

sob a direção de
Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

tradução de
Luciano Vieira Machado e
Guilherme João de Freitas Teixeira



Estação Liberdade

© Librairie Fayard, 1996
© Gius. Laterza & Figli, Roma, Bari / Librairie Arthème Fayard, Paris, 1996
Edição original francesa: *Histoire de l'alimentation* (ISBN: 2-213-59457-0)

Revisão de texto	Maria Eugênia Guerguiev, Marise Leal e Soraia Ioti
Revisão da tradução e preparação	Claudia Cavalcanti/Estação Liberdade
Índice remissivo	Tradutores e Anita Cortizas
Composição de texto	Anita Cortizas/GAPP design
Digitalização de imagens	Antonio Kehl
Ilustração da capa	Jean François de Troy: <i>Déjeuner de chasse</i> , Museu do Louvre. © Foto Lauros-Giraudon
Ilustração da 4ª capa	<i>Codex de Nobilitate</i> , França, final séc. XV, Lisboa, Torre do Tombo. © Foto Lauros-Giraudon

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

História da alimentação / sob a direção de Jean-Louis Flandrin e
Massimo Montanari ; [tradução de Luciano Vieira Machado,
Guilherme J. F. Teixeira]. – São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

Título original: *Histoire de l'alimentation*.
Inclui 2 encartes com ilustrações/fotografias.
Bibliografia.

ISBN : 85-7448-002-9

1. Alimentos – História 2. Gastronomia – História
3. Hábitos alimentares – História 4. Usos e costumes –
História I. Flandrin, Jean Louis. II. Montanari, Massimo.

98-4664

CDD-641.09

Índices para catálogo sistemático:

1. Alimentação e alimentos : História : Economia doméstica 641.09
2. Alimentos e alimentação : História : Economia doméstica 641.09

A PUBLICAÇÃO DESTA OBRA CONTOU COM O APOIO DOS MINISTÉRIOS
DAS RELAÇÕES EXTERIORES E DA CULTURA DA FRANÇA

Todos os direitos desta edição reservados à

Editora Estação Liberdade Ltda.
R. Dona Elisa, 116
01155-030 São Paulo SP
Tels.: (011) 3824 0020 / 826 6843 Fax: (011) 825 4239
e-mail: estliber@hydra.com.br

FEITO O DEPÓSITO LEGAL • Proibida a venda em Portugal

Lista dos autores desta obra:

Danièle ALEXANDRE-BIDON, Catedrática da Universidade Lumière-Lyon-II
Gerd ALTHOFF, professor da Universidade Justus-Liebig, Giessen (Alemanha)
Marie-Claire AMOURETTI, professora da Universidade de Pisa
Alberto CAPATTI, professor da Universidade de Pavia
Mireille CORBIER, diretora de pesquisa do CNRS (Centre National de Recherche Scientifique)
Alfio CORTONESI, professor da Universidade de Viterbo
Julia CSERGO, pesquisadora associada à EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales - Paris)
Françoise DESPORTES, mestre de conferências da Universidade de Paris-X
Florence DUPONT, professora da Universidade de Nancy-II
Claude FISCHLER, diretor de pesquisa do CNRS
Jean-Louis FLANDRIN, professor emérito da Universidade Paris-VII e diretor de estudos da EHESS
Peter GARNSEY, mestre de conferências e membro do Colégio de Jesus, Cambridge
Allen J. GRIECO, Harvard University Center, Villa I Tatti, Florença
Cristiano GROTANELLI, professor da Universidade de Roma-I
Alain HUETZ DE LEMPS, professor emérito da Universidade Michel de Montaigne-Bordeaux-III
Philip e Mary HYMAN, diretores de pesquisa do CNAC, Paris
Francis JOANNÈS, professor da Universidade de Paris-VIII
Ewald KISLINGER, pesquisador da Universidade de Viena
Bruno LAURIOUX, mestre de conferências da Universidade de Paris-VIII-Vincennes-Saint-Denis
Harvey LEVENSTEIN, professor emérito da Universidade McMaster, Hamilton, Canadá
Oddone LONGO, professor da Universidade de Pádua
Innocenzo MAZZINI, professor da Universidade de Macerata
Massimo MONTANARI, professor da Universidade de Bolonha
Michel MORINEAU, professor da Universidade de Paris-XII-Val-de-Marne
Miguel Angel MOTIS DOLADRE, professor da Universidade de Saragoça (Espanha)

Giorgio PEDROCCO, professor da Universidade de Bolonha
Yves PÉHAUT, professor da Universidade Michel de Montaigne-Bordeaux-III
Catherine PERLÈS, professora da Universidade de Paris-X, membro do Instituto
 Universitário da França
Hans Conrad PEYER (in memoriam), professor da Universidade de Zurique
Françoise PIPONNIER, professora da EHESS (Paris e Lyon)
Jean-Robert PITTE, professor da Universidade de Paris-Sorbonne
Antoni RIERA-MELIS, professor da Universidade de Barcelona
Daniela ROMAGNOLI, professora da Universidade de Parma
Bernard ROSENBERGER, professor assistente da Universidade de Paris-VIII
Giuseppe SASSATELLI, professor da Universidade de Picardie-Jules-Verne
Jean SOLER, ex-conselheiro cultural da embaixada da França em Israel
Paolo SARCINELLI, professor da Universidade de Palermo
Hans Jurgen TEUTEBERG, professor da Universidade de Munique
Alberto VECA, crítico de arte, Milão
Massimo VETTA, professor da Universidade de Chieti

Sumário

Introdução	15
PRIMEIRA PARTE – Pré-história e primeiras civilizações	25
A humanização das condutas alimentares	26
ALIMENTOS, 26 – COZINHA, 30 – COMENSALIDADE, 32	
CAPÍTULO 1 – As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos	36
RUMO A UMA ANÁLISE QUÍMICA DA ALIMENTAÇÃO PRÉ-HISTÓRICA, 36 – OS PRIMEIROS HOMINÍDEOS: BRAVOS CAÇADORES OU LADRÕES DE CARCAÇAS?, 38 – PARA UMA REABILITAÇÃO DOS PRIMEIROS HOMINÍDEOS, 41 – O DESENVOLVIMENTO DA CAÇA NÃO ESPECIALIZADA, 42 – O PALEOLÍTICO SUPERIOR E A GENERALIZAÇÃO DAS GRANDES CAÇADAS ESPECIALIZADAS, 45 – O MESOLÍTICO EUROPEU: UMA ALIMENTAÇÃO EXTREMAMENTE DIVERSIFICADA, 47 – A AGRICULTURA E A CRIAÇÃO DE ANIMAIS: LIBERTAÇÃO OU NOVOS PROBLEMAS?, 48 – O SIMBÓLICO NA ORIGEM DA COZINHA?, 51	
CAPÍTULO 2 – A função social do banquete nas primeiras civilizações	54
OS BANQUETES DOS PARTICULARES, 56 – O BANQUETE REAL, 59 – OS BANQUETES COM FUNÇÃO RELIGIOSA, 64	
CAPÍTULO 3 – Alimentos e bebidas do Antigo Egito	68
UMA ALIMENTAÇÃO VARIADA, 69 – OS CEREAIS, OS PÃES, AS BOLACHAS DE TRIGO, OS BOLOS, 71 – A CERVEJA, 72 – A HORTA, O POMAR, A VINHA, 73 – A CARNE E OS LATICÍNIOS, 74 – O PEIXE, 75 – O MEL, OS CONDIMENTOS, AS ESPECIARIAS, 75 – A SALA DE JANTAR, A COZINHA E OS COZINHEIROS, 76 – DA GASTRONOMIA À MEDICINA, 78	
CAPÍTULO 4 – As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas	80
OS ANIMAIS COMESTÍVEIS, 82 – EM NOME DA ORDEM DO MUNDO, 84 – O MAIS PRÓXIMO DAS ORIGENS, 86 – O PORCO, UM ANIMAL SUSPEITO, 88 – A PROIBIÇÃO DO SANGUE, 89 – BIBLIOGRAFIA, 91	
CAPÍTULO 5 – Os Fenícios e os Cartagineses	92
A AGRICULTURA FENÍCIA E SEUS PRODUTOS, 92 – OS RECURSOS ALIMENTARES DE CARTAGO, 99 – A PREPARAÇÃO E O CONSUMO DOS ALIMENTOS, 104	

SEGUNDA PARTE – O mundo clássico	107
Sistemas alimentares e modelos de civilização	108
COMER JUNTO, 108 – ...E O HOMEM CRIOU SUAS PLANTAS E SEUS ANIMAIS, 110 – O COZIDO E O CRU, 116 – CIDADE E CAMPO, 118 – CRISE DE UM MODELO, 118	
CAPÍTULO 6 – A carne e seus ritos	121
A CARNE E O PÃO, 121 – CARNES PROIBIDAS, 122 – OS SISTEMAS SACRIFICIAIS, 124 – BANQUETE SACRIFICIAL E RECUSA SECTÁRIA, 127 – O MUNDO ROMANO, 129 – A CRISE DOS SACRIFÍCIOS, 130 – SOBREVIVÊNCIA DOS SACRIFÍCIOS, 132 – OS CRISTÃOS DO ORIENTE, 134	
CAPÍTULO 7 – Cidades e campos gregos	137
A PAISAGEM AGRÁRIA, 137 – QUEM PRODUZ AS FONTES ALIMENTÍCIAS?, 141 – OS PRODUTOS ALIMENTARES CONSUMIDOS PELOS GREGOS, 141 – ALIMENTOS DO CAMPO E DA CIDADE, 145 – BIBLIOGRAFIA, 152	
CAPÍTULO 8 – As refeições gregas, um ritual cívico	155
BANQUETE DOS HUMANOS, 158 – BANQUETE DOS GREGOS, 159 – BANQUETE DOS CIDADÃOS, 161	
CAPÍTULO 9 – A cultura do <i>symposion</i>	170
UMA REUNIÃO DE HOMENS, 171 – UM RITO IMUTÁVEL, 176 – A FUNÇÃO SIMBÓLICA DO <i>SYMPOSION</i> , 178 – <i>SYMPOSION</i> E POESIA, 181	
CAPÍTULO 10 – A alimentação dos etruscos	186
OS CEREAIS, 187 – OS LEGUMES, 189 – A VINHA E A OLIVEIRA, 190 – A CAÇA E A CRIAÇÃO DE ANIMAIS, 191 – A PESCA, 194 – A COZINHA E OS BANQUETES, 195 – BIBLIOGRAFIA, 197	
CAPÍTULO 11 – Gramática da alimentação e das refeições romanas	199
UMA ALIMENTAÇÃO QUE “DÁ O QUE PENSAR” PARA OS PRÓPRIOS ROMANOS, 199 – TIPOLOGIA DOS ALIMENTOS ROMANOS: FRUGES E PECUDES, 203 – AS REFEIÇÕES ROMANAS: LUGARES E FIGURAS SIMBÓLICAS DO CONSUMO ALIMENTAR, 210	
CAPÍTULO 12 – A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma	217
PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO, 219 – O CAMPO DA ALIMENTAÇÃO, 224 – COZINHA E SOCIABILIDADE DAS ELITES, COZINHA E SOCIABILIDADE POPULARES, 228 – O IDEAL DE FRUGALIDADE, 233 – BIBLIOGRAFIA, 236	
CAPÍTULO 13 – As razões da política: aprovisionamento alimentar e consenso político na Antiguidade	238
AS INSTITUIÇÕES, 241 – EVERGETISMO, 245 – APROVISIONAMENTO E POLÍTICA EM ROMA, 249 – A SITUAÇÃO DOS CAMPONESES, 251	
CAPÍTULO 14 – A alimentação e a medicina no mundo antigo	254
DIETA E ALIMENTAÇÃO, 254 – CARACTERÍSTICAS NATURAIS E ARTIFICIAIS DOS ALIMENTOS E DAS BEBIDAS, 256 – BIBLIOGRAFIA, 263	
CAPÍTULO 15 – A alimentação dos outros	266
ALIMENTAÇÃO E ESTILO DE VIDA, 269 – BIBLIOGRAFIA, 276	

TERCEIRA PARTE – Da Antiguidade tardia à alta Idade Média (Séculos V-X)	277
Romanos, bárbaros, cristãos: na aurora da cultura alimentar européia ..	278
CAPÍTULO 16 – Estruturas de produção e sistemas alimentares	282
UMA ALIMENTAÇÃO VARIADA, 283 – A VINHA E O VINHO, 286 – OS CEREAIS E AS LEGUMINOSAS, 287 – OS LEGUMES, 288 – A COZINHA, 288 – UM SISTEMA ESTÁVEL, 289	
CAPÍTULO 17 – Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação	292
A CARNE, A FORÇA E O PODER, 292 – TRABALHAR E COMBATER, 295 – A QUALIDADE DA PESSOA, 296 – PODER E HUMILDADE, 297 – A HUMILDADE E O MODELO DOS PODEROSOS, 298	
CAPÍTULO 18 – Comer compromete: refeições, banquetes e festas	300
A REFEIÇÃO NO SEIO DA VIDA COLETIVA E SOCIAL, 301 – COMER E BEBER JUNTO, 304 – DO <i>CONVIVIM</i> À FESTA CORTÊS, 306 – BIBLIOGRAFIA, 309	
QUARTA PARTE – Os ocidentais e os outros	311
Modelos alimentares e identidades culturais	312
CAPÍTULO 19 – Os cristãos do Oriente: regras e realidades alimentares no mundo bizantino	318
SITUAÇÃO POLÍTICA E MERCADO DE ALIMENTOS: A OFERTA E A PROCURA, 320 – AS MANEIRAS DE COZINHAR, 325 – AS REGRAS ALIMENTARES, 327 – A IMAGEM DO OUTRO NA ALIMENTAÇÃO, 334 – BIBLIOGRAFIA, 335	
CAPÍTULO 20 – A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha européia	338
AS NORMAS ISLÂMICAS, 339 – O LEGADO ÁRABE, O MODELO PERSA E SUA DIFUSÃO, 339 – A COZINHA É A ARTE DE TEMPERAR, 344 – AS CONTRIBUIÇÕES À EUROPA, 354 – BIBLIOGRAFIA, 357	
CAPÍTULO 21 – A alimentação judia na Idade Média	359
FESTAS RELIGIOSAS, 359 – AS ETAPAS DA VIDA, 362 – A ALIMENTAÇÃO, 364 – A BASE MATERIAL, 367 – A ARTE CULINÁRIA, 373 – RITUAIS, 377	
QUINTA PARTE – Plena e baixa Idade Média (séculos XI-XV)	381
Rumo a um novo equilíbrio alimentar	382
CAPÍTULO 22 – Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII)	387
CONTEXTO SÓCIO-ECONÔMICO, 387 – OS PRINCIPAIS SISTEMAS ALIMENTARES, 394 – OS LIMITES DO CRESCIMENTO, 407	
CAPÍTULO 23 – Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média	409
O TRIGO E OS OUTROS CEREAIS, 409 – A CASTANHA, 413 – OS LEGUMES E AS LEGUMINOSAS, 414 – AS FRUTAS, 415 – A OLIVEIRA, 416 – A VINHA, 417 – A CARNE, 419 – BIBLIOGRAFIA, 420	

CAPÍTULO 24 – Os ofícios da alimentação	422
DA CIDADE ANTIGA À CIDADE MEDIEVAL, 422 – OS TABERNEIROS, 423 – OS FORNEIROS, 424 – OS MOLEIROS, 425 – OUTROS COMÉRCIOS DAS CIDADES MÉDIAS, 425 – AS GRANDES CIDADES, 426 – O SURGIMENTO DE OUTROS OFÍCIOS, 428 – LOCAIS DOS COMÉRCIOS, 431 – AS TENDAS, 434 – ESTATUTO DOS OFÍCIOS DA ALIMENTAÇÃO, 435	
CAPÍTULO 25 – Os primórdios da hotelaria na Europa	437
A HOSPITALIDADE NA ANTIGUIDADE, 437 – TABERNAS E CASAS DE HÓSPEDES, 440 – HOTÉIS PÚBLICOS E ALBERGUES, 443 – BIBLIOGRAFIA, 446	
CAPÍTULO 26 – Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)	447
DAS LISTAS DE COMPRAS AOS LIVROS DE COZINHA, 448 – COMO LER AS RECEITAS MEDIEVAIS, 450 – O GOSTO DAS ESPECIARIAS, 452 – O DOCE E O ÁCIDO, 453 – A COZINHA COM MANTEIGA, 456 – AS CORES DA GULA, 458 – INTERFERÊNCIAS E INFLUÊNCIAS CULINÁRIAS, 460 – BIBLIOGRAFIA, 464	
CAPÍTULO 27 – Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença	466
CONSUMO DE CEREAIS E HIERARQUIA SOCIAL, 467 – ALIMENTAÇÃO E CONCEPÇÃO DE MUNDO, 472	
CAPÍTULO 28 – Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI	478
POR QUE AS ESPECIARIAS?, 478 – VIRTUDES MEDICINAIS DAS ESPECIARIAS, 480 – COZINHAR PARA TORNAR OS ALIMENTOS DIGERÍVEIS, 482 – OS SABORES, 485 – PRÁTICAS: A MANEIRA DE COMER AS FRUTAS, 488 – OS TESTEMUNHOS DOS COZINHEIROS, 490 – DIETÉTICA E CULTURA ORAL, 493 – BIBLIOGRAFIA, 495	
CAPÍTULO 29 – <i>Guarda no sii vilan</i> : as boas maneiras à mesa	496
ÉTICA E ETIQUETA, 496 – UMA LONGA HISTÓRIA, 497 – PRIMEIROS DOCUMENTOS NORMATIVOS, 499 – TRADIÇÃO NORMATIVA E “PROCESSO DE CIVILIZAÇÃO”, 501 – A PROMISCUIDADE, 501 – O CONTROLE DOS GESTOS, 503 – A PRESENÇA DAS MULHERES, 506 – A PRODIGALIDADE, 507	
CAPÍTULO 30 – Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média	509
EM VOLTA DO FOGÃO/LAREIRA, 510 – OS UTENSÍLIOS DE COZINHA, 511 – O LUGAR OCUPADO PELA FUNÇÃO ALIMENTAR NA CASA, 514 – COM OU SEM MESA, DOS OBJETOS ÀS HIERARQUIAS DA REFEIÇÃO, 515	
CAPÍTULO 31 – Banquete de imagens e “hors d’oeuvre” iluminados	521
OS PRATOS, 522 – POSTURAS E CONVENIÊNCIAS, 525 – BIBLIOGRAFIA, 529	
SEXTA PARTE – Da cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-XVIII)	531
Os tempos modernos	532
DEMOGRAFIA E O PÃO DE CADA DIA, 533 – PARADOXOS, 535 – A ESPOLIAÇÃO DOS CAMPONESES, 536 – TRIGOS DE MAR E TRIGOS DO REI, 537 – TUDO PELO PÃO, 538 – NOVAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS, 538 – OUTRAS ESPÉCIES AMERICANAS, 541 – ESPECIARIAS EXÓTICAS E BEBIDAS COLONIAIS, 543 – NOVOS ALIMENTOS “DISTINTOS”, 545 – NOVA COZINHA E NOVOS GOSTOS, 547 – DIETÉTICA E GULA, 548 – LITERATURA PARA GLUTÕES	

E BÁQUICA, 549 – REFEIÇÕES E MANEIRAS À MESA, 553 – NOVOS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES, 554 – COMENSALIDADE E CONVIVIALIDADE, 555 – MANEIRAS DE SERVIR, 556 – MANEIRAS DE BEBER, 557 – DIFERENÇAS, SEMELHANÇAS, INFLUÊNCIAS, 558	
CAPÍTULO 32 – Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares	560
DIVERSIDADE DAS TRANSFORMAÇÕES, 561 – OS INDICADORES DEMOGRÁFICOS, 564 – AS MODALIDADES DE CRESCIMENTO, 566 – A IMPORTÂNCIA DOS RECURSOS NATURAIS PARA O CRESCIMENTO DEMOGRÁFICO, 567 – MODOS DE PRODUÇÃO, 568 – COMER PARA VIVER, 571 – ALGUNS EXEMPLOS DE RAÇÕES, 575 – BIBLIOGRAFIA, 578	
CAPÍTULO 33 – A alimentação camponesa na economia de subsistência	580
DOCUMENTAÇÃO, 580 – IMAGENS DO REGIME CAMPONÊS, 583 – ALIMENTOS BÁSICOS, 586 – ALIMENTOS COMPLEMENTARES, 593 – AS BEBIDAS, 599 – COZINHAS CAMPONESES, 607	
CAPÍTULO 34 – As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar	611
O AÇÚCAR, MERCADORIA PRECIOSA NO SÉCULO XVI, 611 – O CHOCOLATE DA AMÉRICA, 613 – O CAFÉ DO ORIENTE MÉDIO, 617 – O CHÁ DO EXTREMO ORIENTE, 620 – O TRIUNFO DO AÇÚCAR, 623	
CAPÍTULO 35 – Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX	625
OS IMPRESSOS DO RENASCIMENTO, 625 – A HERANÇA DO <i>CUISINIER FRANÇOIS</i> , 631 – RUMO A UMA NOVA COZINHA, 634 – PRIMEIRAS EDIÇÕES DOS LIVROS DE COZINHA (1480-1800), 637	
CAPÍTULO 36 – Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII) ..	640
MODERNIZAÇÃO À FRANCESA, 641 – OUTROS GOSTOS, OUTRAS COZINHAS, 655	
CAPÍTULO 37 – Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula	667
PERSISTÊNCIA DAS REFERÊNCIAS DIETÉTICAS NOS TEXTOS DE CULINÁRIA, 667 – TRANSGRESSÃO CRESCENTE DAS PRESCRIÇÕES DA ANTIGA DIETÉTICA, 669 – AMBIGÜIDADE DAS ATITUDES MÉDICAS, 675 – REPRESENTAÇÕES DA DIGESTÃO E DA COZINHA, 680 – UM NOVO CONCEITO: O BOM GOSTO, 684 – COZINHA, GULA E GASTRONOMIA, 686	
CAPÍTULO 38 – Imagens da alimentação na arte moderna	689
O CAMPO, 689 – O MERCADO, 690 – A COZINHA, 691 – BANQUETES, BUFÊS, MESAS POSTAS, 693 – BIBLIOGRAFIA, 697	
SETÍMA PARTE – A época contemporânea (séculos XIX-XX) ...	699
Os séculos XIX e XX	700
CAPÍTULO 39 – Transformações do consumo alimentar	708
INFORMAÇÕES NUMÉRICAS, 709 – OS PRODUTOS RICOS EM FÉCULA, 710 – BATATA E LEGUMES SECOS, 711 – FRUTAS E LEGUMES FRESCOS, 713 – AÇÚCAR E ALIMENTOS ADOÇADOS, 715 – A CARNE, 716 – O PEIXE, 719 – LEITE E LATICÍNIOS, 720 – OS OVOS, 721 – AS GORDURAS, 722 – AS BEBIDAS, 723 – NÍVEL CALÓRICO E EQUILÍBRIO NUTRICIONAL, 727 – BIBLIOGRAFIA, 729	
CAPÍTULO 40 – A invasão dos produtos de além-mar	730
A INVASÃO DOS OLEAGINOSOS TROPICAIS, 730 – FRUTAS E LEGUMES DE ALÉM-MAR, 738 – BIBLIOGRAFIA, 750	

CAPÍTULO 41 – Nascimento e expansão dos restaurantes	751
A ORIGEM, 751 – AS COZINHAS DE RUA, 752 – O SÉCULO XVIII: NASCIMENTO DO RESTAURANTE MODERNO, 752 – O CASO BOULANGER, 755 – A IMPLANTAÇÃO DOS RESTAURANTES NO SÉCULO XIX, 757 – RESTAURANTES E TURISMO, 759 – OS RESTAURANTES NO SÉCULO XX, 760 – BIBLIOGRAFIA, 762	
CAPÍTULO 42 – A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação	763
EXPANSÃO DEMOGRÁFICA E ECONOMIA ALIMENTAR, 763 – O PÃO E O VINHO, 765 – O PROBLEMA DA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS, 768 – BIBLIOGRAFIA, 778	
CAPÍTULO 43 – O gosto pelas conservas	779
AS ORIGENS, 780 – O DESENVOLVIMENTO DAS CONSERVAS, 784 – FINAL DO SÉCULO, 786 – O SINCRETISMO DAS CONSERVAS, 789	
CAPÍTULO 44 – Alimentação e saúde	792
TESES E IDÉIAS PRECONCEBIDAS, 792 – CRISES DE FOME E ESCASSEZ DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS ECONOMIAS DO ANTIGO REGIME, 793 – UMA BOA ALIMENTAÇÃO, FONTE DE SAÚDE, 795 – PENÚRIA E HIERARQUIA SOCIAL: O CASO DA PELAGRA, 796 – ALIMENTAÇÃO E SAÚDE DA MULHER, 798 – ALIMENTAÇÃO E SAÚDE DAS CRIANÇAS, 800 – GRANDES TENDÊNCIAS DO SÉCULO XX, 802 – BIBLIOGRAFIA, 804	
CAPÍTULO 45 – A emergência das cozinhas regionais	806
AS COZINHAS REGIONAIS NO ANTIGO REGIME, 806 – UMA PEDAGOGIA DO TERRITÓRIO EM SUA DIVERSIDADE, 808 – UM VÍNCULO ESPACIAL E MEMORIAL, 811 – UM MODELO CULINÁRIO NACIONAL E REPUBLICANO, 814 – O CONSUMO DO ESPAÇO LOCAL: TURISMO E GASTRONOMIA, 817 – BIBLIOGRAFIA, 822	
CAPÍTULO 46 – Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos	825
PRIMEIROS COLONOS: ECONOMIA DE SUBSISTÊNCIA, 825 – MODERNIZAÇÃO E PRIMEIRA REFORMA ALIMENTAR, 826 – RUMO A UMA SEGUNDA REFORMA ALIMENTAR, 828 – A “VITAMINOMANIA” DA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX, 832 – A ERA DO <i>BABY-BOOM</i> E DA “COMODIDADE”, 835 – O TEMPO DA CRÍTICA, 837 – <i>NEGATIVE NUTRITION</i> , 838	
CAPÍTULO 47 – A “McDonaldização” dos costumes	841
DO MITO DA PÍLULA AO MITO DO INVASOR, 843 – DE HENRY FORD AO McDONALD’S, 845 – A MODERNIDADE A DOMICÍLIO: MICROONDAS E CONGELADOS, 849 – A ALIMENTAÇÃO DEIXA O LAR, 850 – O <i>FAST-FOOD</i> OU A COZINHA COMPARTIMENTADA, 851 – O HAMBÚRGUER E A PIZZA, 855 – COZINHA EM KIT, 857 – UMA UNIFORMIZAÇÃO PLANETÁRIA?, 858 – RACIONALIZAÇÃO, REGRESSÃO E PRAZER, 860	
CONCLUSÃO – Hoje e amanhã	863
Índice remissivo	871

Introdução

Uma certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos. Diz-se que as massas alimentícias surgiram na China; que Marco Polo as trouxe para Veneza, de onde se difundiram por toda a Itália e, depois, por diversos países da Europa. Que o melão foi trazido para a França por Carlos VIII, de volta da expedição de Nápoles, exatamente em 1494; que Catarina de Médicis, que adorava fundos de alcachofra, os introduziu no reino e os pôs em voga; que os próprios fundamentos da boa cozinha francesa se devem a seus cozinheiros italianos; que a massa folhada, porém, só foi inventada um século mais tarde por Claude Gellée, cognominado O Loreno (1600-1682), que foi pasteleiro antes de se tornar um grande pintor francês; que o *pâté de foie gras* foi inventado em 1788, em Estrasburgo, pelo marechal de Contades, governador da Alsácia, ou por seu cozinheiro, Jean-Pierre Clausse, a quem ele enriqueceu. Essa história conhece precisamente o inventor e a data da invenção de todos os nossos alimentos e de todos os pratos que fazem a glória de nossas cozinhas.

