugar ou época é considerado bom, em outro, pode não ser. Por isso, a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.

Remete-se, portanto, a duas acepções distintas do termo “gosto”. Uma é a do gosto entendido como sabor, sensação individual, experiência subjetiva, incomunicável. A outra é a do gosto percebido como “saber”, sendo uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade, também enquanto realidade coletiva e comunicada.

Montanari fala da formação do gosto nos mesmos termos que Jean-Louis Flandrin, pois ambos acreditam que as escolhas baseadas no gosto são constructos sociais. Reforça, ainda, que há a necessidade de entender os gostos sempre atrelados às suas formações e modificações no tempo, a fim de saber sobre qual autoridade se avalia o gosto e quais alimentos são mais práticos e econômicos, quais os que “convém comer” e quais, por sua raridade, passam a gerar prazer e fascínio.

As mudanças ocorridas no gosto, no aspecto das comidas, nas formas de servir os convidados e de como os mesmos têm escolhido seus alimentos no decorrer dos tempos, os medos, os modelos de beleza do corpo e de como as relações de poder se transformaram ao longo dos tempos também são ilustrados por Montanari.

O autor termina sua obra com o capítulo “Comida, linguagem, identidade”, no qual aborda, de forma esplêndida, as questões de convívio alimentar e das regras e simbologias envolvidas nesta sociabilidade, bem como as linguagens e a maneira pela qual o comportamento alimentar tornou-se um sinal social e de partilhas. Finaliza fazendo uma analogia entre comida e linguagem e ilustra os mecanismos de “substituição” e de “incorporação” dos produtos nos sistemas alimentares.

É importante destacar que a obra de Massimo Montanari, por basear-se em uma pesquisa minuciosa e por ser conduzida com clareza de idéias e argumentações, densa e bem escrita, é de grande valia não apenas para historiadores da alimentação, mas também para todos os que acreditam que o homem é homem graças ao alimento que consome.

As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda a identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo (MONTANARI, 2004, p. 189).

Recebido em agosto de 2010.
Aprovado em agosto de 2010.