Se existe um modelo desse tipo de história, esse poderá muito bem ser o *Catalogue des inventeurs des choses qui se mangent et se boivent*, de Ortensio Lando (1548)¹. É uma obra bizarra, verdadeira personificação da imaginação e do absurdo, na qual se faz o inventário — de maneira bastante fantasiosa, embora com muitas citações eruditas — das duvidosas invenções de todos os tipos de especialidades gastronômicas e enológicas. Nessa obra extravagante, o “mito das origens” — como o denominava Marc Bloch — encontra, aplicada à alimentação, uma celebração paroxística.

1. No apêndice do *Commentaire des plus notables et merveilleuses choses d'Italie et autres lieux*.

A esse tipo de história, que é contada com toda a segurança dos lugares-comuns, pouco importam os documentos que a contradizem. Estes informam que as massas italianas não vieram da China nem chegaram através de Veneza, mas que se difundiram a partir do Mezzogiorno, que já as conhecia bem antes da viagem de Marco Polo ao Oriente; e se, em toda a Europa, sua notoriedade oculta atualmente a existência de massas surgidas alhures, é possível que tenham existido outras, inventadas em outros países, como os *klusks* poloneses ou os *kolduni* lituano-tártaros, procedentes do Oriente por via terrestre. Contrariamente ao que assevera essa história tradicional, poder-se-ia dizer também que os melões eram cultivados nos pomares de Avignon já no fim do século XIV; que a cozinha francesa da época clássica está mais distanciada da cozinha italiana que a da Idade Média; que já em 1604, Lancelot de Casteau, cozinheiro do príncipe-bispo de Liège, dá uma receita de massa folhada em seu *Ouverture de cuisine*, a qual ele deve ter recebido de pasteleiros espanhóis, provavelmente tributários dos árabes; que em 1739 já se encontram, em *Les Dons de Comus*, “patezinhos de foye gras” — e um “patê de Périgord” que pode muito bem ter sido patê de fígado de pato gordo, como o “patê de Toulouse”, com o qual dividiria a glória, nas boas mesas do século XVIII, de ser o mais apreciado dos pratos do meio — e que, em 1740, *Le Cuisinier gascon* fala de “patezinhos de foye gras com trufas”.

É verdade que não se pode provar que todas as paternidades consagradas por essa tradição sejam meras usurpações; e pode-se aceitar a hipótese de que grandes personagens tenham propiciado a adoção de um alimento, de um modo de preparo, de um novo gosto. Mas existem maneiras de analisar o passado de nossa alimentação menos fragmentárias, mais enriquecedoras e mais satisfatórias para o espírito. Maneiras mais úteis para nos nortear no presente e, de resto, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, uma vez que, em todos os domínios, a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, às quais pertencem os hábitos alimentares dos povos.

No interior dessas estruturas, os mais insignificantes acontecimentos da vida cotidiana têm algo de necessário e um sentido muito preciso. Embora dêem a impressão de serem estáticos em relação a outros fenômenos históricos — acontecimentos ou ciclos conjunturais — eles evoluem num tempo muito mais lento, o longo tempo das estruturas, como bem o salientou Fernand Braudel. Deixemos de lado a idéia de que o cotidiano não tem história, de que tudo, desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente. Na realidade, os gestos

do dia-a-dia transformam-se, junto a tudo aquilo a que estão relacionados: as estruturas do cotidiano deixam-se surpreender pela história. Durante séculos, os gregos, depois os romanos da Antiguidade, banquetearam-se deitados; mas, desde a alta Idade Média, os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Ora, essa mudança de postura não pode ser dissociada das transformações que lhe foram simultâneas: tornando livre a mão esquerda, a posição sentada permite trincar os grandes assados sangrentos, com as facas que, a essa época, aparecem à mesa. E, certamente, não foi também por acaso que esses comedores de carne a ser trinchada, que tinham as duas mãos livres, esses *habitués* de mesas e cadeiras altas, inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou um utensílio de mesa depois da peste negra, entre os séculos XIV e XVIII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais.

Da mesma forma, não é por mera fantasia que a maneira de preparar os mesmos alimentos difere de um povo para outro, mas, em função de diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre esses mesmos povos. Tomemos o caso dos cereais. Na África negra tradicional, onde tantas coisas se fazem coletivamente, é de forma individual que as mulheres os descascam e os pilam, dedicando a isso a maior parte de seu tempo. Em seguida, uma vez que não dispõem de forno e tampouco de moinhos, elas os consomem, em geral, sob forma de papas ou de polenta. No Ocidente medieval, ao contrário, o moinho e o forno senhoriais, que poupam bastante tempo à dona de casa, permitem que o senhor controle seus subordinados mais de perto e que o pão seja predominante em sua alimentação. Certamente, ele também predomina no mundo muçulmano, onde fornos e moinhos ora são domésticos, ora estão nas mãos de artesãos que trabalham para o público. Mas trata-se de pães bem diferentes: menores, mais chatos, de consumo mais imediato. Aí não se encontram, em parte alguma, os grandes pães que podem ser guardados por longo tempo, característicos dos campos europeus da Idade Média e da época moderna.

Se se utilizam os cereais como alimento não é porque um belo dia um homem teve a idéia de cultivá-los: eles já vinham sendo consumidos milênios antes do advento da agricultura, e a invenção desta é um fenômeno muito complexo, de fortes componentes religiosos, que não se poderia reduzir ao acaso ou ao gênio de um indivíduo. Sabe-se, de resto, que não basta aclimatar determinado tipo de alimento a um novo território para que os habitantes deste o adotem automaticamente. Se é verdade que o peru passou a ser servido nas mesas aristocrá-

ticas desde que foi possível criá-lo na Europa, é verdade, também, que a batata e o tomate, ao contrário, levaram vários séculos para se incorporar a nossa alimentação, embora, atualmente, seu papel seja muito mais importante. Em outras palavras, passou-se muito tempo antes que as estruturas alimentares (estruturas nas quais cada alimento tem um lugar e um papel bem definidos) incorporassem os produtos das Américas, embora estes já estivessem aclimatados à Europa. Posteriormente, no século XVIII, essas estruturas foram subvertidas pelo crescimento demográfico, e os novos produtos conseguiram seu lugar na alimentação.

Um último exemplo, ainda mais próximo de nós: a “nova cozinha”, que triunfa nos restaurantes na década de 1970 e 1980, não pode ser reduzida a uma moda lançada por dois jornalistas gastrônomos. Quando analisamos cada uma de suas características, percebemos que muitas se foram configurando independentemente da chegada de Gault e Millau ao proscênio, e quase sempre bem antes disso. É o caso dos cozimentos rápidos, ligados à descoberta das vitaminas pelos nutricionistas. Da mesma forma, a repentina valorização dos legumes nos cardápios dos restaurantes, a proscrição dos molhos engrossados por farinha, a diminuição das quantidades de manteiga ou de açúcar na cozinha e pastelaria estão relacionados aos progressos da dietética.

Sobre a cronologia precisa e as razões de todas essas transformações fundamentais continuamos, na verdade, muito ignorantes, dado que os historiadores têm preferido orientar suas pesquisas em outras direções.

Antes da Segunda Guerra Mundial, e mais ainda depois da guerra, eles se preocuparam bastante com a fome que grassou no passado e suas relações com a conjuntura econômica, o movimento cíclico dos preços, a produção agrícola e a demografia. Demonstraram que, nas condições de atraso da economia e das técnicas agrícolas, as más colheitas tendiam a se repetir, provocando escassez, grande aumento do preço dos alimentos, fome e um considerável aumento dos óbitos². Eles investigaram o mecanismo dessas crises de aumento de mortalidade perguntando-se se as pessoas morriam realmente de fome, de problemas digestivos decorrentes da má alimentação que ingeriam na falta do pão ou de doenças epidêmicas como a peste, contra as quais os organismos enfraquecidos pela desnutrição perdiam suas defesas.

2. O essencial da bibliografia sobre esse tema encontra-se na recente obra de M. LACHIVER, *Les Années de misère. La famine au temps du Grand Roi*, Paris, Fayard, 1991, 573 p.

Nas décadas de 1960-1970, a pesquisa vai mais adiante, e muitos procuraram conhecer as carências e os desequilíbrios alimentares fora dos períodos de crise. Eles se puseram a analisar, à maneira dos nutricionistas de hoje, o tipo de alimentação dos diversos grupos sociais, dos diferentes sexos e das diferentes idades; eles estabeleceram, de forma precisa, a ração calórica de cada um, a proporção dos glúcídios, dos protídeos e dos lipídios; eles tentaram verificar a presença das vitaminas e dos elementos minerais que a dietética moderna considera necessários a uma alimentação equilibrada.

Essas estimativas, cumpre registrar, foram recebidas com muitas reservas; os métodos utilizados foram criticados, seja pela freqüente imprecisão e pelo caráter não exaustivo dos dados colhidos nos documentos antigos, seja pela dificuldade de harmonizá-los aos nossos sistemas de medida e de avaliação. E, sobretudo, tornou-se evidente que aplicar os parâmetros atuais aos alimentos e aos consumidores do passado pressupõe uma continuidade pouco provável das necessidades nutricionais, de um lado, e da capacidade nutritiva, de outro.

Essas pesquisas referem-se principalmente aos países da Europa, no período compreendido entre os séculos XIV e XVIII. Elas levantaram dados relativamente confiáveis no que diz respeito aos marinheiros, aos soldados embarcados, aos estudantes, aos hospitais, e mostraram que, nessas coletividades, as rações calóricas eram, em geral, suficientes e muito bem balanceadas³. Mas, por falta de fontes adequadas, não se pôde avaliar a alimentação dos camponeses, exceto quando trabalhavam numa grande propriedade como assalariados ou sujeitos à corvêia, lá recebendo seus alimentos. Ora, os camponeses independentes, na Europa ocidental, constituíram por muito tempo a grande maioria da população. E há razões para supor que em certos períodos da história — e não necessariamente os mais antigos — boa parte deles eram muito mal alimentados, tanto por insuficiência de calorias quanto pela ausência quase completa de lipídios e protídeos em sua dieta cotidiana.

Quanto à alimentação das pessoas ricas, sabe-se muito menos dela do que se pode imaginar. Na verdade, era raro que todos os alimentos consumidos fossem comprados, e é pouco provável, portanto, que todos eles figurem nos livros de contas das casas aristocráticas ou burguesas. Em alguns casos, os legumes e as frutas vinham da horta e

3. Os principais estudos serão encontrados nas duas compilações seguintes: J.-J. HÉMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation, Cahier des Annales*, nº 28, Paris, A. Colin, 1970, 317 p., e *Histoire de la consommation, Annales ESC*, março-junho 1975, pp. 402-632.

do pomar; em outros, o vinho e o trigo para a fabricação do pão provinham dos próprios domínios ou dos foros senhoriais, para não falar dos animais caçados ou recebidos de presente. Além disso, os livros de contas faziam pouca distinção entre aquilo que era comprado para os senhores e o que se destinava aos domésticos das mais diversas categorias. Ora, a alimentação era, naquele tempo, um traço essencial das diferenças de classe; assim, de nada adianta calcular médias e estatísticas a partir desses dados que, do ponto de vista sociológico, são definidos de forma bastante precária.

Além disso, os cozinheiros muitas vezes roubavam e revendiam uma parte dos mantimentos; acrescenta-se, também, que os senhores nunca chegavam a comer tudo o que ia à mesa e que se tem muito pouca informação sobre o destino das sobras; algumas eram servidas novamente, outras dadas aos empregados, aos pobres ou aos cães. Da mesma forma que não se pode precisar as carências da alimentação popular, não se pode também medir, com precisão, a partir das despesas com alimentação, a eventual superalimentação dos ricos ou os desequilíbrios de sua dieta.

Se os balanços calóricos e a proporção de glucídios, protídeos e lipídios nas dietas alimentares antigas são questionáveis, outras pesquisas realizadas entre 1960-1970, talvez com ambições mais modestas, chegaram a resultados mais úteis e confiáveis. Entre outras coisas, permitiram que se elaborasse um atlas histórico das plantas cultivadas⁴, o estudo da quantidade de açougues em certas áreas rurais ou o cálculo do consumo de carne por habitante em várias cidades medievais e modernas⁵ — que deu continuidade, em diferentes países da Europa, aos trabalhos mais antigos de dois historiadores alemães, Schmoller e Abel —, a utilização de documentos notariais para conhecer a dieta dos camponeses⁶ ou, ainda, o estudo da estatura dos soldados, que teve

um aumento sensível a partir do final do século XVIII, devido à melhoria do regime alimentar.⁷

Enquanto os historiadores desenvolviam suas pesquisas quantitativas sobre a nutrição, etnógrafos e etnólogos estudavam as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais⁸.

Entre os historiadores, essas questões interessaram a princípio apenas a um grupo de helenistas, que estudavam as relações existentes entre a alimentação e os mitos gregos, os sacrifícios religiosos e a vida política⁹. Só no final dos anos 70 e no decorrer dos anos 80 e 90 é que os especialistas em Idade Média e Idade Moderna adotaram, também, uma abordagem culturalista, aliás, muito diferente; eles estudaram como práticas distintas determinaram as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais¹⁰; compararam as práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica de uns e de outros¹¹; a influência da religião¹² e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos¹³.

7. J.-P. ARON, P. DUMONT e E. LE ROY LADURIE, *Anthropologie du conscrit français...*, Paris, Mouton, 1982.

8. O modelo de análise foi tomado de C. LÉVI-STRAUSS, *Mythologiques*, I: *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964; II: *Du miel aux cendres*, 1967. III: *L'Origine des manières de table*, 1968. No que diz respeito à França, ver Y. VERDIER, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 1979.

9. M. DÉTIENNE e J.-P. VERNANT, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979.

10. Ver M. MONTANARI, *L'Alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Nápoles, Ligúria, 1979; *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1988; *La Faim et l'Abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1994; e A. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e-XV^e siècle)*, tese datilografada, EHESS, Paris, 1987.

11. J.-L. FLANDRIN, "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, janeiro-março 1983, pp. 66-83; ou "Le goût et la nécessité. Sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles)", *Annales ESC*, março-abril 1983, pp. 369-401; ou *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, 1992.

12. B. LAURIoux, "Manger l'impur. Animaux et interdits alimentaires durant le haut Moyen Âge", in: *Histoire et Animal. Actes du colloque "Animal et Histoire"*, Toulouse, 14-16 de maio de 1987, 1988, vol. I, pp. 73-88; e "Le lièvre lubrique et la bête sanglante, réflexions sur quelques interdits alimentaires du haut Moyen Âge", *Anthropozoologica*, número especial: *L'Animal dans l'alimentation humaine. Les critères de choix* 1988, pp. 127-132. Ver também J.-L. FLANDRIN, "La viande. Évolution des goûts et des attitudes", *Entretiens de Bichat*, 27 de setembro 1989, editados pelo Centro de Informação das carnes; ou "Alimentation et christianisme", *Dossier: religions et alimentation*, *Nervure, journal de psychiatrie*, vol. VIII, nº 6, setembro 1995, pp. 38-42.

13. J.-L. FLANDRIN, "Médecine et habitudes alimentaires anciennes", in: J.-C. MARGOLIN e R. SAUZET, *Pratiques et Discours alimentaires à la Renaissance*, atas do colóquio de Tours, 1979, Paris,

4. J. BERTIN, J.-J. HÉMARDINQUER, M. KEUL e W. G. L. RANGLES, *Atlas des cultures vivrières*, Paris, Mouton, 1971. Ver também as interessantes reflexões de F. BRAUDEL sobre as relações entre a cultura alimentar dominante, a densidade populacional e o regime sócio-político, no primeiro volume de *Civilisation matérielle et capitalisme*, Paris, A. Colin, 1967, pp. 78-133.

5. Sobre os açougues e sobre a razão de carne, ver o segundo capítulo do estudo pioneiro de L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Mouton, 1970; reedição atualizada e adaptada para o grande público: *La Table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon, A. Barthélemy, 1996.

6. R.J. BERNARD, "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle", *Annales ESC*, novembro-dezembro 1969, pp. 1.449-1.467; e mais recentemente J.-M. BOEHLER, *Une société rurale en milieu rhénan. La paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, 2ª edição, Presses Universitaires de Strasbourg, 1995, vol. II, pp. 1.679-1.739.

Assim, multiplicaram-se os pontos de vista, os pesquisadores entrecruzaram suas competências e, pouco a pouco, construíram, cada um por seu lado, uma nova história da alimentação, profundamente diferente desta “pequena história do pitoresco e do trágico”, contra a qual se haviam pronunciado, no início dos anos sessenta, os pioneiros da escola das *Annales*. Esta nova história já não é mais “pequena”; ao contrário, pretende abarcar todos os aspectos da ação e do pensamento humanos. Ela tampouco é — como parecera a princípio — uma versão “diferente”, “alternativa”, da história tradicional: os historiadores da alimentação afirmaram, com humildade mas de forma resoluta, o papel central de seu objeto de pesquisa, sua posição estratégica no sistema de vida e de valores das diversas sociedades, a possibilidade, portanto, de abarcar, de um só golpe, todas as variáveis possíveis. Prova disso são as numerosas conferências e seminários que, a partir da década de 70 e, principalmente, de 80, reuniram e confrontaram os pesquisadores de diferentes disciplinas e de campos de interesse diversos, cuja colaboração, no que diz respeito ao tema da alimentação, trouxe resultados muito frutíferos. Este é um tema particularmente agregativo e integrador; e, finalmente, a antiga distinção entre o espírito e o corpo, entre a matéria e o intelecto, parece desaparecer, diante da necessidade de compreender, em sua complexidade, os comportamentos alimentares do homem.

Rompendo com a legendaria história dos alimentos e da gastronomia, este livro apresenta os resultados das pesquisas dos últimos trinta anos. Como inúmeros mitos gastronômicos só puderam nascer devido à ignorância que tínhamos em relação aos períodos anteriores àquele em que se situava uma inovação, decidimos começar esta história da aurora da humanidade e estendê-la até nossos dias. Além disso, pedimos aos colaboradores encarregados dos períodos mais recentes que incorporassem à sua visão histórica da alimentação o aporte dos historiadores das épocas mais remotas.

O recorte cronológico não deve confundir o leitor: a primeira parte versará sobre a pré-história e as primeiras grandes civilizações do Oriente Próximo; a segunda, sobre os gregos e romanos da Antiguidade; a terceira tratará da época crucial das invasões bárbaras e da alta

Idade Média; a quarta, das três culturas — hebraica, islâmica e grega ortodoxa — com as quais o Ocidente medieval esteve em estreito contato; a quinta, da plena e da baixa Idade Média (séculos XI a XV); a sexta parte diz respeito à Idade Moderna, entre 1500 e 1800; a sétima e última, aos séculos XIX e XX.

Evitando o estilo narrativo próprio às mitologias, preferimos apresentar esta história de maneira temática. Na maioria dos períodos, encontraremos estudos sobre os aspectos econômico e demográfico (ou seja, sobre o binômio produção-consumo), sobre as diferenças entre a alimentação das cidades e do campo, sobre a arte culinária, a dietética, as refeições e os costumes à mesa, os aspectos simbólicos da alimentação, etc.

Procuramos sair do âmbito nacional no qual é constituída a maioria das mitologias gastronômicas e situar esta nova história em um contexto mais amplo. Inicialmente, recorrendo a historiadores de diferentes países que contribuíram para o progresso da pesquisa no campo da alimentação; em seguida, pedindo-lhes que olhassem além das fronteiras de seu país e que, na medida do possível, abordassem seu tema sob o prisma da Europa. Ainda hoje, a tarefa não é fácil.

Sem pretender escrever uma história universal, mas buscando melhor surpreender a gênese e as características da alimentação na Europa, por duas vezes voltamos nossa atenção para sociedades não-européias: a da Mesopotâmia, do Egito, dos hebreus na alta Antiguidade; e a dos judeus bizantinos, dos árabes e dos judeus, que foram, na Idade Média, os “adversários-parceiros” dos ocidentais. Em seguida, a partir da Idade Moderna, os grandes descobrimentos, a abertura de mercados fora da Europa e a formação de impérios coloniais em todos os continentes deram à história de nossa alimentação uma dimensão mundial.

Maisonnewe et Larose, 1982, pp. 85-95; P. JANSEN-SIEBEN e F. DAELEMANS, *Voeeding en Geneeskunde. Alimentation et médecine*, atas do colóquio de Bruxelas de 12 de outubro 1990, Arquivos e Bibliotecas da Bélgica, Bruxelas, 1993, 241 p., pp. 177-192. e M. WEISS ADAMSON, *Medieval Dietetics. Food and Drink in Regimen Sanitatis Literature from 800 to 1400*, Frankfurt-am-Main, Peter Lang, 1995.

A humanização das condutas alimentares

Em que e a partir de quando o homem se distingue do animal em sua alimentação? Pelo tipo de alimentos que consome ou por sua variedade? Pelo modo como os prepara antes de comê-los? Pelo cerimonial que envolve seu consumo, a comensalidade e a função social que caracterizam as refeições?

ALIMENTOS

As tumbas do antigo Egito, a partir do quarto milênio, mostram a variedade de alimentos de que já dispunham as elites sociais. Muito variadas, além disso, são as massas, carnes, peixes, laticínios, frutas, legumes e bebidas que constam do cardápio de uma refeição preparada para um faraó da décima-nona dinastia e seu numeroso séquito. Mas o que comia o homem comum na mesma época? A esse respeito temos uma idéia bem menos precisa.

Seria bem mais difícil saber a partir de quando cada um desses alimentos passou a fazer parte da alimentação humana. O que se pode dizer é que os homens sempre foram onívoros e mais ou menos inclinados, de acordo com as épocas e as regiões em que viveram, a comer alimentos vegetais ou animais. De qualquer modo, não se pode dizer que essa característica marca o início da história humana, pois, antes mesmo da primeira aparição dos hominídeos, já existiam primatas onívoros.

Durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grãos parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias de que necessitava. A preponderância da alimentação vegetal é sugerida pelas dimensões relativamente pequenas dos territórios explorados e pelo desgaste característico dos dentes dos fósseis humanóides.

Se os estudiosos da pré-história escreveram mais sobre os produtos da caça e da pesca do que sobre os alimentos vegetais, isso se deveu em parte ao fato de que estes deixaram menos vestígios no solo. E também porque só agora se começa a desenvolver os métodos — um químico, outro isotópico — que permitirão medir as respectivas partes de vegetal e de carne na alimentação e determinar os tipos de vegetais que eram consumidos.

Debateu-se muito, nestas últimas décadas, a questão de saber se os primeiros hominídeos — australopitecos, Homo habilis, depois Homo erectus, este último há cerca de 1,5 milhão de anos — foram caçadores ou ladrões de carcaças. A idéia que defendemos aqui é a de que, desde a origem do gênero humano, o homem praticou uma caça ativa, ainda que eventualmente roubasse as presas de outros predadores.

A partir da era paleolítica inferior, principalmente na Europa, a caça e o consumo de carne tiveram um aumento significativo. A caça ocasional, diversificada mas sempre de animais de grande porte — ursos, rinocerontes, elefantes — é a mais freqüente no período paleolítico médio (200.000-40.000 a.C.). No período paleolítico superior (40.000-10.000 a.C.), desenvolveu-se uma caça especializada de manadas de renas, cavalos, bisões, auroques ou mamutes, dependendo das regiões e dos recursos locais.

Depois do resfriamento do clima europeu, o homem do período mesolítico deve ter-se voltado para os animais bem menores, característicos da fauna atual — cervos, javalis, pequenos carnívoros peludos, lebres, pássaros e até caracóis — dedicando-se cada vez mais à pesca e à coleta de frutas e de cereais. Enfim, com a revolução neolítica e as primeiras civilizações, diminui a proporção da carne resultante da caça, à medida que se desenvolve a criação dos animais de corte que conhecemos: bovinos, ovinos, caprinos, suínos.

Foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Essas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais ao norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até depois da era cristã, favorecendo, aliás, uma alimentação mais equilibrada, com menos carências.

Que tipos de alimentos vegetais eram consumidos na pré-história? Raízes e tubérculos? Talos tenros? Folhas? Frutas sumarentas ou secas? Cereais? Gostaríamos de ter uma resposta mais precisa a essas questões.

Só se pode falar de cereais após o início da agricultura, e ainda assim no caso das grandes sociedades "civilizadas", ou seja, caracterizadas pela existência de cidades, como as da Mesopotâmia, do Egito, da Síria, do Irã, etc. É lá, normalmente, que se encontram referências sobre cereais, em geral ou por espécies: em primeiro lugar, a cevada — na Mesopotâmia e no Egito —, em seguida, a espelta, o trigo e os alimentos e bebidas preparados a partir deles: pães de massa fermentada ou não, bolos, fogaças, biscoitos diversos e a cerveja.

Como imaginar, porém, o princípio da agricultura cerealífera entre homens que ainda não apreciavam os cereais nem tinham o hábito de consumi-los? De fato, os cereais eram explorados em estado silvestre: isso ficou demonstrado no que diz respeito à cultura natufense que floresceu no Oriente Próximo de 12.000 a 10.000 anos a.C., e à Grécia, durante todo o período mesolítico. Não há dúvida de que seu consumo remonta a tempos bem mais antigos, dado que o desgaste dos dentes dos primeiros hominídeos revela serem eles consumidores de grãos.

No período mesolítico, a alimentação diversificou-se muito nas zonas temperadas. Mas não nos apressemos a interpretar esse fenômeno como um enriquecimento ou um progresso; alguns vêem nisso antes uma resposta ao desaparecimento da caça de grande porte, que era abundante no período glacial. Para conseguir uma ração alimentar suficiente, foi necessário, desde então, empregar muito mais tempo que em épocas anteriores, seja caçando animais pequenos — por exemplo, os gerbos dos banquetes mesopotâmicos — seja colhendo grãos silvestres como as lentilhas, das quais eram necessários 100 mil grãos para se obter um quilo! Considerando isso, Esau teria sido um verdadeiro sibarita!

No período neolítico também se deu uma transformação ambígua — porém com uma resposta completamente diferente ao desaparecimento do paraíso paleolítico. A agricultura e a criação de animais constituem, dentre outras, formas de garantia contra os azares climáticos — mas garantias não muito efetivas, como se pode ver pela história das sete vacas magras do Egito. Do mesmo modo que essas duas formas de produção de alimentos permitem um adensamento da população maior que o da caça e da coleta, parecem também favorecer uma ideologia natalista, uma atitude favorável à fecundidade das famílias, que resulta num crescimento demográfico rápido. Isso implica o risco de aumento da mortalidade infantil e torna mais letal a escassez periódica. Além disso, a

agricultura, mesmo nas terras férteis aluviais bem irrigadas do Egito ou da Mesopotâmia, exige um trabalho mais árduo que as grandes caçadas do paleolítico superior. Finalmente, ao contrário dos caçadores-coletores do mesolítico europeu, os agricultores e criadores reduziram a variedade de sua alimentação, o que se revelou fonte de carências e, por conseguinte, diminuição da esperança de vida.

Não apenas os homens depararam com alimentos diferentes, de acordo com as regiões, mas parecem ter procedido, em cada região, a uma seleção e escolha dos alimentos que a natureza lhes oferecia; escolhas que decorriam, aliás, da diversidade de sua cultura. Hoje, por exemplo, os europeus não comem qualquer inseto, ao contrário dos habitantes da África, da América e até da Ásia. Na própria Europa, os franceses escandalizam ou deixam atônitos os habitantes de outros países comendo escargots e rãs, enquanto a sopa de tartaruga se tornou uma especialidade inglesa e o bucho de carneiro uma peculiaridade escocesa. São práticas eminentemente culturais, uma vez que, em todas as regiões da Europa, existem escargots, rãs, tartarugas e carneiros. Sabe-se que, inversamente, as religiões que floresceram fora da Europa proíbem animais que a maioria dos europeus aprecia — como o porco, a enguia, o esturjão e suas ovas ou ainda os mariscos e os crustáceos, considerados impuros pelo judaísmo e pelo islamismo — e que toda carne animal é vedada aos hindus. Seria interessante não apenas saber a partir de quando os homens passaram a escolher entre os alimentos que a natureza lhes oferecia, como também conhecer as regras que eles seguiram.

Esta questão essencial da história da alimentação, que interessa aos historiadores da pré-história, não é aqui tratada extensamente, a não ser no caso dos hebreus. De modo certamente convincente, mas numa perspectiva que corre o risco de se revelar enganosa. Explicação convincente na medida em que se baseia na lógica interna do pensamento hebraico e, ao mesmo tempo, aplica um método que poderia dar conta das proibições alimentares em todos os tipos de cultura. Em outras palavras, ao mesmo tempo em que apreende na sua globalidade o sistema religioso das proibições bíblicas — o que não faziam as antigas interpretações higienistas —, a explicação proposta é passível de se aplicar de maneira satisfatória não apenas aos judeus praticantes. Mas a perspectiva histórica é enganosa na medida em que se continua a considerar o hebreus seres à parte nesse aspecto, considerando-se suas práticas alimenta-

res apenas na perspectiva dos interditos. Na verdade, ainda que tenham dado mais importância que outros povos às proibições alimentares e ainda que suas preferências determinem a sua identidade de forma mais explícita, o fato é que eles não são tão excepcionais como poderiam fazer supor as informações e comentários desta primeira parte e das seguintes. Todos os povos fazem opções alimentares, das quais somente algumas assumem a forma de interditos, religiosos ou higiênicos, sendo que muitas outras permanecem inconscientes ou se baseiam em outras justificativas explícitas. Por que, por exemplo, os franceses abandonaram a rutabaga, que tanto comeram durante a última guerra e os ingleses a tanásia, com a qual davam um sabor especial às suas omeletes na Idade Média?

COZINHA

As mais antigas receitas de cozinha que conhecemos são mesopotâmicas e datam do segundo milênio a.C. Não se pode concluir daí que os mesopotâmicos inventaram a cozinha. Simplesmente, eles tiveram seus motivos para escrever suas receitas e foram os primeiros, junto com os egípcios, a poder fazê-lo: sem escrita, não poderia haver receitas. Mas a ausência de receitas não exclui a eventualidade de preocupações gastronômicas e de uma arte culinária refinada. Assim, os egípcios, que não tinham sentido a necessidade de formulá-la por escrito, deixaram-nos, contudo, vestígios muito elucidativos em algumas tumbas, a partir do quarto milênio. Tampouco foram eles, porém, a inventar a cozinha.

Há 500 mil anos, o homem teria dominado o fogo, diferenciando-se de forma definitiva de seus ancestrais hominídeos, que ainda viviam num estado de animalidade. Os historiadores da pré-história parecem admitir que, de início, o fogo foi utilizado para cozer os alimentos e só bem mais tarde foi empregado para outros fins. Daí a se afirmar que a cozinha faz o homem e que tanto um como outro têm 500 mil anos, é um passo. Antes de dar esse passo, reflitamos um pouco sobre os elementos que indicam essa passagem do cru ao cozido, sobre o que é a cozinha, sobre como se pôde inventar uma arte de tal importância e sobre as razões de fazê-lo.

Costuma-se dizer que o gosto pela carne cozida é comum a praticamente todos os carnívoros e que ela é procurada depois de incêndios naturais. Sugere-se, assim, que os próprios animais carnívoros preferem o cozido ao cru e que comeriam assados todos os

dias se soubessem cozinhar. Assim, logo que o homem conseguiu dominar o fogo, mudou seu regime.

Não aceitemos tão facilmente essa idéia. Longe de se constituírem em valores objetivos, o bom e o ruim são noções relativas, próprias a cada indivíduo e a cada cultura. Se podemos arriscar uma hipótese em relação a esta questão, é a de que normalmente se prefere o conhecido, o habitual ao desconhecido: para um japonês a melhor maneira de servir um peixe fresco é servi-lo cru; da mesma forma, um esquimó preferia, no início do século, foca crua, já em decomposição, cortada em fatias finas, às focas cozidas, assadas ou com molho, que lhe ofereciam os cozinheiros franceses. Nem todos os povos têm, como os europeus, uma tradição multimilenar de desconfiança em relação à carne crua e de preferência pelo cozido. Portanto, é preciso um cuidado especial em relação ao conceito de gosto, quando se trata de falar da invenção da cozinha.

Aliás, o que ocorre depois dos incêndios prova, certamente, que a carne assada não repugna aos animais carnívoros quando eles a encontram nesse estado; mas isso não significa que eles a preferiam à carne crua — uma vez que o animal vivo é difícil de pegar — nem que eles se disponham a despendar tempo, esforço e energia para inventar, dominar o fogo e cozinhar seus alimentos.

O homem dominou o fogo cerca de 500 mil a.C. Isso parece estar comprovado. Ora, ele não o dominou de um dia para o outro, pela graça de um Prometeu. E antes de o dominar completamente — há bem mais de 500 mil anos — utilizou-o para cozer alimentos, como indicam as ossadas carbonizadas que acompanham os primeiros vestígios de fogueiras.

Reflitamos ainda sobre o que é a cozinha. O primeiro capítulo faz uma alusão às plantas tóxicas em estado bruto, mas comestíveis, depois de preparadas. Esta preparação pode ser uma fervura, no caso dos cogumelos, tais como os ascomicetos e discomicetos. Pode ser, também, uma secagem, uma maceração ou a lavagem prolongada que elimina de algumas espécies de mandioca seu suco amargo e tóxico. Sob esta rubrica poderíamos ainda falar de vários procedimentos de conservação que impedem que os alimentos se tornem tóxicos. Além da secagem e da defumação das carnes — práticas usadas desde o paleolítico superior — há outras, que surgiram aparentemente mais tarde: o salgamento e todo tipo de fermentação controlada que permitem obter produtos que se conservam por muito tempo, como a cerveja, o vinho, a sidra, o vinagre, os queijos, o chucrute e os pepinos à russa, o gnoc-mam vietnamita ou o antigo

garum, o molho de soja dos chineses e o morri da antiga cozinha andaluza, etc. Todas essas técnicas, cujo objetivo principal era menos melhorar o sabor dos alimentos que torná-los comestíveis ou conservá-los, fazem parte do que, num sentido amplo, podemos chamar de cozinha.

Como veremos mais adiante, cozer, temperar, marinhar, macerar, cortar, coar, cozinhar, em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não nocivos, tanto ou mais que melhorar o seu sabor; este, aliás, estava estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados nas crenças de cada cultura. As práticas culinárias revelaram-se, de povo para povo, mais ou menos complexas, mas mesmo a mais simples delas já se pode chamar de cozinha.

Teríamos então encontrado, com o primeiro cozimento — há mais de 500 mil anos — o primeiro vestígio de cozinha? O momento da humanização das condutas alimentares? Nada é menos certo. Pode ter havido rudimentos de cozinha bem anteriores, anteriores até ao processo de hominização.

É o que sugere o estudo de uma pequena população de macacos que vive na pequena ilha de Koshima. Os estudiosos japoneses dos primatas observaram que uma jovem macaca mergulhou uma batata-doce na água de um regato antes de comê-la. Fato irrelevante? Apenas à primeira vista. Porque ela se habituou a fazer isso e foi imitada por outras jovens macacas que se tornaram adultas e ensinaram esse rito a seus filhotes. Nesse meio tempo, esta prática evoluiu: passaram a preferir a água do mar à água doce inicial; os macacos, por isso, abandonaram a proximidade do rio e mudaram seu habitat para perto do mar, e conseqüentemente adotaram outros alimentos, que eram imersos na água do mar. Qualquer que tenha sido o motivo disso — ou, se preferirmos, qualquer que tenha sido a maneira como os macacos vivenciaram essa experiência — esta imersão já constitui um rudimento de cozinha. Podem ter existido várias outras experiências desse tipo bem antes da primeira cocção.

COMENSALIDADE

Acredita-se, geralmente, que o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha — ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas —, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições.

A partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma "panela".

Surgiram, na mesma época, as refeições servidas diariamente nos templos dos deuses: "grande refeição da manhã", "pequena refeição da manhã", "grande refeição da noite", "pequena refeição da noite". Para os homens, os horários eram menos estritos e as refeições menos numerosas: eles se contentavam com uma pequena refeição de manhã e uma grande à noite — a noite era também o momento adequado para os banquetes.

Alguns alimentos, condimentos e bebidas parecem ter sido indispensáveis nos banquetes mesopotâmicos, e encontraremos também a maioria deles nas festas de outros povos, em outras épocas. Em primeiro lugar, a carne fresca: esta poderia ser de carneiro, cordeiro, cervídeos, aves e dos singulares gerbos que Assurbanipal certa feita mandou servir — em número não inferior a dez mil — em seu palácio de Kallu; ou poderia ser uma simples cabra, como na fábula do homem pobre de Nippur. Qualquer que seja ela, a carne fresca parece indispensável ao banquete e essa associação estará presente em todas as épocas e regiões.

O mesmo vale para as bebidas fermentadas, cerveja, cerveja forte, bebidas preparadas com tâmaras fermentadas, vinhos, etc. Elas talvez sejam ainda mais características da festa e das relações de boa convivência. Há, também, o sal partilhado durante as refeições, que é o símbolo das relações de amizade. Há o azeite, sempre presente em todos os banquetes: não para temperar os pratos, mas para dar brilho aos cabelos dos convivas! Muitas vezes, perfumado e por isso mais apreciado, ele apresentava, por essa função cosmética, certa analogia com a água com que se lavavam as mãos antes e depois das refeições.

Depois vêm vários alimentos cujo caráter festivo é menos evidente — peixes, ovos, frutas, legumes, massas guarnecidas com frutas ou preparadas com mel, simples bolos, pães de cevada — e, até, em certos banquetes, cereais em estado quase bruto, em grãos ou farinha, celebrados como os mais excepcionais alimentos. Eis o que

há de estranho para nós nessa antiga Mesopotâmia: certamente, a revolução agrícola não estava distante o bastante para que os cereais já se tivessem tornado staple foods dessacralizados, desdenhados, abandonados ao povo.

Temos notícias de outros banquetes, no Egito, já no Antigo Império e poderemos ver, no capítulo dedicado a eles, a evolução que aí tiveram a mesa, os assentos, os utensílios e as maneiras dos convivas. No Egito, como na Mesopotâmia, as festas obedeciam, já há muito tempo, a ritos precisos e a um cerimonial estrito — pelo menos no que se refere aos deuses e aos reis.

Mas foi preciso esperar o terceiro milênio e a constituição dos grandes impérios orientais, ou mesmo o advento da criação de animais e da agricultura — pré-requisitos necessários para essas organizações políticas —, para que o banquete passasse a ter função social? Certamente, não.

Não se sabe se o consumo de bebidas alcoólicas, que tinha posição de destaque nas festas — quer tenha sido cerveja, vinho, bebidas à base de tâmaras fermentadas ou de outras frutas adocicadas ou até de líquidos de origem animal, como leite de égua fermentado, dos criadores mongóis —, precedeu o início da agricultura e da criação de animais. Mas se, por um lado, a arqueologia prova que já existia cerveja no Irã no sexto milênio a.C., por outro, não se descarta a possibilidade de festas sem o consumo de bebidas alcoólicas. Enfim, tende-se a admitir — mesmo que isto ainda careça de confirmação — que se usaram plantas alucinógenas, bem antes da invenção das bebidas fermentadas, para provocar estados de embriaguez coletiva. As pinturas do paleolítico superior, segundo alguns de seus estudiosos, representariam visões induzidas pelo uso de tais plantas.

De qualquer modo, no paleolítico superior estruturou-se uma organização sócio-econômica, que reunia várias famílias, para tocar rebanhos inteiros de grandes animais em direção a armadilhas. Isso necessariamente implicava uma partilha da carne entre as famílias que tinham contribuído para a caça, tarefa, sem dúvida, coletiva; em alguns momentos ao menos, depois da caça, por exemplo, é provável que grandes festas reunissem essas famílias para consumirem juntas uma parte da caça abatida.

Remontemos a uma época ainda mais antiga, cerca de 500 mil anos a.C., quando o homem começou a usar diariamente o fogo para cozer os alimentos: a preparação dos alimentos em um fogo coletivo favorecia o seu consumo em comum, donde a função social da refeição e o desenvolvimento da comensalidade.

Isso quer dizer que não havia refeição em comum nem outro laço entre os indivíduos antes do surgimento da cozinha? Não podemos estar tão certos disso.

Com o risco de cair num antropomorfismo descabido, pode-se perceber, nas refeições das próprias feras, um prazer em comer junto, uma certa cumplicidade atenta a uma clara hierarquia, que comporta precedências, e uma espécie de etiqueta adaptada a sua sociedade — coisas que, em vão, procuraríamos no comportamento dos herbívoros.

Teria, assim, a carne fresca recém-abatida, antes mesmo do aparecimento do homem, instituído o banquete?

J.-L. F.

Sistemas alimentares e modelos de civilização

Dentre todos os aspectos que definem a cultura alimentar do que denominamos “mundo clássico”, um dos mais significativos é a vontade de o apresentar como o domínio da civilização, como uma zona privilegiada e protegida, em oposição ao universo desconhecido da barbárie. O regime alimentar tem um papel essencial nesse processo de definição de um modelo de vida civilizado (modelo já por si profundamente ligado à noção de cidade); e pode-se dizer que ele funda sua própria “diferença” no que diz respeito ao não-civilizado e ao não-citadino em três valores decisivos: a) a comensalidade; b) os tipos de alimento consumidos; c) a cozinha e a dietética.

COMER JUNTO

*No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “Nós não nos sentamos à mesa para comer — lemos em Plutarco — mas para comer junto”. Segundo uma certa etimologia, o termo *cena* deriva da idéia de “comer em comum”. Como veremos nas páginas seguintes, esta etimologia é pura invenção, mas a própria invenção mostra bem a importância que essas sociedades atribuem à dimensão coletiva da refeição.*

Poder-se-ia facilmente objetar que as refeições em comum não são desconhecidas pelos bárbaros — e até por algumas espécies animais. Mas são as regras que verdadeiramente definem a especificidade do banquete “civilizado” — por exemplo, as que regem a mistura do vinho e da água —, ou seja, normas de comportamento que marcam as

diferenças em toda sociedade: as “boas maneiras no banquete” servem, na sociedade grega, para distinguir os homens civilizados — os cidadãos — dos selvagens que não as praticam e dos semi-selvagens que as praticam apenas ocasionalmente. Como quer que seja, a comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. O convivium é a própria imagem da vida em comum (cum vivere) e, desta vez, a etimologia não se equivoca.

O banquete torna-se, assim, o sinal, por excelência, da identidade do grupo, quer se trate do núcleo familiar ou de toda a população de uma cidade que se reúne em torno de uma mesa comum, seja com a presença física de todos os seus membros, seja por uma representação simbólica. As mesas separadas significam, ao contrário, uma diferença de identidade, segundo símbolos que regem não apenas as relações entre os homens, mas, também, entre os homens e as divindades: se, num passado mítico, os homens e os deuses sentavam-se à mesma mesa e comiam da mesma comida, o pecado e a queda provocaram, em seguida, a separação das mesas e a diferenciação dos alimentos.

Lembremo-nos de que a mesa funciona não apenas como agente de agregação e de unidade, mas, também, de separação e de marginalização. O fato de ser aceito na mesa comum ou de ser excluído dela tem um forte significado, quer se trate do “banquete oligárquico”, que é uma forma de representação da identidade política da cidade governada por poucos, ou do “banquete democrático”, do qual todos, em última instância, participam, segundo diferentes mediações ou somente por meio de representantes. A participação no banquete e a integração na comunidade continuarão, de resto, estreitamente ligadas na sociedade ocidental durante a Idade Média e nas épocas seguintes: a excomunhão — no sentido literal de exclusão da comunidade — tomará, freqüentemente, a forma de um afastamento da mesa comum, tanto nas sociedades laicas como eclesiásticas e monásticas.

O banquete é, portanto, não apenas o espaço por excelência onde se expressam as identidades, mas, também, o da mudança social, conforme o mecanismo antropológico bem conhecido do dom e de sua contrapartida, que confere, à oferta de alimentos, valores sempre diferentes em função da posição que ocupa o oferente: de cima para baixo, a oferta denota uma condescendência generosa e a preeminência social; de baixo para cima, ela denota a veneração e a sujeição; no plano horizontal, ela significa, simplesmente, a pertença comum (que pode ser ocasional) a um grupo.

O banquete, expressão da comunidade, representa também as hierarquias e as relações de poder no seu interior. Essas relações de

poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelos critérios de repartição dos alimentos, pelo tipo de alimentos servidos a cada conviva: é, de fato, considerado normal servir pratos diferentes durante uma mesma refeição, de acordo com a posição de cada um. Mas, na Antiguidade, essas hierarquias de consumo não tinham a grande expressividade e o grau de formalidade que lhes serão característicos na Idade Média, quando se basearão em uma ideologia precisa e coerente da diferença social dos alimentos. O sistema ideológico tende a privilegiar a identidade cultural em detrimento da identidade social: o “cidadino civilizado” opõe-se, sobretudo, ao “bárbaro selvagem”, e é no interior dessa contradição principal que atuam — com menos ênfase no plano simbólico — as dinâmicas internas da sociedade, que assumirão, a partir daí, uma importância decisiva.

O symposium — esse rito coletivo durante o qual os convivas bebem vinho e que, no mundo grego, se segue ao banquete, do qual é rigorosamente separado — é uma outra manifestação importante da coesão social e da pertença à civilização. Ele celebra a sacralidade do vinho, que produz a embriaguez e favorece, portanto, o contato com o divino. Os gregos — como os etruscos — não têm o hábito de consumi-lo às refeições, enquanto os romanos logo o reduzirão à classe de uma simples bebida e dessacralizarão quase totalmente suas funções. O vinho continuará, todavia, sendo um dos mais importantes símbolos da “civilização”, uma marca que distingue o homem civilizado, que não apenas soube inventar esta bebida mágica, mas que, além disso, elaborou formas de autocontrole e de “bom uso” (saber parar a tempo, misturar água ao vinho na medida certa para cada ocasião...) que fazem do homem o senhor do vinho e não o contrário. Os autores gregos não cessam de repetir que os povos bárbaros são incapazes de se conformar a essas regras. A cratera comum simboliza, portanto, a regulamentação cultural e social, o saber e a técnica que se sobrepuseram ao instinto.

...É O HOMEM CRIOU SUAS PLANTAS E SEUS ANIMAIS

Além dos rituais e das regras de comensalidade, a própria alimentação é um elemento constitutivo da identidade humana. Há um alimento — a carne — que distingue a alimentação dos homens da dos deuses: se Ulisses recusa o alimento divino à mesa de Circe, é porque ele não quer renunciar a sua natureza de homem. Mas, que gênero de homem? A resposta é simples: o homem civilizado, oposto ao bárbaro. Contudo, paradoxalmente, este mesmo alimento, que serve para distin-

guir o homem do deus, não serve para definir sua pertença à civilização: não é a carne, na verdade, mas o pão — exemplo absoluto de artifício, de produto totalmente “cultural” em todas as fases de sua complexa preparação — que é o símbolo da civilização, da distinção entre o homem e o animal. O pão — e é preciso acrescentar a ele também o vinho e o óleo — é o sinal que distingue uma sociedade que não repousa sobre recursos “naturais”, mas que é capaz de fabricar, ela própria, seus recursos, de criar — com a agricultura e a criação de animais — suas próprias plantas e seus próprios animais.

Mas são sobretudo as plantas, e a agricultura antes de mais nada, que distinguem o homem civilizado do bárbaro, que se satisfaz em coletar o que encontra na natureza e em caçar. A agricultura, isto é, o sedentarismo, é outra base do banquete em comum, que o nômade não conhece, a acreditar na imagem que os cidadãos “civilizados” têm deles. O mito ovidiano de Ânio e de suas três filhas, que transformam em trigo, vinho e óleo tudo o que tocam, é a utopia de uma sociedade que queria moldar a natureza a sua imagem e semelhança: só o consumo de cereais e de vinho confere o status de ser humano e o fato de que, na língua de Homero, a expressão “comedores de pão” seja sinônimo de “homem”, revela muito sobre as referências culturais dessa civilização.

Os povos que não se dedicam à agricultura, que não comem pão nem bebem vinho, são, por conseguinte, selvagens e bárbaros: seu alimento é a carne, sua bebida, o leite (em uma espécie de projeção étnica da infância, comum a todos os indivíduos). E, na Antiguidade, não se hesitava em recorrer ao oxímoro, qualificando de “gregos” os “bárbaros”, desde que fossem consumidores de pão: daí os “citas gregos” dos quais falaremos adiante. A chave da questão, que nos permite entrar no espaço da civilização, é, em suma, o fato de que o homem fabrique seus próprios alimentos graças a um processo de domesticação e de superação da “natureza” — um valor que, a despeito de inúmeras contradições, a cultura greco-romana considera como não-positivo.

Desse ponto de vista, o binômio caça-coleta (= selvagem, natural), deveria se opor ao binômio criação de animais-agricultura (= doméstico, artificial). Em muitos casos, a coisa se dá exatamente dessa maneira; mas, no final das contas, é a assimilação da criação de animais à caça que prevalece, devido à proximidade física dessas atividades, as duas praticadas em terras incultas, como as florestas, maquis, pastagens naturais: é principalmente por isso que a carne — de animais domésticos e principalmente a da caça — tem, culturalmente, uma forte conotação “selvagem”, que favorece sua identificação como alimento dos povos “bárbaros”. Por outro lado, constatamos que os ro-

manos tentaram até domesticar a caça, criando reservas de animais semi-domésticos, mantendo-os sob vigilância. Como quer que seja, o mundo selvagem é visto como estranho e encarado com suspeita e desconfiança, o que se traduz por sua exclusão do âmbito das atividades produtoras ou por sua assimilação forçada ao mundo “civilizado”.

Mas, se deixarmos de lado a ideologia e os esquemas abstratos para entrar plenamente nas realidades da produção, perceberemos diferenças notáveis. Em primeiro lugar, as terras cultivadas estão longe de fornecer todos os recursos alimentares. Em seus limites, as terras incultas são largamente exploradas pela pastagem, a caça, a pesca e a coleta de plantas silvestres. A distinção entre as ervas e frutos silvestres e os cultivados é muito tênue: como já observou Jacques André, o processo de domesticação ainda está longe de ter terminado em plena época romana e, sem dúvida, é por essa razão que é tão forte a exigência cultural de se abandonar a alimentação silvestre.

Além disso, o pão nem sempre é pão, nem o vinho, vinho. O “vinho”, muitas vezes, é vinagre com água; o pão, por sua vez, é, em verdade, um alimento-símbolo, um emblema ideológico antes de ser um alimento real. Na maioria dos casos, deveríamos nos limitar a dizer “cereais” em vez de “pão”: a maza e a puls de espelta representam, bem mais que o pão, a civilização alimentar dos gregos e dos romanos, o alimento “nacional” pelo qual os dois povos se identificam um ao outro: “comedores de cevada”, os gregos; “comedores de papas de farinha”, os romanos. O pão só surge muito mais tarde, resultado último — e tipicamente citadino — de uma história longa e complexa; os bolos cozidos sob as cinzas, as sopas e as papas de farinha continuarão a ser, por muito tempo, a base da alimentação popular, sobretudo no campo.

Além dos cereais (trigo e cevada, espelta e milhete), as leguminosas têm, também, uma importância considerável na alimentação: principalmente as favas, depois o grão-de-bico, as lentilhas, as ervilhas. Nas hortas, importante fonte de abastecimento, os gregos cultivavam principalmente alho, alho-poró, cebola (lembramos, a propósito, que, na Idade Média, o *rex grecorum* — isto é, o imperador de Bizâncio — ainda é objeto de zombarias e do desprezo da aristocracia continental carnívora, que escarnece de sua afeição por esses modestos legumes. Os romanos consomem, sobretudo, a couve, à qual Catão erige um verdadeiro monumento em seu tratado de agricultura, assim como aos nabos, nabos silvestres, plantas aromáticas...

Mas há poucos vestígios dessa realidade no modelo dietético construído pela ideologia grega e romana. Rigidamente fundado sobre os três valores “fortes” do trigo, da vinha e da oliveira (ou seja, do pão, do

vinho e do azeite), esse modelo faz pouco caso das sopas e das papas de cereais inferiores, das papas de legumes secos, das sopas de legumes. Ele considera, ainda menos, os produtos das terras incultas, marginalizados culturalmente pelo sistema de valores dominante e, portanto, “ocultados” pelas fontes como se fossem traços de uma barbárie totalmente superada. As atividades de exploração de pastagens, dos brejos, das florestas — atividades das quais, aliás, podemos bem imaginar a importância econômica — não são mencionadas nos documentos que possuímos, a não ser de maneira quase exclusivamente negativa. A caça, em particular, tem nesse modelo uma conotação de trabalho servil ou é tida como uma opção de pobreza, que impõe uma marginalização temporária do mundo da cidade (como conta Dión de Prusa em seu romance intitulado *O caçador*). Em suma, os valores alimentares propostos pela literatura grega e romana são essencialmente utopias, modelos ideais e ideológicos que correspondem apenas parcialmente à realidade cotidiana. Nem por isso lhes nego a importância: são, também, os ideais e as ideologias que fazem a história.

Esses modelos alimentares estão freqüentemente ligados à idéia de frugalidade: o pão, o vinho e o azeite (aos quais se devem acrescentar os figos e o mel) são elevados à categoria de símbolos de uma vida simples, de uma pobreza digna, feita de trabalho duro e de satisfações singelas. Essas imagens opõem-se nos textos gregos — em um propósito ideológico-político mais que evidente — ao luxo faustoso e decadente do povo persa. Encontram-se essas mesmas imagens na literatura latina da época imperial, onde exprimem a nostalgia dos “velhos bons tempos” em que os costumes não eram corrompidos e em que o homem se contentava com frutos de sua terra natal, cultivados com amor e cuidado e não sulcava os mares e os continentes para satisfazer uma gula perversa.

Não nos deixemos iludir: não há humildade por trás desses louvores à civilização agrícola e ao “simples” trabalho da terra, por trás dessa mitologia da qual são intérpretes tanto autores gregos como latinos; elas exprimem, antes, o orgulho de pertencer à civilização e uma forte reivindicação da primazia cultural que, historicamente, lhe cabe. Lembremo-nos das extraordinárias potencialidades imperialistas do juramento que os jovens atenienses faziam ao chegar à idade adulta no santuário de Agraule para assegurar sua fidelidade à pátria, como conta Plutarco. Mas que pátria? Segundo os termos desse juramento, é a terra onde “cresçam o trigo, a vinha e a oliveira”. O que significa que, em qualquer lugar em que houver um grego, essas plantas e árvores serão cultivadas, o que, de fato, aconteceu, como sabemos. Mas, experimentemos resolver a equação em sentido inverso: em qualquer lugar

em que se plante o trigo, a vinha e as oliveiras, os gregos terão introduzido sua civilização e expandido sua "pátria".

Em compensação, a relação com o consumo de carne é sempre problemática. Imagem do luxo, da festa, do privilégio social, a carne não é considerada pelas civilizações antigas do Mediterrâneo como um bem tão primordial como os produtos da terra: seu preço, portanto, não é sujeito a um controle político, como o dos cereais; em certas épocas, sua venda chega até a ser proibida ao público. A prática do sacrifício faz do consumo da carne um acontecimento ainda mais excepcional, conferindo a esse alimento uma grande força simbólica, mantendo-o, ao mesmo tempo, à margem dos valores "cotidianos" da existência. Meio de expiação de uma falta — o matar — que, pelo viés da oferenda aos deuses e da repartição das carnes, se torna um ato decisivo da solidariedade social e da relação com o além, o sacrifício é um tema de evidente importância cultural, sobre o qual muito se tem escrito ao longo das últimas décadas, e que será retomado, muitas vezes, nas páginas a seguir. Questionaremos, principalmente, se o consumo de carne sempre esteve ligado à prática do sacrifício. A resposta talvez seja afirmativa no que diz respeito ao mundo grego, mas muito mais incerta no que tange ao mundo romano, pois aqui esta relação tende a se tornar progressivamente frouxa. No entanto, ainda é latente no plano ideológico, o que justifica as reiteradas condenações ao consumo de carne sacrificada aos "falsos ídolos". Apenas a caça, por motivos evidentes, parece escapar à lógica do sacrifício, mas sua própria marginalidade, no sistema de valores elaborado pela cultura grega e romana, parece confirmar que o consumo de carne tem qualquer coisa de excepcional.

Esse dado cultural é somado imediatamente a um dado econômico, pois, no mundo grego, como demonstram, com a devida cautela, cálculos indicativos, os cereais fornecem 80% do aporte calórico total, e os cidadãos, aos quais cabe a maioria da carne proveniente dos sacrifícios, não consomem mais do que um ou dois quilos por ano. As opções rigorosamente vegetarianas de certas seitas filosóficas (o orfismo e o pitagorismo em primeiro lugar) são, apenas, a manifestação mais aparente de uma cultura largamente difundida; sua mensagem parece ter uma significação social mais que dietética, porque a rejeição ao sacrifício (justificada pelo respeito à vida dos animais ou pela filosofia da metempsicose) é, para essas seitas, a recusa da sociedade e das práticas de repartição coletiva das vítimas, práticas que são mais significativas como formas de agregação social do que, efetivamente, como aporte alimentar.

O respeito pelo animal existe, de resto, também nos hábitos correntes, mas se explica, neste caso, não por motivos filosóficos, mas por regras

econômicas mais prosaicas. Os carneiros — principais animais de criação na época grega e romana — são criados sobretudo por sua lã e seu leite: o queijo é, portanto, mais importante que a carne na alimentação diária. Os bovinos, extremamente raros, são utilizados como animais de carga e de tiro, e as pessoas só se dispõem a comê-los quando, já velhos, não são mais que bestiae inúteis. Os cereais e os legumes são acompanhados mais freqüentemente por peixes, crustáceos e queijos.

A carne tem um papel mais importante na alimentação dos romanos, devido à tradição "itálica" de criação de porcos (da qual se falará, também, a propósito dos etruscos) que, embora nunca tenham um papel de destaque na alimentação, garantem um aporte considerável de proteínas animais: verdadeiro "guarda-comida ambulante" de carne — cuja vida, segundo Cícero, tem de certo modo a mesma função que o sal, ou seja, manter o alimento em estado de perfeita conservação —, o porco assume uma importância maior na época imperial e, a partir do século III, os imperadores mandavam distribuir sua carne junto com o pão para manter a ordem pública e reafirmar o status privilegiado dos habitantes da capital.

O valor alimentar por excelência é, todavia, reservado ao pão, verdadeiro alimento-símbolo da alimentação romana. Mesmo o soldado — sem embargo das imagens que o mostram como carnívoro na tradição homérica, e que, certamente, se ligam antes à prática do sacrifício que a uma função propriamente dietética — se define, na época romana, mais como um "comedor de pão" do que como um "comedor de carne". De resto, essa imagem de "comedor de pão" não é apenas uma imagem ideal: o abastecimento de pão é, efetivamente, a primeira preocupação dos fornecedores do exército; o pão é, de fato, o que os soldados exigem para combater (sua ração diária variava, geralmente, de 800 g a 1 kg, em tempo de guerra). Assim, a situação real reflete bem os pressupostos culturais, isto é, esta teia ideológica que identifica a civilitas à civitas e, em torno desta, com as terras cultivadas da *ager*. O soldado ideal é, pois, aquele que, tendo concluído seu serviço pela defesa da pátria, se põe a trabalhar em uma área concedida a ele nas terras conquistadas. O melhor general é aquele que, como Cincinato, deixou o trabalho dos campos e voltou para lá logo que terminou sua missão. Nesses modelos, o imaginário e a realidade confundem-se e reforçam-se mutuamente, o que se traduz, no plano que nos interessa aqui mais de perto, pelo papel absolutamente prioritário e privilegiado do alimento-pão.

Essa situação opõe-se fortemente à cultura de inspiração germânica, que veremos se afirmar na Idade Média, quando a carne suplantará o pão e se tornará, incontestavelmente, o alimento-símbolo

do guerreiro, por sua vez identificado mais com o caçador (a caça torna-se o espelho e a imagem da guerra) do que com o camponês.

O COZIDO E O CRU

A preeminência do pão na cultura antiga é também decorrente de uma ciência dietética — ela própria certamente influenciada pelos valores simbólicos atribuídos a esse alimento — que coloca o pão no ápice da escala de valores nutricionais. Com efeito, os médicos gregos e latinos vêem no pão o equilíbrio perfeito dos diferentes componentes (quente e frio, seco e úmido) que a dietética, de acordo com os ensinamentos de Hipócrates, reconhece como sendo elementos constitutivos de cada alimento em particular e, em geral, de tudo o que existe na natureza. “O pão”, escreve Cornelius Celsus no livro II de *De medicine*, “contém mais elementos nutritivos do que qualquer outro alimento.”

A ciência dietética tem um papel fundamental na formação da cultura alimentar e gastronômica da Antiguidade. Em razão de uma evolução cuja origem remonta provavelmente à descoberta da possibilidade de cozer os alimentos com o fogo, a cozinha antiga vive em estreita simbiose com o pensamento médico e com a reflexão dietética, lançando assim as bases de uma cultura complexa que caracterizará o pensamento ocidental até o triunfo da química na Idade Moderna.

Os “bárbaros” não fazem a cozinha porque ignoram o uso do fogo e contentam-se em consumir alimentos crus (ou, quando muito, aquecidos ao calor do sol, como os míticos ictiófagos do Mar Vermelho): eis um lugar-comum muito presente na literatura antiga, ao qual é inútil retornar após os ensinamentos de Lévi-Strauss sobre o valor do cozido como elemento simbólico de definição da civilização. Contentemo-nos em recordar que, desde as origens e, de certa forma, pela sua própria essência, a arte da cozinha consiste em não apenas tornar o sabor dos alimentos mais agradável, mas, também, e, ao mesmo tempo, transformar a natureza dos produtos adaptando-os às necessidades nutricionais dos homens: nessa perspectiva, a nutrição e a saúde chegam quase a se confundir, como teorizam explicitamente os autores gregos e latinos de textos de dietética, a partir de Hipócrates.

As técnicas de cozimento, os temperos, a arte de combinar os alimentos, a ordem de sucessão dos pratos, encontram sua primeira razão de ser em um “discurso sobre a alimentação” que considera a cozinha

como um meio fundamental de “correção” da natureza, como um fator decisivo — embora não seja o único — do regime de vida que cada um deve seguir em função de suas exigências inteiramente pessoais. É a noção de “dieta”, de uma norma cotidiana — e encontramos aí a “regra” como fundamento do comportamento civilizado — ditada pelo estado de saúde do indivíduo, pelo tipo de trabalho que desempenha, por sua idade e sexo, depois pelas condições exteriores, meio e clima que, junto com as condições subjetivas, contribuem para determinar os valores “humorais”: esses valores que a alimentação tem a função de compensar, propiciando uma situação de equilíbrio que mantém a saúde e uma boa forma física. Segundo uma concepção basicamente alopática da medicina (embora se possam encontrar também, esporadicamente, exemplos de concepções opostas), a finalidade última da dietética será manter o equilíbrio humoral — quando ele existe — com alimentos “temperados” e “equilibrados”, ou, de forma ainda mais freqüente, reconstruir este equilíbrio — quando ele está comprometido pela doença ou por um fator subjetivo ou objetivo — por meio de um regime apropriado, que leva o quente para onde há excesso de frio, o úmido para onde há excesso de seco e assim por diante, segundo conhecimento complexo, obtido pelo estudo de casos particulares em que “frio”, “quente”, “úmido” e “seco” não são jamais valores absolutos, mas graduados segundo escalas de intensidade em que a combinação pode engendrar uma infinidade de situações diferentes.

Portanto, a cozinha e a dietética fazem parte do mesmo universo semântico. Elas falam a mesma linguagem, uma vez que os critérios de gosto e de saúde se combinam: a determinação das qualidades nutricionais de um alimento dá-se a partir de suas características sensoriais, porque as noções de quente-frio e úmido-seco, embora aplicadas abstratamente à “natureza” dos alimentos, dizem respeito também à experiência gustativa concreta do indivíduo; o desejo instintivo de um alimento (o “bom”) e a necessidade fisiológica de o consumir (o “salutar”) coincidem, portanto, em larga medida. E, quando esse não for o caso, os princípios da ciência dietética e as orientações do médico podem corrigir a escolha.

A cozinha faz parte, pois, de um saber complexo, em que as técnicas e os gostos, a ciência e a cultura remetem uns aos outros, associando-se naturalmente às predileções gratuitas, às paixões cegas e àquele “grão de loucura”, nunca inteiramente ausente na vida, que põe em xeque as normas muito rígidas do sistema cultural.

CIDADE E CAMPO

Os mundos grego e romano são civilizações eminentemente urbanas, para as quais o campo era um anexo estrutural da polis ou da civitas. É do campo que provêm os alimentos e é a ele que se reportam constantemente os cidadãos que, muitas vezes, são também proprietários de terras. Mas, a despeito da forte integração ideológica do mundo rural com o mundo urbano, uma grande distância separa o campo da cidade, inclusive no que se refere à alimentação.

Os “camponeses” não são uma realidade homogênea: há, entre eles, homens livres e escravos, proprietários e trabalhadores, ricos e pobres. No conjunto, todavia, eles contrastam com os habitantes da cidade, que contam mais com o mercado para fazer suas provisões ou, eventualmente, com a distribuição de alimentos por parte do poder público ou pelo evergetismo (beneficência) privado (essa instituição representa, no mundo antigo, um formidável meio de controle político e social, tanto da plebe e da ordem pública como das elites sociais e de seus ganhos financeiros). A esse privilégio, particularmente evidente em Atenas e Roma, capital do império, soma-se, em tempos normais, uma maior variedade de recursos disponíveis no mercado; mas, nos períodos difíceis, a alimentação dos camponeses, que estão mais próximos dos locais de produção, é mais segura e garantida. Delineiam-se, desse modo, os termos de uma oposição entre cidade e campo, que perdurará na Idade Média e durante toda a época moderna, de modo não linear e, muitas vezes, contraditório. Essa contradição nos acompanhará ao longo de todo este livro.

CRISE DE UM MODELO

O modelo alimentar elaborado pelos gregos e pelos romanos — um modelo que, não fugindo à regra, é mais ideológico que dietético — começa a se desagregar a partir dos séculos III-IV, sob a dupla influência das culturas cristã e germânica, ambas “diferentes” e incompatíveis, em muitos aspectos, com esse modelo. O que muda, sobretudo, é a maneira de conceber o consumo da carne, que conquista, pouco a pouco, um papel de destaque no sistema de valores alimentares e, ao mesmo tempo, abala o prestígio até então indiscutível da tríade agrícola trigo-vinho-óleo.

Para começar, a difusão da cultura cristã põe em questão a prática e a “filosofia” do sacrifício. Por um lado, o cristianismo nega o valor do sacrifício do ponto de vista doutrinário, considerando-o uma falsa oferenda

feita a falsos deuses (o sacrifício perdura, mas endereçado ao “verdadeiro” Deus, em grupos circunscritos, como se verá no caso dos armênios). Mas ele nega, sobretudo, a própria legitimidade do sacrifício cruento, que é substituído, no ritual eucarístico, por um sacrifício “vegetal”, lembrando, de resto, com as santas espécies do pão e do vinho, um sacrifício bem mais importante e cruento que aconteceu para a salvação dos homens. Esta transformação cultural terá consequências contraditórias: sacralizando o pão e o vinho (assim como o óleo, substância sacramental por excelência), o cristianismo reforçará, ainda mais, os valores do modelo alimentar romano e os transmitirá à nascente Idade Média, carregados de uma nova energia. Ao mesmo tempo, devido a essa dessacralização, a carne tenderá a se tornar um simples “alimento cotidiano” cujo consumo passa a ser considerado “normal”.

Esse segundo aspecto da transformação cultural na época cristã reveste-se de uma particular importância se fizermos um paralelo com a afirmação, mais ou menos contemporânea, dos povos germânicos e de sua cultura econômico-alimentar, fundada não no mito da agricultura e dos produtos da terra, mas numa intensa exploração das florestas e das terras incultas. A importância que parece adquirir então a carne é, também, o resultado das modificações da paisagem que, a partir do século III, com a crise demográfica, se traduzem pela diminuição de terras cultivadas em proveito das florestas e pelo aumento das pastagens nas grandes propriedades latifundiárias que suplantaram, um pouco por toda parte, os pequenos roçados camponeses. Mas não é apenas por essa razão que no século III, além do pão, se distribui carne de porco à população da capital do império; não é apenas por essa razão que no fim do império — como comprovam as escavações de Settefinestre — a carne passa a fazer parte, também, da alimentação dos escravos que, na época de Catão, não recebiam mais que cereais e legumes. Na realidade, a adoção da carne na dieta alimentar, outrora estranha ao mundo romano — como anteriormente ao mundo grego — é também um dado de civilização, ligado, em primeiro lugar, à nova dimensão “universal” do império. Este, no próprio ato de destruir a antiga imagem “nacional” dos modelos alimentares, típica da tradição grega, abre-se a todo tipo de novos aportes e de novos alimentos: a Ásia fornecerá especiarias e frutas exóticas, o continente europeu trará a “cultura do porco”, cara, sobretudo, ao mundo celta. Com as invasões germânicas, essa nova identidade “universal” do império — que tende a reunir as experiências de todos — passa por uma crise: o modelo alimentar “bárbaro”, baseado no consumo de carne, torna-se, por sua vez, hegemônico e afirma-se simultaneamente à conquista do poder pelos povos invasores.

Romanos e bárbaros (e, entre estes e aqueles, os cristãos), agricultura e exploração de florestas, pão e carne, doméstico e selvagem: é com essas oposições, com modelos de produção e de consumo divergentes, que começará, no início da Idade Média, uma nova fase da história da alimentação e da cultura alimentar.

M. M.

Romanos, bárbaros, cristãos: na aurora da cultura alimentar européia

Roma, cuja ideologia e vida política eram fundamentalmente universalistas, tentou uniformizar os usos e costumes locais das regiões européias e mediterrâneas que formavam o território de seu império, inclusive no campo da alimentação. Tentativa parcial, é verdade, pois essas tradições não desapareceram, mas foram apenas amalgamadas e reduzidas a alguns denominadores comuns. A noção de alteridade, que era tão forte na tradição greco-helenística, que a baseava em sólidos critérios de diferenciação — em primeiro lugar alimentares — entre civilização e barbárie, perdeu sua atualidade e passou para segundo plano na ideologia imperial romana, que visava mais a assimilar do que a distinguir.

Essa noção de “diferença”, porém, não tinha desaparecido de fato: César e Tácito afirmavam basear-se numa tradição bem estabelecida quando identificaram a “bestialidade” dos povos bárbaros — que acabaram, contudo, por se submeter em parte à civilização romana — a um sistema de alimentação baseado mais na exploração de recursos naturais do que na atividade agrícola, um sistema que privilegiava a caça e criação de animais em semiliberdade, em detrimento do cultivo dos campos e da vinha. Era a civilização da carne contra a do pão, a civilização do leite contra a do vinho, a civilização da manteiga contra a do óleo.

Sem dúvida, essas explicações são esquemáticas: os bárbaros também cultivavam e consumiam cereais (com os quais faziam a cerveja, sua bebida “nacional”, que se opunha ao vinho do ponto de vista cultural), e os romanos também criavam animais e comiam carne. Todavia, os mitos alimentares da civilização mediterrânea — a tríade clássica trigo-vinho-óleo — continuavam a exercer uma profunda influência sobre a cultura romana, sobre a ideologia de um império que se pretendia universal, mas que jamais abandonava suas raízes, que tentava

constantemente estender-se por toda a parte. 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.

A oposição entre essas civilizações e esses modelos alimentares fica mais evidente particularmente nos séculos III e IV, quando as relações de forças entre os bárbaros e o império começam a se inverter. O processo de assimilação sofre as consequências disso, e é a própria identidade da cultura e da tradição romanas que passa a ser questionada e parece ruir diante do poder devastador de um outro, que ela não pode mais domesticar. Tanto mais que esse estrangeiro se apressa a tomar as rédeas do poder.

Essa tensão dramática no plano político — que acabou por provocar a rápida derrocada das estruturas políticas e sociais tradicionais, pelo menos na parte ocidental do império — repercute em uma oposição dos modelos alimentares, como comprovam as fontes romanas da época, em particular as biografias dos imperadores dos séculos III e IV, reunidas na *Storia augusta*. Os “verdadeiros” romanos são descritos aí como homens orgulhosamente ligados aos produtos da terra: cereais, legumes, leguminosas e frutas. Os bárbaros são os devoradores de carne que não dão qualquer valor aos alimentos vegetais. Se afirmam que Dídio Juliano “contentava-se em comer legumes verdes ou secos sem carne” e que Sétimo Severo, “apreciador dos legumes de sua terra, às vezes nem mesmo tocava na carne”, em compensação, Máximo, o Trácio, — o primeiro imperador soldado, o primeiro “nascido de pais bárbaros, de um pai de origem goda e de uma mãe alana” —, é apresentado como um personagem dotado de um enorme apetite, capaz de comer até quarenta ou sessenta libras de carne por dia: afirma-se até que ele “nunca experimentou salada”. Evidentemente, o principal interesse dessas descrições reside não tanto na apresentação de gostos individuais (ainda que, sem dúvida, se trate também disso), mas, sobretudo, na enunciação de modelos ideológicos, de quadros de referência cultural que resumem, simbolicamente, o enfrentamento entre civilizações diferentes.

Esse conflito parece diminuir de intensidade durante os séculos seguintes, graças a um complexo fenômeno de integração que representa, sem dúvida, uma das chaves para a compreensão da passagem da Antiguidade para a Idade Média, assim como do caráter novo e original desta última. A simbiose entre esses dois mundos e essas duas culturas vai se realizar porque os vencedores do conflito, os bárbaros, que vieram da nova classe dirigente da Europa medieval, rendem-se ao encanto do modelo romano e aceitam seus valores. Esse fenômeno ocorre

em todos os domínios: social, tecnológico, legislativo, institucional, econômico e alimentar.

Todavia, se o pão, o vinho e, de certo modo, o óleo voltam à moda na Europa medieval, isso se deve, também, à afirmação do cristianismo como a religião oficial do império; sua vitória progressiva — ora pacífica, ora violenta — sobre as crenças ancestrais dos povos germânicos tem um papel decisivo na promoção cultural desses produtos e na generalização do seu uso, graças, principalmente, ao desenvolvimento de áreas agrícolas em detrimento de florestas e pastagens naturais. É evidente que, no plano dos valores alimentares, o cristianismo é o verdadeiro herdeiro do mundo romano e de suas tradições. O pão, o vinho e o óleo — que, de certo modo, simbolizam o modelo mediterrâneo — tornaram-se sagrados pela liturgia cristã. São instrumentos indispensáveis para o trabalho dos pregadores da nova fé. Os livros hagiográficos da alta Idade Média apresentam bispos e abades semeando o trigo e plantando a vinha em volta das igrejas e dos mosteiros recém-fundados. De modo mais geral, pode-se dizer que esses textos revelam uma imagem forte e vitoriosa desses produtos. Os aristocratas bárbaros não tardam em adotá-los definitivamente.

Mas, ao mesmo tempo, assiste-se ao fenômeno oposto. A cultura da floresta e da exploração de recursos naturais — estreitamente ligados ao estilo de vida e à mentalidade dos bárbaros e, por outro lado, bastante estranhos à tradição romana — são reabilitados durante os primeiros séculos da Idade Média, devido, principalmente, à afirmação política e social dos povos germânicos e de sua maneira de viver no meio natural. A caça, a criação de animais em semiliberdade, a pesca nos rios e lagos, a coleta também conhecem uma grande valorização cultural, como a agricultura e o cultivo da vinha, embora por outras razões. Já não são atividades desvalorizadas e marginais, como na época romana; a exploração da floresta torna-se uma prática corrente, reconhecida do ponto de vista econômico, do mesmo modo que são socialmente valorizadas as pessoas que a praticam; assim, segundo as leis lombardas, o servidor-trabalhador mais bem cotado é o guardador de porcos. Da mesma forma, os bosques não são mais o símbolo da não-civilização e do não-humano; são, doravante, verdadeiros espaços de produção. Durante a alta Idade Média, os inventários de terras e de rendas que avaliam e dimensionam — da maneira “concreta” que caracteriza a cultura da época — os campos em alqueires de trigo, as vinhas em ânforas de vinho, os prados em carroças de feno, incluem os bosques; estes são “medidos” em porcos, unidade de valor particularmente cara ao mundo germânico, e antes dele à civilização celta, tanto

no plano mitológico como do ponto de vista da produção e da alimentação. As lendas desses povos, aliás, atribuem à contínua regeneração do Grande Porco o mesmo papel mágico e propiciatório que os povos do mediterrâneo atribuem à Grande Mãe Terra.

Os fatores culturais, ou seja, a intrusão ou o renascimento de outras civilizações sob um verniz romano, não têm, evidentemente, um papel exclusivo na mudança dos modos de exploração do espaço e dos modelos de consumo alimentar durante os primeiros séculos da Idade Média. O meio natural também se modifica consideravelmente com a crise do sistema imperial romano; ele se torna muito mais selvagem sob o duplo efeito do abandono dos campos e da progressiva queda dos índices demográficos. A importância crescente que adquirem as zonas incultas na subsistência cotidiana representa, também, uma forma de adaptação a essas transformações do meio, adaptação exigida e tornada possível pela diminuição da população européia.

Todavia, esses diversos fatores não são suficientes para explicar o êxito, durante a alta Idade Média, da economia “selvagem”, ou seja, da construção coerente e consciente de um modelo de produção estreitamente ligado à exploração dos espaços incultos. As transformações culturais têm um papel, no mínimo, considerável, visto que acarretam situações sociais e jurídicas que favorecem uma exploração sistemática dos recursos silvo-pastoris.

Dessa forma, assiste-se à emergência de um novo sistema de produção e de consumo, baseado na combinação e no apoio recíproco entre economia agrária e economia silvo-pastoril. A alimentação caracteriza-se, então, principalmente pela variedade dos recursos e dos produtos consumidos: é a essa diversidade que a maior parte da população deve, sem dúvida, a relativa segurança e o equilíbrio fundamental de sua alimentação cotidiana, em uma época que, talvez um tanto apressadamente, foi considerada trágica e obscura.

M.M.

Modelos alimentares e identidades culturais

Quando, no ano de 986, Vladimir I, príncipe de Kiev, decide abandonar o paganismo e abraçar uma nova fé com seu povo, chama a seu palácio os representantes das quatro principais confissões religiosas — os cristãos de Roma e de Bizâncio, os muçulmanos e os judeus — para apreciar a justeza e a seriedade de cada uma delas. Travam-se então longas discussões teológicas, durante as quais — segundo a crônica russa que registrou o fato — são amplamente debatidas as opções alimentares de cada religião e os comportamentos recomendados ou prescritos como regra de vida para os fiéis. A obrigação muçulmana (e judia) de se abster de carne de porco decididamente não agrada a Vladimir; quanto ao consumo de vinho, “nós, russos, gostamos de beber” — diz ele ao enviado dos búlgaros muçulmanos — “e realmente não podemos passar sem ele”. Vladimir tampouco gosta da insistência com que os cristãos de Roma defendem o jejum como forma de purificação: “Nossos antepassados, teria ele dito, não o aprovariam.” Não foi por essas razões, evidentemente, que o príncipe por fim foi convencido pelos gregos ortodoxos e adotou suas doutrinas e seus rituais; mas o texto deixa muito claro o valor do comportamento alimentar como sinal de identidade religiosa, étnica e cultural.

Será pois essencial, antes de prosseguir nossa viagem pela cultura alimentar da Europa ocidental cristã, passar em revista as diferentes realidades — a cristandade grega ortodoxa, o islamismo, o hebraísmo — com as quais ela se confronta a partir da alta Idade Média em uma relação complexa, misto de hostilidade e intercâmbio, de diferenças inconciliáveis e de fecunda osmose.

A alimentação e a mesa são, em geral, espaços privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as querelas religiosas. Abençoar os alimentos com o sinal de sua fé é conferir-lhes uma identidade precisa e impedir que outros os consumam: Gregório de Tours conta a história de dois sacerdotes, um católico e o outro ariano, que são convidados para almoçar por um

casal em que marido e mulher têm convicções religiosas diferentes; cada um dos dois homens tenta ser mais rápido do que o outro para abençoar primeiro os pratos à medida que eles vêm para a mesa, impedindo assim seu rival de comê-los. O próprio fato de se sentar à mesa com convivas de religião diferente é visto com desconfiança pela mentalidade medieval, quando não explicitamente proibido; participar de um banquete é, com efeito, um sinal de comunhão e identidade; é fazer parte do mesmo grupo.

Discute-se longamente se um muçulmano pode ou não comer com não-muçulmanos. Mas é sobretudo nas comunidades judias que os hábitos e as interdições alimentares funcionam como poderosos cimentos culturais que são sinal da identidade e da alteridade do grupo. Isso vale, aliás, nos dois sentidos: se os judeus procuram se distinguir por suas práticas e por seus ritos alimentares, os cristãos mostram-se também decididos a isolá-los em sua diversidade. Os judeus têm seus próprios açougues (onde os animais são mortos da maneira prescrita pelo ritual) e recusam-se a comprar carne nos estabelecimentos cristãos; da mesma forma, é proibido vender carne “judia” nos açougues cristãos, como se verifica em Valência em 1403.

Esses regulamentos evidentemente são ditados, em primeiro lugar, pela vontade — mais ou menos forte, de acordo com as épocas — de reafirmar e de manifestar as identidades culturais por meio de indicadores sociais facilmente reconhecíveis. Mas eles refletem também uma percepção, por assim dizer “mágica”, mais ou menos consciente da alimentação: o alimento é percebido como um intermediário real — e não apenas metafórico ou simbólico — que permite “incorporar” as qualidades e os valores de que seria materialmente capaz de transmitir. Assim, faz sentido um curioso episódio narrado por um cronista inglês do século XIV, Walter Map, segundo o qual os heréticos cátaros e valdenses teriam desenvolvido uma estratégia alimentar para atrair para sua fé seus hóspedes recalcitrantes: “Oferecendo-lhes pratos especiais, eles transformam em heréticos [como eles] aqueles que não logram convencer com palavras.”

De resto, as diferentes crenças e culturas religiosas que coexistem na Europa medieval e em suas fronteiras não carecem de pontos de contato, posto que, apesar das aparências, durante a alta Idade Média estão ligadas a uma tradição bíblica comum, a uma cumplicidade particularmente sólida. A linguagem e o espírito do Antigo Testamento marcam então o cristianismo ainda mais profundamente do que a tradição evangélica: no que diz respeito às escolhas alimentares, basta lembrar a persistência, nas regras eclesiásticas, de tabus e prescrições de

origem claramente levítica — em particular a proibição de comer carnes “corrompidas pelo sangue” —, confirmados pelos escritos apostólicos e pelos textos penitenciais. As regras monásticas que proíbem o consumo de carne revelam que esse alimento é considerado “impuro”, o que contradiz a mensagem do Novo Testamento. De resto, após o cisma do século XI a Igreja grega ortodoxa reprovará, no catolicismo romano, sua grande afinidade com o modelo cultural judeu; e, também nesse caso, é um símbolo alimentar a causa básica da discórdia, uma vez que o ritual ortodoxo rejeita o pão ázimo da tradição judaica (evocado pela hóstia do ritual eucarístico romano) e continua fiel ao “verdadeiro” pão fermentado do cristianismo primitivo, que ele conserva com orgulho como o símbolo de uma identidade religiosa diferente. Os cristãos de Roma, por sua vez, acusam os gregos ortodoxos de terem conservado tradições judaicas, como o dia de descanso no sábado.

Durante a alta Idade Média as práticas alimentares diferenciam-se nos planos cultural e religioso, obedecendo a certos mecanismos que se aplicam, em primeiro lugar, ao consumo de carne. Trata-se de uma questão extremamente delicada e controversa, não só pelo problema do ponto de vista psicológico e cultural que esse consumo traz em si mesmo, mas também em função da grande importância da carne — em particular a de porco — no sistema de subsistência da época. A Europa “carnívora” da alta Idade Média, a Europa de economia agropecuária e das florestas medidas em porcos, não pode deixar de considerar esse animal um símbolo e uma garantia de sua própria diferença. Os despojos de São Marcos, nos conta seu hagiógrafo, foram roubados aos sarracenos e repatriados protegidos por carne de porco salgada, entre a qual foram cuidadosamente escondidos: foi um estratagema, uma “técnica” carregada de simbolismo. Lembremo-nos de que, na iconografia medieval de Santo Antônio, representado como seu protetor, o porco é o único animal “verdadeiro” — real e concreto, não simbólico — a ter direito às honras do altar.

O porco, cuja importância é fundamental para a alimentação, ocupa na Europa cristã um papel simbólico totalizante e funciona como um verdadeiro traço distintivo, sobretudo em relação ao mundo islâmico (para os judeus, na verdade, a recusa à carne de porco não passa de um interdito entre tantos outros). O outro motivo fundamental de oposição é o vinho, uma bebida de capital importância nas mesas cristãs, mas excluída ideologicamente — embora nem sempre de fato — da mesa muçulmana. Desse ponto de vista, a irrupção do islamismo no cenário mediterrâneo tem um papel decisivo no que diz respeito à definição dos modelos alimentares europeus.

Na época romana o Mediterrâneo fora uma espécie de lago interior em torno do qual se estabeleceu um conjunto homogêneo de civilizações e culturas, inclusive alimentares, cuja coesão era assegurada pela contigüidade geográfica e por uma dominação política uniforme. Ora, a ocupação árabe do século VII transforma, de modo brusco, o Mediterrâneo em mar de fronteira. Numa tese que marcou época, Henri Pirenne viu nessa mudança a verdadeira ruptura que marca a passagem da Antiguidade à Idade Média, a passagem de um mundo equilibrado em torno do Mediterrâneo a uma civilização cujo centro de gravidade se estabeleceu pouco a pouco mais ao norte, no coração do continente europeu, e que encontrará em seguida sua expressão política com o “novo” Império romano de nação germânica fundado por Carlos Magno. Embora reconsiderada pela crítica mais recente, a tese de Henri Pirenne conserva um sólido fundo de verdade, inclusive se a examinarmos do ponto de vista alimentar.

Não há dúvida, com efeito, de que alguns dos mais importantes símbolos alimentares da cultura européia — o porco, o vinho — são preteridos ao norte do Mediterrâneo, fato ainda mais paradoxal para um produto como o vinho, que faz parte da pura tradição mediterrânea. Até o pão — alimento básico tanto no mundo islâmico como no mundo cristão — assume na Europa um caráter sagrado inédito e torna-se de alguma forma um valor típico da alimentação cristã. Assim, a dupla pão-vinho, que constituía o sinal distintivo da cultura mediterrânea, tende a definir, na Idade Média — com a carne, em particular a de porco — o espaço alimentar da Europa continental cristã.

Mas a influência do islamismo não se resume a um papel importante “em negativo” na construção do novo modelo alimentar da Europa medieval por oposição ao mundo romano. Os aportes da cultura árabe revelam-se igualmente decisivos nesse processo, aportes que por vezes são tomados de empréstimo à tradição persa e cujo impacto real e influência específica são difíceis de determinar. Todavia, é certo que se encontram na Europa cristã muitos aspectos da cultura alimentar islâmica ou, de qualquer forma, que os árabes trazem aos europeus — por meio dos espaços comerciais que controlam, a começar pelo Mediterrâneo — uma grande parte dos gêneros e dos hábitos da nova alimentação medieval. Assim, se as especiarias já eram de uso corrente na época romana e durante a alta Idade Média, sua utilização aumenta e se diversifica mais nos séculos seguintes. Os árabes, além disso, introduzem novos legumes como a berinjela e o espinafre, frutas (inclusive cítricas) e a cana de açúcar, com seu cortejo gastronômico de bolos, doces

de frutas, maçapães e nogados. Sem falar do arroz, introduzido pelos árabes da Sicília e da Espanha, e das massas, que foram difundidas a partir da Sicília, ponto de contato com a cultura árabe, e haveriam de ter grande sucesso em certas regiões européias. Tudo isso influi de modo decisivo na cultura européia, contribuindo para recompor, ou melhor, compor sobre novas bases essa unidade em torno do *mare nostrum* que a própria invasão islâmica tinha posto em crise.

Como quer que seja, é evidente que o caráter continental bem marcado das cozinhas européias da Idade Média — até as regiões mais meridionais, como a Catalunha ou a Itália peninsular, apresentam inegáveis traços “nórdicos” devidos a influências germânicas — se mescla e se soma a uma especificidade mediterrânea igualmente forte, influenciada pelo aporte árabe. Mas em que medida se pode considerar esse último como plenamente original? Não se trata antes do retorno e do renascimento de alguns aspectos da cultura romana? Essa é uma questão à qual se tenta responder nas páginas seguintes. Sem dúvida as duas interpretações são plausíveis; se é inegável, com efeito, que a bagagem cultural islâmica contribui para construir a Europa medieval, é também verdade que a civilização romano-helenística constitui, por sua vez, um dos fundamentos dessa tradição. Isso se verifica nos planos alimentar e gastronômico e ainda mais claramente no campo da ciência dietética, que se desenvolve na Idade Média na esteira dos clássicos gregos e latinos quase sempre graças à mediação dos médicos e dos autores árabes. De resto, há nessa época uma grande convergência de interesses: basta pensar no papel das especiarias na prática culinária e na reflexão sobre a digestibilidade dos alimentos, questão da qual trataremos mais adiante.

A tradição romano-helenística deixou legados mais diretos e imediatos à cultura alimentar do Oriente bizantino, herdeiro direto do Império romano e de seus modelos de produção baseados no comércio e no mercado urbano — legados precisos e bem definidos no plano técnico, como o *garum* que Apicius tanto apreciava, ainda produzido na Grécia e na costa oriental do Adriático em plena Idade Média e vendido até no Ocidente; legados mais genéricos, tais como o gosto pelo peixe de mar ou a predileção pela carne de carneiro (à qual se opõem as carnes de porco e de boi do Ocidente europeu). De qualquer modo, veremos no capítulo XIX que as difíceis relações culturais e políticas entre o Ocidente e Bizâncio se exprimem, em geral, por imagens e símbolos alimentares. Assim, no século X o bispo Liutprand de Cremona, embaixador do imperador Oton I junto ao “rei dos gregos”, Nicéforo Focas, não deixa de mencionar no relatório de sua viagem a aversão que lhe inspiram o

carneiro gordo servido na corte, a quantidade excessiva de óleo usada em certos pratos ou um fétido molho de peixe — precisamente o *garum* — diante do qual recua escandalizado. Que ele tenha ou não simulado ignorar essa alimentação para demonstrar sua estranheza, a verdade é que a descrição de Liutprand não tem outra função senão expressar desprezo pelo adversário político.

Essa época é, portanto, marcada por polêmicas de todos os tipos, e a alimentação serve sempre para sublinhar sua identidade e a do outro. Não podemos esquecer, no entanto, que os encontros e intercâmbios entre culturas diferentes permitem à Europa medieval crescer e construir sua identidade original global. Os homens da época têm plena consciência disso, como comprova a lenda que conta a origem da escola médica de Salerno, um dos pontos-chave para a difusão da cultura dietética e gastronômica medieval: assim, ela teria sido criada pelo encontro de quatro médicos de nacionalidades e culturas diferentes — um latino, um grego, um árabe e um judeu.

M. M.

Rumo a um novo equilíbrio alimentar

Tradicionalmente, considera-se a Idade Média um período histórico homogêneo. Se achamos melhor subdividi-lo aqui em partes distintas, separando a "alta" Idade Média (até o século X) da "plena" Idade Média (séculos XI-XIII) e da "baixa" Idade Média (séculos XIV-XV), de que trataremos nas páginas seguintes, é porque os modos de produção e os modelos de consumo diferem consideravelmente de um período para o outro. Com efeito, entre o século X e XI produziu-se uma grande mudança: o equilíbrio alimentar e de produção que se estabeleceu a duras penas durante a alta Idade Média sofre grande perturbação, e já se anunciam muitas mudanças características dos tempos modernos.

O fato mais marcante desse período é a consolidação da economia agrária que assegura, a partir de então, a subsistência da maioria da população. O sistema agro-silvo-pastoril da alta Idade Média, possível graças a um baixo crescimento demográfico, é pouco a pouco questionado; embora ele perdure em certas regiões — sobretudo nas montanhas — durante toda a Idade Média e até nos tempos modernos, torna-se cada vez mais marginal. Essa transformação se explica por um grande crescimento demográfico observado em todos os países da Europa nos séculos X e XI (a exploração de recursos naturais das terras incultas não basta para assegurar o equilíbrio alimentar), e também pela evolução paralela das estruturas econômicas e das relações sociais, consequência da retomada das trocas monetárias e do comércio. Graças ao comércio uma economia de mercado soma-se à tradicional economia de subsistência, primeiro no meio rural, depois no meio urbano. Assim, o cultivo progressivo do território é o resultado de dois fatores estreitamente ligados: por um lado, um aumento das necessidades alimentares devido ao número crescente de bocas para alimentar — o que implica uma extensão das culturas, em detrimento das terras incultas no sistema de produção extensiva de então; por outro, as pressões exercidas pelos proprietários de terras e os detentores do poder político — senhores

feudais como na maioria dos países europeus, as classes urbanas de extração burguesa, em particular na Itália — que procuram tirar mais proveito de suas propriedades, favorecendo e intensificando o trabalho dos camponeses. A economia silvo-pastoril, como complemento indispensável das fracas colheitas dos campos durante a alta Idade Média, foi praticada essencialmente no âmbito de uma economia de subsistência e de consumo direto. A economia agrária provoca a acumulação de reservas de cereais, mais fáceis de conservar e principalmente de estocar, que permitirão alimentar os circuitos comerciais em plena renovação no curso dos séculos seguintes. Já se observava esse fenômeno no fim da alta Idade Média no âmbito do domínio curtenso, mas é sobretudo a partir do século X que os proprietários se impõem, reforçados e sustentados pelos poderes administrativos e judiciários, dos quais detêm o controle em detrimento do poder central. Essa distribuição do poder em todo o território, característica da sociedade feudal que se estabelece entre o século X e o século XII, sanciona esse estado de fato; o mesmo não acontece em certas regiões da Europa — sobretudo no centro e no norte da Itália — onde as cidades e as classes urbanas tomam as rédeas da vida política e econômica.

É sob a ação conjugada desses diferentes fatores que a paisagem européia sofre uma transformação radical a partir do século XI. Florestas inteiras são derrubadas, as terras cultivadas logo cobrem as planícies, depois as colinas e se estendem até as montanhas. Essa colonização apresenta diversos aspectos: pequenos lotes de terra individuais na orla das florestas, arroteamentos sistemáticos e cultivo coletivo de vastos territórios, grande expansão das terras cultivadas e do habitat promovida pelos poderes públicos, como na Alemanha a leste do Elba. Esse fenômeno caracteriza toda uma época na qual se tem plena consciência de que "sem agricultura é difícil sobreviver", como se pode ler em uma crônica do século XII.

A própria noção de "penúria" se modifica bastante. Durante a alta Idade Média, esse termo indicava tanto as crises das florestas como as agrícolas. Em seguida, ele passa a ter um sentido mais restrito e indica simplesmente uma má colheita e uma escassez de cereais. Além disso, reforça-se a conotação "monetária" do termo, carum tempus, período em que os gêneros se tornam mais raros e custam mais caro. Em suma, os cereais se tornam o elemento principal e cada vez mais determinante da alimentação camponesa, enquanto a exploração florestal se torna cada vez mais rara e difícil; rara porque há cada vez menos florestas; difícil porque o direito de caça e de exploração de pastagens é limitado ou proibido nos domínios não-arroteados, reservados de ma-

neira cada vez mais exclusiva aos senhores. As possibilidades de explorar terras incultas diminuem, a carne desaparece pouco a pouco das mesas do campo, os camponeses tornam-se simples consumidores de cereais, de legumes secos ou verdes e seu regime alimentar se diferencia progressivamente do das classes privilegiadas.

Ao que parece, entre a segunda metade do século XIV e a primeira metade do século XV — quando uma nova crise demográfica atinge a Europa logo depois da terrível peste negra de 1348-1350, com os períodos de crise que a precedem e a acompanham — a economia retoma momentaneamente algumas características silvo-pastoris da alta Idade Média. Com efeito, a produção de carne volta a ser abundante e a alimentação camponesa se beneficia com isso. Mas esse fenômeno beneficia sobretudo a população urbana, que consegue satisfazer suas necessidades no mercado. Além disso, o processo de expropriação dos direitos de uso das terras incultas das comunidades rurais segue seu curso. Na segunda metade do século XV dois fenômenos já descritos — empobrecimento da alimentação camponesa e diferenciação progressiva dos regimes alimentares segundo as classes sociais — se afirmarão cada vez mais, inclusive na época moderna.

No meio e no fim da Idade Média, duas classes sociais gozam de um privilégio alimentar. Em primeiro lugar, por tradição, a aristocracia, designada como a classe dos comedores de carne e em cuja mesa se desprezam os legumes dos pobres. Depois, e isso é inédito, as populações urbanas, inclusive as classes populares, protegidas pela política de aprovisionamento das autoridades da cidade, empenhadas para que não falem gêneros alimentícios no mercado urbano. Com relação às três “ordens” tradicionais — a nobreza, o clero e o campesinato —, o “quarto estado”, o urbano, se fortalecerá cada vez mais durante os tempos modernos, definindo-se como uma classe social protegida e privilegiada.

Essa oposição entre o modelo “rural” e o “citadino” de consumo alimentar é a principal novidade, tanto concreta como simbólica, da cultura alimentar européia que se desenvolve no decorrer da segunda metade da Idade Média. Tendo surgido nos países muito urbanizados (a Itália, por exemplo), ela tenderá a se generalizar na idade moderna. Pode-se defini-la como uma oposição entre uma economia de subsistência e uma economia de mercado, entre a preparação exclusivamente doméstica dos alimentos — fenômeno típico do campo — e o recurso aos ofícios especializados, próprio da sociedade urbana, inclusive no campo da alimentação — até que apareçam as primeiras casas de refeições.

Os símbolos gastronômicos da oposição cidade/campo são, por um lado, o pão branco de trigo e, por outro, os pães pretos, as papas, as sopas de cereais inferiores — símbolos que já constituíam, no decorrer da alta Idade Média, as identidades alimentares aristocrática e camponesa. Da mesma forma — com valores inspirados na oposição nobres/camponeses datados da alta Idade Média —, as carnes frescas do mercado (sinal de identidade citadina) opõem-se às carnes salgadas de que os camponeses continuam a se alimentar e que são completamente marginalizadas pela cultura gastronômica urbana, baseada nos sabores picantes, açucarados ou ácidos como o demonstram os livros de cozinha do final da Idade Média. O extraordinário sucesso da carne de carneiro nessa gastronomia urbana revela um desejo de novidade e diversidade que contrasta com a tradicional cultura “rural” do porco: esses “modos” alimentares expressam, antes de mais nada, a vontade de se distinguir do mundo dos campos, de escolher outros alimentos, novos modelos de consumo. Esse é um desejo explícito e arbitrário de distinção, uma vez que a carne de carneiro é muito pouco apreciada no campo, onde tradicionalmente fazia parte da alimentação.

O orgulho da nova identidade é tão grande (principalmente — e isso não constitui um paradoxo — nas camadas inferiores da sociedade urbana) que qualquer ameaça de retorno a condições “rurais” de vida e alimentação é vista como um sinal de regressão social e provoca imediatamente movimentos de protesto. Assim, quando vem a faltar trigo e o mercado da cidade só oferece cereais inferiores, a população reclama e as autoridades têm de atendê-la: importação de trigo de regiões distantes, requisição nos mercados locais... Essas revoltas não são provocadas apenas pela fome, mas também — ou sobretudo — pelo orgulho e a humilhação.

A invenção das “boas maneiras”, que se cristalizam aos poucos em meados da Idade Média na corte e na cidade, serve para determinar culturalmente os domínios do privilégio, definindo-os tanto em seus conteúdos quanto em suas formas. As maneiras “cortesias” e “urbanas” se definem em primeiro lugar como uma rejeição ao “plebeu” — ou seja, a um comportamento camponês —, e a mesa nesse caso tem a função de uma caixa de ressonância particularmente eficaz. Os aparatos conviviais — modos de arrumar a mesa, maneiras, peças de baixela — também servem como sinais distintivos, assim como a arte gastronômica que vemos se refinar no decorrer dos últimos séculos da Idade Média. Essa arte será portadora de um “discurso” socialmente significativo, não tanto em razão do maior cuidado com a preparação dos alimentos ou de sua boa qualidade (que é sempre um fato subjetivo) mas precisamente

por causa da forte conotação social que terá, em correlação com a ciência dietética. Gastronomia e dietética — como na Antiguidade — caminham juntas até se integrarem, dado que o modo de preparação dos alimentos, segundo se pensava, podia satisfazer as exigências do equilíbrio nutricional.

Mas a cultura medieval dará a essas "exigências" orientações mais especificamente sociais, identificando-as não como atributos da pessoa (como preconizam os ensinamentos da dietética), e sim de classe. Os nobres terão sua dietética, sua gastronomia, suas maneiras de se portar à mesa. Os camponeses terão outras. A mesa e a alimentação se tornarão o principal instrumento para corroborar e manter a ordem estabelecida.

M. M.

Os tempos modernos

A conquista dos mares pelos europeus, o fato histórico mais importante do início dos tempos modernos, e a conseqüente integração dos outros continentes a sua rede comercial, só tem conseqüências mais determinantes na alimentação ocidental nos séculos XIX e XX. Só então o tomate, a batata, o milho e outras espécies alimentares americanas passaram a ter um papel importante na agricultura e no regime alimentar dos ocidentais. Mas se foram necessários três séculos para a adoção das novas espécies de alimentos — e muitas vezes ao cabo de uma lenta deterioração da alimentação popular —, outros produtos alimentares exóticos passaram muito mais rapidamente a fazer parte dos regimes europeus: o pimentão em algumas regiões e o peru um pouco por toda parte; o café, o chá e o chocolate, bebidas novas que constituíam então uma parte considerável do grande comércio mundial; e o açúcar, conhecido havia bastante tempo, mas cuja produção, cada vez mais controlada pelos europeus, cresceu consideravelmente.

Outras grandes transformações históricas da época moderna também tiveram importantes conseqüências no sistema alimentar. É o caso da Reforma protestante, por exemplo, que destruiu uma regulamentação eclesiástica que constituía um poderoso fator de unidade da alimentação ocidental na Idade Média; a Reforma, portanto, estimulou a diversificação das cozinhas nacionais; é o caso também da dominação econômica dos países do norte da Europa, que favoreceu a produção e o consumo de álcool — tanto em países consumidores de vinho como nos outros, talvez na mesma medida; e também do desenvolvimento da imprensa, que acarreta a difusão da cultura escrita: ela modifica a função do livro de cozinha e privilegia a influência de determinadas cozinhas nacionais em detrimento das de outros países da Europa. Papel fundamental teve também o progresso científico — particularmente o desenvolvimento da química, a partir do século XVII — que interrompe por um tempo a tradicional relação da cozinha com a dietética.

Além disso, o contínuo crescimento das cidades favorece a passagem de uma agricultura de subsistência para uma agricultura de mercado. A retomada do crescimento demográfico do século XVI e, depois, do século XVIII, na ausência de progressos significativos das técnicas e

dos rendimentos agrícolas, acarretou um aumento das terras destinadas aos cereais e, como nos séculos XI, XII, XIII, um aumento de seu consumo por parte das classes populares, assim como uma revisão do status de muitos alimentos. A conquista das terras aráveis pelas elites sociais, em diversas regiões do continente, aumentou a fortuna dos nobres burgueses, favorecendo o refinamento da gastronomia e das maneiras à mesa. Essas transformações, por outro lado, aumentaram a desnutrição camponesa. Em certos países, como a França, o desenvolvimento do Estado moderno que, com o aumento considerável dos impostos, no século XVII, agravou bastante a espoliação dos camponeses, proletarizando-os, acelerou também a passagem para uma economia de mercado; é verdade que ao mesmo tempo o Estado assumiu a organização do abastecimento, como outrora em Roma e em Bizâncio.

DEMOGRAFIA E O PÃO DE CADA DIA

O crescimento demográfico, muito sensível na Europa entre o século XI e o início do século XIV, foi duramente interrompido pela Peste negra. Ele recomeça em alguns lugares ainda no século XV, em outros no início do século XVI e se prolonga até o fim do século XIX, apesar da desaceleração por que passa em vários países no curso do século XVII. A população da Europa, estimada em 90 milhões em meados do século XIV, passou para 125 milhões no início do século XVIII e, em seguida, cresceu com extrema rapidez: 145 milhões em meados do século e 195 no final.

Assim como o crescimento demográfico que se verificou do século XI ao XIII, embora de forma mais discreta, o crescimento que se deu no século XVI e no século XVIII acarretou uma retomada dos arroteamentos: na França, durante as três décadas que precederam a Revolução, a área das terras cultivadas teria passado de 19 a 24 milhões de hectares. Também na Inglaterra centenas de milhares de hectares foram cercados e arroteados na segunda metade do século XVIII. Na Irlanda, Alemanha e Itália secaram-se grandes extensões de pântanos, dando-lhes uma destinação agrícola.

Em regiões novas como as colônias da América do Norte ou as grandes planícies da Europa Oriental, esses arroteamentos podiam ser feitos pela colonização de espaços virgens, sem que isso acarretasse transformações no regime alimentar. Mas nas regiões "já ocupadas" da Europa Ocidental o aumento das terras destinadas ao cultivo de cereais realizou-se em detrimento dos espaços para criação de animais, caça,

coleta; esse aumento implicou uma maior proporção de grãos na alimentação popular, em detrimento da variedade e quantidade de carne consumida.

Algumas cifras relativas a diversas regiões da Europa nos parecem significativas. Em Berlim, o consumo médio de carne por habitante no século XIX não ultrapassa um quarto de libra por dia, enquanto em 1397 era de três libras, ou seja, 12 vezes mais. Em Nápoles, em 1770, matam-se 21.800 bois para uma população de cerca de 400 mil habitantes, enquanto dois séculos antes abatiam-se 30 mil para uma população de cerca de 200 mil habitantes, quase três vezes mais por cabeça. No Languedoc, nos campos próximos de Narbona, é a partir dos anos 1530 ou 1540 que a ração alimentar dos trabalhadores agrícolas se reduziu, principalmente no que tange à quantidade de carne: numa determinada herdade, por exemplo, não se cria mais do que um porco por ano a partir de 1566, sendo que para alimentar o mesmo número de boieiros (que são seis) criavam-se três até 1540 e dois entre 1549 e 1562; numa outra, a quantidade de carne dada ao trabalhador agrícola, que era de cerca de 40 quilos, entre 1480 e 1534, cai para 20 quilos, a partir de 1583. Sem dúvida, essa degradação da dieta alimentar se agravou nos séculos seguintes, atingindo não apenas uma, mas diversas regiões da Europa. Com efeito, é isso que sugerem as estatísticas disponíveis sobre a estatura dos indivíduos: no decorrer do século XVIII, a estatura média dos soldados recrutados pelos Habsburgos parece ter diminuído, da mesma forma que a dos recrutas suecos; além disso, enquanto a estatura média dos adolescentes londrinos parece diminuir no final do século XVIII e início do século XIX, a dos alemães do início do século XIX seria nitidamente inferior à dos séculos XIV e XV.

As estatísticas, na verdade, são muito raras para que se possa quantificar essa degradação do regime alimentar da gente do povo e determinar sua cronologia, que provavelmente variava segundo as regiões. Mas na falta de uma verdadeira revolução agrícola — que, no século XVIII, só havia começado de fato na Inglaterra — nas antigas áreas de cultivo, esse efeito negativo do crescimento demográfico era inelutável. Lembremo-nos do cálculo muito convincente de Fernand Braudel: um hectare destinado ao cultivo de trigo resultava, nas condições técnicas da época, em cinco quintais de trigo, que forneciam 1,5 milhões de calorias; a mesma área, usada como pastagem, produzia, quando muito, 1,5 quintal de carne de boi que não fornecia mais do que 340.000 calorias. Para manter o crescimento demográfico, era preciso substituir parte das pastagens por campos de cereais e diminuir sensivelmente a carne na dieta popular, aumentando o consumo de pão.

PARÁDOXOS

Os grãos vendidos no mercado provinham principalmente dos eclesiásticos beneficiários do dízimo, dos senhores ou de outros proprietários das grandes quintas e de terras cedidas a meeiros, enquanto os laticínios, os ovos, a carne, o vinho e os legumes — todo o resto, em suma, com exceção da caça — eram produzidos principalmente nas pequenas explorações camponesas. Essa divisão é lógica, se se considera que cada um vende seus excedentes, e testemunha o desenvolvimento da agricultura de mercado.

Quanto mais importantes se tornaram os cereais na alimentação popular, mais as crises cerealíferas tiveram impacto sobre a mortalidade. É assim que as grandes crises do século XVII (na França, 1662, 1693-1694, 1709-1710, etc.) ou do século XVIII (as de 1739-1741 na Alemanha, de 1741-1743 na Inglaterra, de 1764-1767 na Espanha e Itália ou de 1771-1774 nos países do Norte), muitas vezes consideradas os últimos testemunhos de uma época multimilenar que estava acabando, assumiram, na verdade, uma amplitude provavelmente jamais vista nos séculos anteriores.

Um curioso paradoxo de ordem geográfica vem corroborar esse sentimento. A Sologne, no fim do século XVII e no século XVIII, é uma região malsã e miserável, cujos habitantes mal conseguia sobreviver, enquanto sua vizinha Beauce se revela uma das mais ricas regiões agrícolas, o mais famoso celeiro de trigo da França. Ora, nos anos de crise cerealífera, seus orgulhosos habitantes procuram refúgio entre os pobres de Sologne, cujo regime alimentar mais antigo, portanto mais variado, permite resistir às crises.

Há o mesmo contraste, apontado por Abel Poitrineau, entre a rica Limagne e as pobres montanhas da Auvergne. Não cultivando e não comendo quase nada além do trigo, num solo que era eminentemente favorável, os habitantes de Limagne estavam não apenas mais expostos do que os outros às crises cerealíferas, mas sofriam de carências alimentares crônicas, comprovadas por seu físico fraco e sua saúde ruim. Muitos de seus vizinhos das montanhas, nascidos em uma terra pobre, de clima rude e desfavorável à agricultura, eram obrigados a deixar sua terra em busca de fortuna. Mas os recursos da montanha, insuficientes em quantidade para alimentar uma população muito prolífica, forneciam, contudo, um regime alimentar variado, combinando os produtos da agricultura, da criação de animais, da coleta, da caça e da pesca, de sorte que os montanheses tinham muito menos carências do que seus vizinhos da planície, de menor estatura e mais fracos do que

eles. Essa diferença na alimentação, sugere Poitrineau, explicaria, aliás, o fato de serem eles muito mais ativos e empreendedores.

A ESPOLIAÇÃO DOS CAMPONESES

A mudança do regime da propriedade rural — que em certos países, como a Inglaterra, foi uma das condições da revolução agrícola — veio, pelo menos por um tempo, empobrecer ainda mais o regime alimentar camponês, particularmente nas regiões mais ricas e mais bem situadas em relação aos mercados. Com efeito, é nessas regiões que nobres e burgueses se apossaram da maioria das terras, que no fim da Idade Média ainda eram camponesas.

Na Inglaterra, o movimento das enclosures já estava bastante avançado em torno de 1516, pelo que se lê na Utopia de Thomas Morus. Na Île-de-France, o fenômeno se acelera a partir dos anos 1530-1540 e seu resultado já é impressionante às vésperas das guerras religiosas: um estudo sobre sete aldeias do Hurepoix e mais de 6.000 hectares, mostra que, do total das terras, só 33,75% ainda pertenciam aos camponeses. As guerras religiosas só agravam a situação: em Wissous, em 1600, os camponeses detêm apenas 21% das terras, e em Gentilly, em 1620, 29%. Em meados do século XVII, quase não há camponeses proprietários de terras. Assim, em Avrainville, as terras dos camponeses, que em 1550 perfaziam 47% do total, não ultrapassavam 17% em 1688; na Brie, a propriedade camponesa mal chegava a um quinto do território; na Borgonha, logo após a guerra dos Trinta Anos, não é raro encontrar aldeias em que ela desapareceu totalmente.

Na França e em outros países da Europa ocidental a espoliação dos camponeses foi tanto maior e mais rápida quanto mais rica a região, mais perto das grandes cidades e avançada do ponto de vista das técnicas agrícolas. Nas regiões de pequenas culturas — áreas de montanha, viticultura e policultura silvestre —, em geral regiões menos ricas e menos populosas, cujas terras eram menos cobiçadas pelos senhores e pelas pessoas das cidades, a propriedade camponesa resistiu mais.

No sistema econômico e social bem diverso dos países da Europa oriental — leste da Alemanha, Boêmia, Hungria, Polônia, Moscúvia, etc. — os nobres conseguiram também se apropriar de uma parte muito maior das colheitas do que nos séculos XIV e XV: menos pela apropriação das terras — menos raras, menos caras, porque menos densamente povoadas do que na Europa ocidental — do que pela submissão dos camponeses e pelo impressionante aumento da corvéia. Nos séculos XVI,

XVII e XVIII, essa submissão dos camponeses do norte e do leste acarretou um grande aumento na venda de grãos às regiões mais populosas e economicamente avançadas da Europa ocidental.

TRIGOS DE MAR E TRIGOS DO REI

Enquanto não ocorria a hipotética revolução agrícola, são principalmente esses trigos do Báltico, trazidos em primeiro lugar pela Liga Hanseática, depois pelos mercadores holandeses, que permitiram alimentar populações urbanas cada vez mais numerosas na Europa ocidental, e não apenas em tempos de crise.

A Idade Média já tinha conhecido os “trigos de mar”, salvadores nos anos de colheitas locais ruins e necessários, mesmo em situação normal, às cidades comerciais sem uma região cerealífera de apoio, como, por exemplo, Gênova. O que mudou foi, em primeiro lugar, a importância das respectivas fontes de aprovisionamento, pois o trigo do Báltico se tornou mais importante do que o do Mediterrâneo — antes que ocorresse, no fim do século XVIII, o novo impulso do trigo do mar Negro e a chegada do trigo americano. Outra mudança diz respeito ao crescimento das quantidades transportadas e à centralização desse comércio internacional de grãos, cujo preço, no século XVII, passou a ser fixado no mercado de Amsterdã.

Por fim — pelo menos na França — assiste-se a uma nova intervenção, por parte do Estado, na questão do abastecimento, que até então era de responsabilidade das autoridades municipais e que, em grande parte, continua a sê-lo. No século XVIII, com efeito, o rei da França se preocupava cada vez mais com o risco de sublevações populares por falta de pão. Por isso, constitui estoques capazes de fazer frente a qualquer escassez e legisla cada vez mais em matéria de comercialização de grãos franceses. Tanto num caso como no outro as medidas governamentais, ao que parece, contribuíram bastante para melhorar a situação, mas não houve unanimidade em reconhecê-lo, muito pelo contrário. Como mostrou Steven L. Kaplan, a estocagem de grãos pelos mercadores sob as ordens do rei era muitas vezes interpretada como uma tentativa de monopólio para elevar artificialmente os preços do trigo e causar fome na população. Tanto mais que, localmente, essas compras em grande quantidade aumentavam efetivamente seu preço. É o que se chamou de “conspiração da fome”. Por outro lado, as leis favoráveis a uma livre circulação dos grãos, que finalmente conseguiram dar novo impulso à produção cerealífera, tiveram várias vezes de ser revogadas

ou modificadas, diante da veemência dos protestos vindos dos meios mais diversos: a “guerra das farinhas” em 1775 é o episódio mais conhecido.

TUDO PELO PÃO

Portanto, teria tido o Estado francês razão de intervir no abastecimento em lugar de deixar essa atribuição, como antes e em alguns outros países, a cargo das municipalidades ou dos interesses privados? Sem dúvida, era-lhe difícil agir de outra maneira: os levantes populares que, no século XVII, eram fundamentalmente contra os impostos, no século XVIII passaram a derivar de questões frumentárias e, mesmo não sendo de grande amplitude, não podiam ser negligenciados.

O problema do pão passou assim para primeiro plano no fim dos tempos modernos, tanto no domínio político como no plano agrícola ou nutricional. Para resolvê-lo, as academias organizaram concursos, as pessoas “esclarecidas” sugeriram métodos cuja eficácia nem sempre era evidente, mas de orientação significativa. Assim, A. P. Julienne Belair propõe, em 1793, substituir o arado e os animais de tiro pelo trabalho do homem com a enxada, nos campos destinados aos cereais, como acontece nas hortas. Ele espera com isso não só a elevação do rendimento por hectare, mas ainda — sem dúvida com mais razão — uma recuperação dos espaços dedicados à alimentação dos animais.

Outros, como Antoine Augustin Parmentier, aconselham a usar a batata (que se poderia cultivar nos campos em alqueive entre duas colheitas de grãos e com rendimento duas ou três vezes superior ao do trigo) para fabricar o pão, a partir daí visto como alimento definitivo do povo. Mas este, em muitas regiões da Europa, não se considera ainda tão miserável para aceitar facilmente esse alimento de porcos, caso fosse possível fazer pão com ele. Só no século XIX a batata será adotada em toda a parte, mas não sob forma de pão.

NOVAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS

A batata representa apenas uma das novas plantas comestíveis que, desde antes do século XIX, contribuíram para alimentar uma população européia cada vez mais numerosa. Além desta, há também o arroz — bem conhecido desde a Idade Média e apreciado pelas elites sociais, mas somente no fim do século XV aclimatado na planície do Pó;

o trigo-mouro vindo do nordeste da Europa difunde-se no século XVI nos Países Baixos, na Alemanha, França e norte da Itália, assim como o milho, de origem americana como a batata. Essas plantas, de certo modo concorrentes, em geral se fixaram em regiões diferentes, por motivos ligados a tradições ao mesmo tempo alimentares e agrícolas.

Quando puro, o trigo-mouro só pode ser consumido em grão, em papas, filhós e polenta — essa polenta cinza que, no norte da Itália, concorre com a tradicional polenta amarelo-clara preparada com milhete. Só se pode fazer pão com esse “trigo negro” quando a ele se misturam cereais panificáveis. Todavia, ele apresenta a vantagem de crescer em solos muito pobres, onde o frumento nada rende, e também de poder ser associado a outros “trigos” e cultivado clandestinamente em terras normalmente destinadas ao alqueive — com o que, além do mais, se evitava o dízimo. Assim, ele foi introduzido primeiro nas regiões pobres, como algumas da Bretanha ou dos Alpes, onde a cultura de outros cereais era difícil. Pode ser que ele também tenha se implantado em regiões mais favoráveis a outros cereais e onde sua presença era menos marcante, escapando à atenção dos historiadores.

O milho deixou mais vestígios. Levado para a Europa por Cristóvão Colombo em 1493, aclimatou-se muito rapidamente: desde os primeiros anos do século XVI, era cultivado em Castela, Andaluzia e Catalunha; em torno de 1520, também no leste de Portugal; em seguida ele entra no sudoeste da França (em Bayonne, a partir de 1523) e no norte da Itália (em Veneza entre 1530 e 1540), depois na Panônia e na península dos Bálcãs. Nessa época, só raramente ele substituíra os cereais tradicionais nos campos, mas era cultivado ora nas terras em alqueive e usado como forragem, ora nas hortas dos camponeses, servindo-lhes de alimento. Em geral, isso acontecia nas regiões em que a alimentação se baseava tradicionalmente no milhete ou no pânico, cereais pobres e de difícil panificação, os quais o milho pouco a pouco substituiu. Isso aconteceu no sudoeste da França, onde era comum se chamar o milho de “milhete da Espanha” ou “milhete graúdo”, em Portugal, no norte da Itália e na Albânia.

Em verdade, a história do milho é prejudicada pelo fato de ter sido cultivado primeiro pelos camponeses, em suas hortas, sem pagar dízimo nem taxas senhoriais, deixando poucos vestígios nos arquivos. Assim, torna-se difícil reconstituir sua história. É com o crescimento demográfico do século XVIII que agrônomos, filantropos e proprietários de terras se interessam realmente por essa planta de rendimento miraculoso. Na Panônia, no século XVIII, ele rendia até 80 grãos por um, enquanto o centeio, a custo, rendia seis e o trigo menos ainda.

Atraídos por esse rendimento, os proprietários resolveram cultivá-lo em grandes superfícies, nos campos, e estimularam os camponeses a consumirem cada vez mais esse alimento barato. Só então estes resistiram ao avanço do milho, na medida em que essa cultura passou a ser taxada e em que seu uso, em substituição ao pão, era considerado uma degradação alimentar.

Resistência justificada, porque desde que as bolachas e as papas de cevada ou de milhete foram substituídas pelas bolachas e pela polenta de milho, surgiram epidemias de pelagra. Provocada por carência de vitamina PP, ausente no milho, essa doença primeiro cobre o corpo de chagas purulentas, depois leva à loucura e morte. Registrada pela primeira vez nas Astúrias por volta de 1730, ela acompanhou a gradual incorporação do milho à alimentação popular, atacando pouco depois o sudoeste da França, depois o norte da Itália e os Balcãs, regiões onde continuará a matar no século XIX e às vezes já no século XX.

Os comedores de castanhas em várias regiões da França, da Itália e de outros países da Europa meridional não eram, certamente, os mais infelizes camponeses, uma vez que dispunham freqüentemente de carne de porco, dado que essas regiões eram também apropriadas para sua criação. Assim, segundo um testemunho do século XVI, os habitantes das Cévennes comiam muitas vezes fricassê de porco com castanhas. Mas as pessoas que só podiam comer pão “no domingo” e eram obrigadas a comer esse “pão de árvore” o resto do tempo eram vistas por seus contemporâneos como as mais miseráveis que se podia imaginar, como os comedores de rábanos da Savóia ou do Limousin.

Foi por isso que os habitantes das regiões cerealíferas resistiram tanto tempo a comer batata. Embora a plantassem clandestinamente — como outros faziam com o trigo-mouro — destinavam toda a produção aos animais. E, embora os viajantes elogiassem a carne dos porcos alimentados com “trufas” — no norte da Itália, por exemplo —, isso não levou os camponeses a comê-las antes do fim do século XVIII ou do princípio do século XIX.

A cronologia da adoção da batata na alimentação é, contudo, muito diferente segundo as regiões. Em 1573, ela figura entre as compras do asilo de la Sangre, em Sevilha. Em seguida, Charles de l'Écluse, que a introduziu nos Países Baixos em 1580, escreve que, cozida em guisado com carneiro, era apreciada pelos italianos desde as últimas décadas do século XVI. Em 1600, Olivier de Serre registra sua presença em diferentes pontos dos Alpes. Mas em todos esses casos é difícil quantificar as populações que a consumiam. A situação é completamente diferente quando, no século XVII, ela é adotada pelos irlandeses,

que fazem dela a base de sua alimentação. Ela passa a ser cultivada também em algumas regiões como o Lancashire e a oeste de Yorkshire, depois na Prússia — onde Parmentier, então prisioneiro, a descobrirá no século XVIII —, no leste da França, etc.

OUTRAS ESPÉCIES AMERICANAS

As espécies alimentares não esperaram Cristóvão Colombo para viajar. Chegaram à Europa — geralmente pelo leste — durante toda a Antiguidade e Idade Média. No entanto, é verdade que com a descoberta da América chegam de uma só vez, em grande quantidade, e muitas delas teriam de esperar séculos antes de conhecerem o franco sucesso na época contemporânea. Assim o tomate teria conquistado os italianos, os espanhóis, os provençais e os habitantes do Languedoc já no século XVI ou XVII, mas só se difundiu pelo resto da Europa no fim do século XVIII ou no início do século XIX. Ainda não era aceito por diversos povos nórdicos no século XIX e foi considerado uma planta tóxica por botânicos alemães. Na própria Itália, embora o tomate fosse comido em salada — “com sal, pimenta e óleo, como se comem pepinos”, dizia em 1704 o Dicionário de Trévoux —, o molho de tomate, como tempero para massas, apareceu tardiamente: no século XVIII, nem os livros de cozinha nem os viajantes registram sua existência.

Muitas vezes confundida com o tomate sob o nome de “pomo dourado”, a berinjela não é americana, mas asiática, e foi trazida pelos árabes na Idade Média. No século XIV, ela já é mencionada em várias receitas de um livro de cozinha catalão. Mas levaria muito mais tempo para conquistar a França e os países nórdicos: na época da Revolução, as tabelas de preços máximos só a registram em alguns distritos meridionais.

O tupinambo (batata carvalha) chega no século XVII às boas mesas parisienses, graças, sem dúvida, a seu gosto semelhante ao da alcachofra, na época muito apreciada. Contudo, seu consumo é limitado e o Dicionário de Trévoux nos ensina que, sob o nome de “maçã da terra” (batata), serve de alimento sobretudo para as pessoas pobres.

Mais importantes, os feijões difundem-se rapidamente, sem a menor dificuldade. Isso porque em toda parte eles tomaram o lugar do feijão antigo e medieval, o faséolo, espécie semelhante da qual resta hoje uma variedade africana, o dólico, branco com “olho” preto. É este que, no século XVII, enche a tigela do Comedor de Feijões de Aníbal Carraci. O feijão não só substitui discretamente o faséolo no regime alimentar

dos europeus, mas em muitos países passou também a ser chamado pelo nome vulgar deste — fasoulia dos gregos, fasulê dos albaneses, fagiolo dos italianos, fasola dos poloneses, fayot e flageolet dos franceses, etc. O feijão também se apropriou do nome científico do faséolo, *Phaseolus*, e a partir daí os eruditos passaram a chamar o antigo faséolo de *Dolichos*. Na França, o novo legume era chamado às vezes de “féverolles”, depois “haricot” (feijão, em francês atual), palavra que hoje se acredita ter derivado de *ayacotl*, que o designava no antigo México. Esse termo mexicano, difundido pelos espanhóis, teria sido mal entendido pelos franceses que o chamaram de “haricot”, confundindo-o com “haricot de mouton” (guisado de carneiro com nabos), antiga comida medieval. Note-se que até o século XX este prato nunca tinha sido preparado com feijões, mas com nabos!

Atualmente, é difícil imaginar como eram as cozinhas africanas antes da introdução das espécies americanas: por exemplo, sem mandioca, amendoim e pimentão. Em nenhum lugar do Velho Mundo havia pimentão antes do século XVI, de sorte que as cozinhas tailandesa, coreana, etc. eram outrora muito diferentes das atuais. Na Europa o pimentão teve uma aceitação rápida dos espanhóis, ao mesmo tempo como planta ornamental e concorrente da pimenta na cozinha, porque se julgava então que era mais “quente”, mais saboroso e mais barato do que esta. Ele se aclimatou também na Itália meridional, nos países eslavos do Sul e na Hungria, cuja paprika é hoje internacionalmente apreciada. Teria sido por motivos climáticos que seu sucesso foi menor na Europa central e setentrional? Talvez, porque em todos os lugares por que passou a integrar de fato o regime alimentar, isso aconteceu depois de sua aclimação, diferentemente das especiarias medievais, que tinham como característica essencial serem produzidas no lugar de origem. É possível que isso se devesse também ao fato de que sua chegada coincidiu com o período em que muitos países europeus, em particular a França, abandonavam a comida com especiarias. E são consumidos atualmente sobretudo em sua variedade doce, que na França chamam de “poivron” (pimentão).

Essa difusão lenta da maioria dos legumes americanos não deve ser considerada normal nem característica das transformações na antiga sociedade. Com efeito, algumas espécies foram adotadas muito mais rapidamente do que outras; mais rapidamente em certas regiões do que em outras; e uma ave, o peru, o foi com uma extraordinária rapidez. Descoberta no México por Hernán Cortés e seus homens por volta de 1520, a “galinha da Índia” é mencionada por Rabelais em seu *Gargantua*, em 1534. Um contrato detalhado entre Marguerite d'Angoulême e um

de seus arrendatários de Navarra nos mostra, no mesmo ano, que já se criavam perus. Em 1549, num banquete oferecido à rainha Catarina de Médicis no bispado de Paris, serviram-se 70 “galinhas da Índia” a 20 soldos, e sete “galos da Índia”, a 30 soldos. O mais surpreendente é que esses preços já são nitidamente inferiores aos das aves locais, comuns na França: pavões e filhotes de garças-reais a 40 soldos, faisões e abetardas a 70 soldos, groues a 80 soldos, cisnes a 100 soldos, etc. Se o peru foi adotado praticamente desde sua chegada, é porque nas mesas aristocráticas da Idade Média se comia todo tipo de ave de grande porte — algumas intoleráveis, do nosso ponto de vista, como os alcatrazes, as cegonhas, as garças-reais, os groues, os cisnes, os pavões, etc. Portanto, o peru não teve problemas de aceitação, pois era ao mesmo tempo grande, decorativo e de excelente gosto, tanto na opinião das pessoas do século XVI como na nossa.

Da mesma forma, explica-se a adoção relativamente rápida do milho por aqueles que comiam milhete, e do feijão americano pelos consumidores do faséolo. Se ela parece ter sido um pouco menos rápida do que a adoção do peru, isso não se deve, necessariamente, ao fato de as pessoas do povo terem sido menos receptivas aos alimentos novos do que as elites sociais: pode ser simplesmente porque os textos tenham dado menos atenção à alimentação dos pobres que à dos ricos, como já tivemos ocasião de constatar.

ESPECIARIAS EXÓTICAS E BEBIDAS COLONIAIS

A conquista dos mares, que acarretou a dominação dos outros continentes, foi empreendida em primeiro lugar para controlar a rota das especiarias a partir dos lugares em que eram produzidas. De fato, os portugueses, depois os holandeses e os ingleses sucessivamente, asseguraram para si a maior parte da venda das preciosas especiarias exóticas, mas eles só acabaram com o comércio levantino no início do século XVII.

No que diz respeito à pimenta, especiaria que havia muito dominava o mercado, as importações, e portanto o consumo da Europa como um todo, aumentaram cerca de 50% durante o século XV e apenas 27% no século XVI — o que implicou uma diminuição de consumo por habitante. A importação de outras especiarias cresceu 177% no século XV e cerca de 500% entre 1500 e 1620. No século XVII, a concorrência entre ingleses e holandeses acarretou uma baixa nos preços e uma lenta ampliação do mercado da pimenta. No fim do século XVIII, depois que os

contrabandistas americanos minaram o monopólio das companhias inglesa e holandesa das Índias orientais, o consumo cresceu rapidamente.

Apesar desses aumentos quase contínuos das importações, as especiarias tiveram, tanto na cozinha como no comércio europeus, um papel menos importante do que na Idade Média. Em compensação, os tempos modernos são a grande época das bebidas coloniais, quando o chocolate, o café e o chá são assunto de crônicas, introduzem-se no regime alimentar e têm um papel determinante no comércio de longo curso.

Depois de ter descoberto o chocolate no México, os espanhóis pensaram em açúcará-lo, em lugar de apimentá-lo, como faziam os índios. Cortés o enviou a Carlos V em 1527, mas somente no fim do século XVI essa bebida conquistou a Espanha. Ela teve uma aceitação muito mais lenta nos outros países — salvo talvez a Itália — e só no século XIX tornou-se um dos mais importantes produtos do comércio mundial.

O café, originário da Etiópia e do Iêmen, foi introduzido na Europa pelos turcos. Ele primeiro conquistou Veneza (a partir de 1570) e depois a Itália. Levado para Marselha em 1644, ele alcançou Paris, onde na segunda metade do século se difundiu nas classes privilegiadas. No decorrer do século XVIII, na capital, o café com leite tornou-se uma bebida popular. No século XVII, também a Alemanha, a Inglaterra e diversos outros países europeus o adotam. O aumento considerável de seu consumo na Europa explica a multiplicação das plantações de café, a partir do século XVIII, nas diversas colônias européias, principalmente holandesas — como Ceilão, Java, Suriname — ou inglesas, como a Jamaica, ou nas Antilhas francesas, no Brasil português, etc.

Último a chegar, o chá é uma dádiva dos chineses. No século XVII, sua presença foi registrada na Holanda e na França, mas só conseguiu realmente se impor na Inglaterra, onde substituiu o café depois de 1730 e, rapidamente, se tornou uma bebida nacional. De 1760 a 1797, ele representou 81% do valor das mercadorias da East India Company. A partir do século XVIII difundiu-se também na Rússia, enquanto as outras nações preferiam o café.

Na Europa, todas essas bebidas coloniais eram consumidas com açúcar — como já o era o café no mundo muçulmano — ao passo que em seus países de origem nem o chá nem o chocolate eram adoçados. Isso indica que o grande aumento do consumo de açúcar está ligado ao sucesso das bebidas coloniais em todos os países europeus, qualquer que fosse a bebida preferida. Contudo, há também outras explicações para esse fato, uma vez que o consumo já vinha aumentando desde os sécu-

los XIV, XV e XVI. Esse aumento do consumo de açúcar levou, durante três séculos, à implementação de grandes plantações açucareiras nas terras tropicais colonizadas pelos europeus — Madeira, Canárias, Açores e Brasil nos séculos XVI e XVII, e depois nas Antilhas e outras “ilhas de açúcar” no século XVIII —, sistema de produção baseado na escravidão e no tráfico de negros, que constituem o lado sombrio dessa história.

NOVOS ALIMENTOS “DISTINTOS”

A inovação na escolha dos alimentos não se reduz à introdução de espécies alimentares exóticas nos regimes europeus. Ela diz respeito também à reabilitação de muitos alimentos locais que as elites sociais haviam desdenhado durante a Idade Média.

O estudo dos livros de cozinha franceses e dos mercados de provisões permitiu confirmar o testemunho dos livros de contas. Todos indicam que a carne de açougue, até então relativamente desprezada se comparada às aves, passa a ter melhor aceitação pelas elites. Isso poderia ser uma consequência de sua rarefação no regime popular: a oposição entre carnes grosseiras e delicadas diminui à medida que aumenta a que existe entre pão e carne.

Não só a contabilidade das boas casas registrou uma diminuição do consumo de pão na época moderna¹, mas também o estudo dos livros de cozinha mostra um desagrado ainda mais nítido pelos pratos de grãos e papas de cereais (cevada pilada, aveia, papa de farinha de trigo, etc.), apreciados na Idade Média. Esse declínio do pão e dos cereais no regime das elites sociais — ligado evidentemente a sua maior participação no regime popular — deu-se menos em proveito da carne e do peixe do que dos legumes.

Estes — com exceção da ervilha fresca ou seca — tinham sido abandonados ao povo, particularmente na França, com a aprovação dos dietistas. Eles entraram na moda a partir dos séculos XVI e XVII, sem dúvida sob influência dos italianos e talvez também graças à contra-reforma. Não só as alcachofras, os cardos-hortenses e os aspargos mediterrâneos disputam a preferência dos gulosos com melões, laranjas e limões de todo tipo, mas os cogumelos, as trufas e muitos legumes locais estão presentes nas boas mesas e multiplicam-se em receitas nos

1. Queda que, na ausência de outros índices, poderia ser interpretada como consequência da substituição dos trinchos de pão grosso por pratos, a partir do século XVI.

livros de cozinha. Multiplicam-se também as receitas de leguminosas, ervilhas frescas “muito doces” com grão-de-bico, favas e lentilhas, sem falar dos feijões americanos que, em toda a Europa, fizeram muito mais do que substituir os faséolos antigos e medievais. O mesmo vale para todos os tipos de raízes rústicas ou delicadas, cenouras e bisnagas hortenses (até certos rábanos), cercefi e cercefi preto; os aspargos, muito em voga, e brotos tenros como da vinha e brotos de lúpulo que rivalizavam com eles; inúmeras ervas comestíveis e saladas, da alface e da beldroega ao agrião, diversas chicórias, endívias e bredo; diversas cucurbitáceas, do pepino fresco e em conserva até as espécies tradicionais e novas de abóbora. Apreciavam-se muito, principalmente, as trufas, os fungos, silercas e outros cogumelos silvestres ou cultivados, que eram objeto de desconfiança por parte do povo e dos sábios até o início do século XVII. Essas múltiplas transformações na escolha dos alimentos, estudadas precisamente no que concerne às elites francesas, parecem ter acontecido também em outros países da Europa, em geral um pouco mais tarde ou, ao contrário, mais cedo, como na Itália.

As frutas, que já eram apreciadas pelas elites sociais na Idade Média, particularmente na Itália, apesar das tradicionais advertências dos médicos, passaram a ser ainda mais apreciadas nos diversos países da Europa, nos tempos modernos. No ritual das refeições francesas, a sobremesa distingue-se muito nitidamente dos serviços que a antecedem e caracteriza-se essencialmente pela apresentação de frutas sob todas as formas — cruas, inteiras ou em saladas e cozidas, em compotas, em calda e “secas”², a ponto de ser chamada simplesmente de “fruta” pelas pessoas distintas, que deixam para os burgueses o termo “sobremesa”.

Nas casas de campo, os pomares se desenvolvem e se tornam — bem mais do que as hortas, que também se multiplicam — o orgulho e a paixão de muitos senhores, nobres ou burgueses. Para eles, produz-se uma literatura voltada para a jardinagem, como *Le Jardinier* francês de Nicolas de Bonnefons, e para suas mulheres multiplicam-se os tratados com receitas de doces. Eles exibem aos amigos a beleza de suas frutas e multiplicam suas variedades no decorrer dos séculos XVII e XVIII, de modo a obter, já no início do século XVIII, peras maduras em qualquer estação, com exceção do mês de junho — e os médicos começam a abandonar suas reservas, alegando que a qualidade das frutas tinha melhorado consideravelmente.

2. Os doces de frutas secos eram pastas de frutas e frutas cristalizadas.

NOVA COZINHA E NOVOS GOSTOS

O estudo das receitas de cozinha também revela muitas inovações, pelo menos no que concerne às elites sociais: não só na escolha dos alimentos, com o desenvolvimento do gosto pelos legumes, frutas, laticínios e carne de açougue, mas também em matéria de tempero. Na França, os temperos “fortes”, ou seja, ácidos e carregados em especiarias, ao gosto da Idade Média, cedem lugar a temperos gordurosos ou açucarados — mais ricos em lipídios e em glucídios de absorção rápida, do ponto de vista dos nutricionistas contemporâneos —, mas que na época se pretendiam “delicados”, respeitando mais o sabor dos alimentos. Essas tendências também se manifestam em muitos outros países europeus — tanto setentrionais como a Inglaterra e orientais como a Polônia ou a Alemanha, quanto meridionais como a Itália e a Espanha —, ainda que nestes a busca de consistências gordurosas e sabores doces não se faça tanto em detrimento das especiarias.

Nos tempos modernos, na França, a noção de fruta começou a se transformar. Não só num sentido geral e legal, a palavra designava, até à Revolução francesa, todos os produtos do solo — como mostra a expressão “grandes frutas” tratando de dízimos eclesiásticos — mas, numa acepção mais particular, as azeitonas, as trufas, as alcachofras eram consideradas no século XVI e ainda no século XVII frutas que se comiam como sobremesa. Depois, no decorrer dos séculos XVII e XVIII, esses alimentos empreenderam uma lenta viagem da categoria de frutas à de legumes. Pouco a pouco, a antinomia do açucarado e do salgado tornou-se um princípio fundamental de classificação.

Esse princípio se manifestou a partir do século XVII e sua lógica foi válida até meados do século XX. Assim, vê-se, em 1674, um cozinheiro denunciar o caráter equívoco das carnes e molhos doces; antes disso, já havia começado a migração das frutas e outros pratos com açúcar para as duas últimas partes da refeição. Todavia, essa lógica dos sabores só lentamente se impõe: no início do século XIX, ainda se servem três frutas na entrada — melão, figo e amora (comidas com sal); até meados do século, o prato intermediário justapõe, à mesa, alimentos salgados e doces; e os queijos finos só deixarão de ser servidos na sobremesa ainda mais tarde, já durante o século XX.

Na França, as mudanças nas preferências alimentares parecem acompanhar as do gosto literário e artístico. Assim, os temperos gordurosos, que sucederam aos fortes, respeitam mais os sabores dos alimentos e essa preservação do gosto natural — um dos temas favoritos dos adeptos

da nova cozinha, no século XVII — relaciona-se com o culto do natural desenvolvido pelos clássicos na arte e na literatura. Face a esse classicismo francês, as cozinhas que se mantêm fiéis às especiarias e preparam carnes em molhos doces ou com frutas, assemelham-se ao barroco. Voltaire, no artigo "Gosto" de seu Dicionário filosófico, escreve: "Como o mau gosto em nível fisiológico consiste em só se deleitar com temperos muito picantes e elaborados, assim o mau gosto nas artes consiste em só se comprazer com ornatos rebuscados e não apreciar a beleza natural."

DIETÉTICA E GULA

Existem, porém, outras maneiras de analisar essa situação. Muitas das transformações que afetaram primeiro a França e depois a maioria dos outros países da Europa, rebeldes ao classicismo, poderiam se explicar por um afrouxamento das relações da cozinha com a dietética. Com efeito, na Idade Média e até no início do século XVII, a alimentação das elites seguia muito de perto as prescrições dos médicos, tanto no que dizia respeito à escolha dos alimentos como à maneira de cozê-los, temperá-los e comê-los. Escolha dos alimentos: as elites sociais deixam as carnes de grandes animais, como o porco e o boi, e a maioria dos legumes para as pessoas do povo, cujo estômago era considerado resistente, e passam a comer aves delicadas, peixes pouco consistentes e pão de trigo bem temperado. Cozimento: adaptavam-se as carnes à natureza, por exemplo, nunca assando o boi, carne por demais seca para isso, nem cozendo as codornizes, muito gordas; quando se ousava comer leitão (perigosamente úmido), era sempre assado. Tempero: geralmente só se comia porco salgado, porque fresco ele era muito úmido e frio e se temperavam bastante as carnes difíceis de digerir. Por fim, se muitas vezes se corria o risco de comer frutas, pelo menos eram comidas bem temperadas ou no início da refeição, em conformidade com os princípios da antiga dietética.

Nos séculos XVII e XVIII, com a desculpa de um gosto novo, todas essas precauções higiênicas tendem a desaparecer e todas as referências à antiga dietética se apagam. Cozinheiros e gastrônomos só sabem falar de harmonia dos sabores e esquecem, de resto, que os sabores eram até então ligados tanto a eles como aos médicos; sabiamente classificados do mais frio ao mais quente, eles constituíam uma indicação segura da natureza dos alimentos e sua digestibilidade. Esses "antigos médicos" começam então a ser considerados defensores de uma ciência ultrapas-

sada. Com efeito, os redatores do Dicionário de Trévoux, por exemplo, a partir de 1704, reportam-se a princípios químicos — aos ácidos, aos sais, ao tártaro, etc. — sempre que se trata de digestão.

Estaria o progresso das ciências na origem dessas transformações de gosto, que os gastrônomos da época entendem como um progresso da sensibilidade gastronômica e da arte culinária? É possível uma terceira leitura: esse afrouxamento dos laços entre cozinha e 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. Com uma pequena diferença: estes ainda não se reconhecem como tais e se apresentam como pessoas de paladar apurado, apreciadores de iguarias e peritos na arte de reconhecê-las.

O gosto, esse sentido de que a natureza dotou o homem e os animais para discernirem o comestível do não-comestível, sofreu, aliás, em meados do século XVII, uma estranha valorização: fala-se dele a partir daí em sentido figurado a propósito de literatura, escultura, pintura, música, mobiliário, vestuário, etc. Em todos esses domínios, é ele que permite distinguir o bom do ruim, o belo do feio; é o órgão característico do "homem de gosto", um dos avatares do homem perfeito. Ora, essa valorização implica uma certa tolerância para com os glutões.

LITERATURA PARA GLUTÕES E BÁQUICA

Só depois da Revolução, quando Grimod de La Reynière publica seu famoso Almanach des gourmands (1804), é que o antigo pecado capital será exposto sem disfarces. De resto, um momento breve e sem dúvida com uma ponta de provocação, uma vez que logo se adotarão novas máscaras: "gourmets" e "gastrônomos". Todavia, antes da "literatura gastronômica" propriamente dita, que é da época seguinte, observa-se durante os três séculos modernos uma multiplicação dos livros dedicados às artes da alimentação e até a aparição de uma literatura para glutões, reveladora de uma certa liberação da glotoneria.

Os tratados de cozinha — ou pelo menos as compilações de receitas culinárias — não esperaram a invenção da imprensa, uma vez que apareceram manuscritos em diferentes países da Europa desde o início do século XIV, talvez até desde o fim do século XIII. Ora, contrariamente às da Antiguidade grega ou romana, da China, da Pérsia e do mundo árabe, essas primeiras compilações eram técnicas e não líricas e foram escritas por cozinheiros profissionais, ainda que tenham sido redigidas por ordem de seu senhor e com a ajuda de um profissional da escrita,

como foi o caso de mestre Chicard, cozinheiro de Amadeu VIII de Savóia.

Nos séculos XIII, XIV e XV, encontram-se também muitos tratados de dietética que fornecem receitas mais ou menos precisas. Assim, *Le Régime du corps* de Aldebrandin de Siena ou o *Opusculum de saporibus* de Magninus de Milão, certamente são obras de médicos, mas, como as obras de cozinha, são livros técnicos que seguramente não constituem literatura para glutões.

Não só a imprensa multiplica os exemplares desses livros técnicos, mas eles se diversificam. Logo eles passam a tratar de cada uma das artes ligadas à alimentação, que por sua vez diferenciam-se cada vez mais, o que não deixa de ser bastante significativo. No século XVI, os tratados culinários italianos impressionam pela quantidade e pelo refinamento de suas receitas, como o de Scappi (1570), cozinheiro do papa Pio V, ou o de Messisbugo (por volta de 1540). Esse último autor, antes da parte culinária propriamente dita de seu livro, discorre sobre os faustosos banquetes que preparou para os Este, descrevendo com detalhes o conteúdo de cada prato e o acompanhamento musical do serviço. Seu único rival na Europa é um livro alemão, escrito por Rumpolt, que fornece receitas de vários países — em particular dos países da Europa central dominados pelos Habsburgos — e que, três séculos antes dos gourmets franceses, indica os vinhos que devem acompanhar os diferentes pratos.

No século seguinte, *Lo Scalco prattico* (1627) de Vittorio Lancellotti não é mais um livro de cozinha mas unicamente uma compilação de cardápios, mais numerosos e tão faustosos quanto os de Messisbugo. Nele, os pratos enumerados para cada serviço são definidos com uma precisão que rivaliza a das receitas. Na França, aparecem também manuais de mordomos, como *Le Nouveau et Parfait Maître d'hôtel* de Pierre de Lune (1662), que fornece um grande número de cardápios e orientação para arrumação das mesas. Na Inglaterra, Itália e França são publicados vários livros sobre corte de carne, com representações de aves a serem cortadas e indicações dos lugares de cada corte. Na França, encontram-se manuais do copeiro, do escanção, etc. reunidos em *L'Escole parfaite des officiers de bouche* (1662), com ilustrações sobre a maneira de dobrar os guardanapos e de descascar as frutas. Todas as profissões ligadas à alimentação são artes, a partir de então definidas por tratados escritos por profissionais.

Outro tipo de obras, as “compilações de segredos” multiplica-se no século XVI, tratando tanto de medicina como de cosmética e de truques e facécias, etc. Alguns, particularmente interessantes, anunciam uma dupla especialidade — cosmética e receitas de doces — e desti-

nam-se mais especificamente às damas, como o *Bâtiment des recettes* ou o *Excellent et moult utile opusculum* de Nostradamus (1555). Na França e na Itália, as compilações de segredos nunca fornecem receitas de comida de sal, mas quando muito receitas de doces de frutas, de conservas, de electuários, etc., especialidades açucaradas por muito tempo associadas aos remédios e, portanto, à terapêutica. Isso se explica, sem dúvida, pelo fato de a cozinha ser, nesses dois países, uma atividade servil, enquanto os cuidados com a beleza e a feitura de doces são, nessa época, dignos do interesse das “damas” e das “senhoritas” das elites sociais. Em compensação, na Inglaterra encontram-se livros que trazem ao mesmo tempo receitas de cozinha, de doces de frutas e outros doces e de fórmulas de remédios. Eles são redigidos por donas de casa aristocráticas e dirigidos a outras donas de casa. Como explicou Felicity Heal, o conjunto dessas artes lhes era necessário para cumprir com os deveres ligados a seu nível, em particular a hospitalidade e os cuidados com os doentes.

Concorrentes dessas obras compósitas escritas por donas de casa, encontravam-se também na Inglaterra, na França e na Itália tratados mais especificamente culinários, escritos por cozinheiros profissionais, empregados em casas mais ou menos aristocráticas. Na Inglaterra, esses textos eram ora adaptados de livros de cozinha franceses, ora escritos por cozinheiros de origem francesa ou que se pretendiam especialistas em cozinha francesa. Por um lado, isso revela a existência de cozinhas nacionais dominantes na Europa, que foram sucessivamente a cozinha italiana no século XVI, em parte a cozinha espanhola na segunda metade do século XVI e na primeira metade do século XVII, mas sobretudo a cozinha francesa a partir de meados do século XVII — antes mesmo da predominância política do rei da França, a julgar pela tradução inglesa do *Cuisinier français* em 1653, em plena Fronde, momento em que a monarquia francesa passava por dificuldades. A influência dos livros de cozinha franceses estende-se, de resto, a muitos outros países além da Inglaterra: a Dinamarca e a Suécia, por exemplo — onde os primeiros livros de cozinha são adaptações de livros franceses —, ou a Holanda e até a Itália, no século XVIII.

A multiplicação das artes ligadas à alimentação e das obras técnicas que tratam delas foi acompanhada, sob formas diversas, de escritos que fazem a apologia do prazer de comer e até da glotonaria e da embriaguez. Tudo começou na Itália do Quatrocentos, com o *De honesta voluptate* do humanista Bartolomeo Sacchi, chamado “Platina”. Não só este não é cozinheiro nem médico — é verdade que *Le Ménagier* de Paris tampouco o é — mas mistura à sua documentação culinária e

dietética a lembrança nostálgica da alegria que seus amigos e ele experimentaram ao saborear este ou aquele prato de mestre Martino, o grande cozinheiro romano de meados do século; acima de tudo, ele utiliza isso para defender o honesto prazer de saborear uma cozinha ao mesmo tempo simples e refinada, prazer que poderíamos hoje classificar como o de um glutão.

Durante os séculos seguintes, não só Platina conheceu um sucesso internacional — seu tratado em latim foi traduzido, a partir do início do século XVI, para o italiano, o francês, o alemão, etc. — mas angariou discípulos (conscientes ou não de sê-lo) que tomaram gosto por comidas decentes e bons vinhos e deixaram isso registrado em seus escritos. Entre eles, cabe mencionar alguns profissionais, como o misterioso L. S. R., autor de L'Art de bien traire (1674): ele não se contenta em dar boas receitas de cozinha e de pastelaria, em explicar como comprar, conservar e beber seu vinho para disso tirar o máximo de prazer sem prejudicar a saúde; defende também ardorosamente os bons cozidos, o prazer um pouco vil de comer carnes sangrentas, bem quentes, tiradas do espeto, sem outro molho que não o seu próprio suco, eventualmente enriquecidas com finas fatias de toucinho bem douradas e crocantes que as envolvem. Um quarto de século antes, Nicolas de Bonnefons em seu Jardinier français (1651) e mais ainda em suas Délices de la campagne (1654) é o primeiro a tomar partido, de forma apaixonada, por uma cozinha simples que preserve o sabor “natural” dos alimentos. Acontecia, por vezes, de profissionais autores de um livro de cozinha cederem a pena a intelectuais — tais como os dois jesuítas que prefaciaram Les Dons de Comus (1739) — para louvar os méritos do livro, assim como os recentes refinamentos da cozinha francesa, para falar da dívida dos franceses para com os italianos, nossos primeiros professores, do mérito dos cozinheiros franceses, esses alunos dotados e criativos, e dos apreciadores de comida esclarecidos, sem os quais nada disso teria sido possível.

De fato, a aristocracia de toda a Europa forneceu amantes mais ou menos esclarecidos e mecenas dedicados ao progresso da arte culinária, principalmente aristocratas ingleses como lorde Chesterfield e tantos outros. Mas enquanto na França esses senhores trabalhavam eficazmente para o progresso da cozinha nacional, há razões para se acreditar que os de outras nações, particularmente os ingleses, pelo amor exclusivo que tinham à cozinha francesa, dominante na Europa, impediram esse intercâmbio entre as cozinhas popular, burguesa e aristocrática do qual nascem as grandes cozinhas. Essa idéia, defendida por Stephen Mennell em relação à Inglaterra, parece-me, com efeito, passí-

vel de generalização, ainda mais que a partir de Guilherme o Conquistador a Inglaterra ofereceu um terreno particularmente propício a esse tipo de isolacionismo.

Voltando aos livros culinários escritos por não-profissionais, lembremo-nos do precioso tratado das saladas de John Eveleyen e dos comentários esclarecidos de Arthur Young sobre os jantares de albergues na França. De uma maneira mais geral, de resto, o interesse pela alimentação nos relatos de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII revela claramente a liberação da glotoneria nos tempos modernos. Dominicano glutão, o padre Labat é um dos que mais trilham esse caminho, não escondendo, aliás, seu desejo de granjear a simpatia dos leitores de seu tempo.

Por fim, não se poderia encerrar esse assunto sem falar da literatura e das sociedades báquicas que floresceram nos tempos modernos. Continuando uma tradição medieval, as canções que enaltecem a bebida prosperam do princípio ao fim do período. Tradicionalmente, também a literatura gaulesa, que situa seus heróis entre panelas e carne de porco, ganha com Rabelais sua carta de nobreza. E o “bom companheiro”, figura em voga no século XVI entre os nobres jovens e menos jovens, é essencialmente um bom e alegre bebedor. No século XVII, criam-se sociedades báquicas de diversos tipos: se a sociedade das Colinas — cujos membros pretendiam não só reconhecer a procedência do vinho mas ainda precisar a colina em que amadureceu — talvez fosse imaginária, a da Medusa, lúdica tanto quanto báquica, misturando homens e mulheres em suas bebedeiras e jogos, era uma instituição bem real, cujos regulamentos chegaram até nós.

Assim, todo um conjunto de livros, poemas e canções dedicados ao prazer de comer e de beber, que apareceram durante os três séculos modernos, constituem o terreno em que floresceu, desde os primeiros anos do século XIX, a literatura gastronômica classificada como tal.

REFEIÇÕES E MANEIRAS À MESA

Essa arte ligada à alimentação aperfeiçoou-se com a invenção de novos móveis e utensílios de mesa que permitiram um maior refinamento nas maneiras de comer. Além disso, na boa sociedade mudaram-se os horários das refeições, adaptando-as a uma vida mais sistematicamente ociosa e aumentando a diferença em relação aos horários dos trabalhadores manuais; definiram-se com mais rigor os “serviços” da refeição e racionalizou-se a ordem de sucessão dos pratos, em fun-

ção das novas estruturas do gosto. Enquanto em certos domínios as maneiras de comer ou beber se transformaram da mesma maneira em toda a Europa, em outros as diferenças entre países se mantêm e até se aprofundam.

Na França, é durante o século XVIII que as casas aristocráticas adotam sistematicamente a sala de jantar e a mesa com pés fixos destinada à refeição. As outras regiões da Europa também passam por essa transformação, embora não se possa precisar exatamente em que época.

A outra novidade adotada por todas as nações européias é de tamanho bem menor mas ainda mais importante: o garfo. Inventado, diz-se, em Bizâncio, ele apareceu em algumas mesas italianas nos séculos XIV e XV, como testemunham alguns quadros. Nos séculos XVI e XVII ele passou para os países vizinhos. Na França, embora os quadros que retratam refeições o mostrem sobre as mesas desde o início do século XVII, seu uso ainda não é corrente no século XVIII, mesmo nas elites sociais, a acreditar não apenas nas má-línguas, como o é o caso do inglês Tobias Smollett (1763), mas também em uma gravura de 1730 que mostra Luís XV e os poderosos da corte levando a comida à boca com os dedos.

A travessa de servir que, também a partir do século XVI, substituiu o trincho medieval, é adotada muito mais rapidamente pela boa sociedade. Adota-se também o hábito de fornecer a cada conviva uma colher, uma faca e um copo e abandona-se o costume de passar aos vizinhos de mesa este ou aquele utensílio depois de usá-lo. Só os utensílios de serviço continuam sendo comuns, mas ninguém deve levá-los à boca, tampouco comer diretamente da travessa: como hoje, a comida deve ser posta primeiro no prato e cortada novamente antes de ser levada à boca com a colher ou garfo individuais. Era o fim da antiga promiscuidade convival. A partir de então, cada conviva encontra-se isolado de seus vizinhos por uma espécie de gaiola invisível, e os novos utensílios funcionam como tabiques de separação. Isso dois séculos antes de Pasteur demonstrar a existência dos micróbios e seu papel de agentes transmissores de doenças!

NOVOS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

Como a passagem a uma cultura livresca, os novos utensílios e as novas maneiras à mesa aumentaram, por um tempo, na Idade Moderna, a distância entre os diferentes meios sociais. Uma outra transformação

também contribuiu para isso: a mudança dos horários das refeições.

Na Idade Média, as pessoas do povo faziam quatro ou cinco refeições diárias, enquanto entre as elites sociais os adultos não faziam mais do que duas. Contudo, as crianças, as mulheres e os velhos e até adultos menos ascéticos, eventualmente numerosos, podiam comer também três ou quatro vezes por dia. Contudo, para uns e outros, as horas das duas principais refeições eram mais ou menos a mesma: o "jantar" por volta do meio do dia — às 12 ou às 13 horas, quando se tinha almoçado às 9 horas, ou em torno das 10 horas, quando não se tinha almoçado — e a ceia ao cair da tarde. Com horários apenas um pouco menos simultâneos do que hoje, a maioria das pessoas estava à mesa, ao que parece, em momentos determinados. Ora, em todos os países ocidentais as refeições das elites tiveram seus horários pouco a pouco retardados, enquanto os horários populares continuaram os mesmos. Em Paris, do fim do século XVI aos primeiros anos do século XIX, o momento do jantar foi retardado em oito horas, chegando às 18 horas sob o Império, e a ceia sofreu um atraso de seis horas, chegando, depois de várias décadas, a um horário-limite por volta de 23 horas. Na Inglaterra, o jantar, que no século XVII era no final da manhã, por volta de 11 horas, passou para as 14 horas na segunda metade do século XVIII, sendo que as pessoas mundanas, em Londres, chegavam a jantar às 17 horas e a fazer a última refeição por volta da meia-noite. Nesse particular, os espanhóis eram mais "arcaicos", uma vez que na mesma época seu jantar era servido em geral ao meio-dia — com exceção das pessoas da corte, que jantavam às 13 ou às 14 horas, e dos embaixadores estrangeiros, que o faziam freqüentemente às 14 ou 15 horas. Os italianos, ao contrário, ultrapassavam todos os outros: desde 1580, Montaigne observou que jantavam às 14 horas nas boas casas e ceavam às 21 horas, depois do teatro. No século XVIII, em toda a Europa, as elites sociais passam a freqüentar diariamente os espetáculos e a levar uma vida mais noturna do que antes. Quanto aos trabalhadores, que não podiam trocar o dia pela noite, viviam cada vez mais num universo diferente do das pessoas mundanas.

COMENSALIDADE E CONVIVIALIDADE

Entre esses últimos, contudo, as hierarquias revelam-se menos marcadas que antes. Para convidar alguém a sua casa, no século XVIII, bastava que essa pessoa tivesse recebido na escola os rudimentos de uma cultura, aperfeiçoada nos salões: se ela é gentil, tem boa aparência,

modos mundanos e uma conversa espirituosa, não se exige mais nada para admiti-la à mesa. E à mesa procura-se cada vez mais agir como se os convivas fossem iguais. Se os mais distintos sempre se beneficiam de alguns privilégios — o que acontece ainda hoje, e para isso basta ser uma dama ou um velho! —, em compensação torna-se cada vez mais raro reservar-lhes pratos ou vinhos especiais. Isso se dá pelo menos na França, o que se depreende pelo fato de que os viajantes franceses da época muitas vezes se queixam das hierarquias tirânicas ainda vigentes nas refeições alemãs ou polonesas.

Em contrapartida, havia muito tempo que os franceses se espantavam com a familiaridade entre patrões e domésticos que existia nesses países. Montaigne já o havia notado nos albergues alemães em 1580. Familiaridade arcaica que parece ter sido, na Idade Média, algo comum a todos os países e que tem como contrapartida necessária o comportamento hierárquico. Quanto à igualdade à mesa, ela é condicionada pela exclusão daqueles cuja condição é muito diferente — aqueles cuja cultura, conversação e maneiras revelam pertencer ao povo ou à pequena burguesia. É a segregação social, particularmente visível na França, e depois na Inglaterra, que os tempos modernos legaram à época contemporânea.

Esse foi o preço que se pagou para que os jantares franceses e mais ainda as ceias, dedicados à conversa entre pessoas espirituosas, à afabilidade e à alegria convivial, tanto quanto aos prazeres da mesa, tenham alcançado, no século XVIII, uma espécie de perfeição que haveria de inspirar uma grande nostalgia àqueles que escaparam da Revolução.

MANEIRAS DE SERVIR

É também entre o século XVI e o século XVIII que o “serviço à francesa” tomou sua forma clássica: sopas, entradas e caldos no primeiro serviço; assado — acompanhado de saladas e eventualmente de pratos intermediários — em segundo lugar (às vezes estes constituíam uma terceira etapa da refeição); por fim, a sobremesa ou “fruta” encerrava a refeição. Os convivas se serviam à vontade e, para garantir a satisfação de todos, o mordomo cuidava de diversificar os pratos ao máximo. Baseado durante muito tempo na idéia de que os indivíduos tinham necessidades diferentes, conformes a seus temperamentos, e que seu apetite lhes indicava de que necessitavam, esse cuidado com a variedade não visava outra coisa, nos séculos XVIII e XIX, que não satisfazer

a glotoneria e dar testemunho da magnanimidade do dono da casa.

Na Alemanha, Polônia, Rússia, Inglaterra e em muitos outros países, dispunha-se em cada serviço, como na França, de um grande número de pratos na mesa. Mas esses pratos eram, em seguida, cortados por trinchantes e servidos por criados, de modo que eram oferecidos sucessivamente vários alimentos aos convivas, como atualmente — embora o número de pratos fosse em geral bem maior do que hoje. No antigo sistema francês, ao contrário, cada conviva normalmente só se servia, em cada etapa da refeição, de um número muito pequeno de pratos colocados na mesa. Daí a fama de frugalidade dos franceses quando comparados aos povos do leste e do norte.

Alguns estrangeiros reclamam que o serviço à francesa não permite alcançar os pratos mais distantes sem a ajuda de um criado. Os convivas que não contavam com isso tinham de se contentar com os pratos que estavam a seu alcance. É do que reclamavam, por exemplo, o pobre Jean-Jacques Rousseau ou o russo Fonvizin, conhecido por sua língua afiada. Por outro lado, um preceptor francês na Polônia, Hubert Vautrin, também rabugento, queixa-se de que, para experimentar um prato apetitoso, era preciso esperar que os servidores o apresentassem a todos os convivas, em ordem hierárquica. Muitos deles, embora não quisessem o prato oferecido, não se dignavam a responder aos criados que o serviam, retardando consideravelmente o serviço. De fato, todos admitiam que essa maneira de servir tomava mais tempo e que as refeições, nesses países, tinham uma duração interminável.

MANEIRAS DE BEBER

Uma queixa feita por muitos, e não apenas por Fonvizin, refere-se à forma como as bebidas eram servidas nas mesas francesas. As garrafas eram colocadas não sobre a mesa, mas num aparador, juntamente com os copos, para evitar que fossem derrubadas por alguém que quisesse se servir de um prato. Cada vez que se queria beber, era preciso se fazer servir, fosse por seu criado, se se tivesse a sorte de ter um, fosse por um criado da casa, quase sempre inacessível. Franceses como Grimod de La Reynière confirmam esse fato.

Esse problema não existia no norte nem no leste da Europa, pois era excepcional beber comendo. Como entre os gregos da Antiguidade, a refeição era dividida em duas partes, dedicadas respectivamente a comer e a beber. Na Inglaterra, as mulheres se retiravam depois de um ou dois copos. Nos outros países, os testemunhos não fazem menção a

isso. Mas eram unânimes em afirmar — sobretudo os franceses que não apreciavam essa prática — que de tanto fazer brindes e se desafiarem para beber, todos os convivas se embebedavam de forma lamentável. Na Polônia, eles rolavam sob a mesa, um atrás do outro, e os criados os carregavam então para a cama.

DIFERENÇAS, SEMELHANÇAS, INFLUÊNCIAS

Nesse capítulo das maneiras de beber, o que mais chama a atenção é a diversidade das tradições de cada país. O mesmo acontece em relação às maneiras de servir, embora os viajantes não costumassem ter a mesma reação de surpresa em relação a elas.

Em outros domínios, as diferenças entre tradições nacionais chegam a ser profundas. É provável que isso se deva à Reforma: raras são as ocasiões, a partir de então, em que, por exemplo, todos os europeus jejuem ou festejem nas mesmas épocas, sendo que os calvinistas eram particularmente contrários à “observância supersticiosa do tempo”. Do mesmo modo, o consumo de peixe diminuiu de maneira impressionante na Inglaterra depois de sua ruptura com a Igreja católica. Viajantes ingleses observam, aliás, que os franceses comiam muito peixe nos séculos XVII e XVIII, não só por obrigação, mas porque o apreciavam. Talvez esses testemunhos só sejam válidos para as elites sociais. Mas, ao que parece, para esses franceses a obrigação de se abster de carne e alimentos gordos era menos importante do que o fora para os ingleses!

Em matéria de cozinha e de gosto alimentar afirmam-se também grandes diferenças. Enquanto na Idade Média se cozinava em toda a parte com toucinho nos “dias gordos” e com óleo nos “dias magros” — pelo menos é essa cozinha que os livros nos dão a conhecer —, a partir de então a oposição entre cozinhas com manteiga ou óleo se define em termos geográficos. Nem todos os países cuja cozinha usa manteiga são protestantes, porque a Igreja católica multiplicou as dispensas depois da Reforma; os países que usam óleo não são apenas católicos mas também — e talvez principalmente — mediterrâneos. Com efeito, nos séculos XVII e XVIII acontece de se preparar com óleo até a carne — por comodidade, por gosto, por motivos de identidade e não mais por observância religiosa.

Ao que parece, a Reforma nada tem a ver com a rejeição ao alho por parte dos ingleses a partir do século XVII e com a exclusão da menta dos molhos franceses. A aversão dos franceses pelos temperos muito fortes e principalmente por certas especiarias acentua, durante um ou dois

séculos, a diferença em relação às práticas culinárias dos outros países da Europa. É importante ressaltar, contudo, que essa diferença não está ligada a tradições nacionais — uma vez que os franceses, durante a Idade Média, comiam alimentos tão temperados quanto os de seus vizinhos —, e que, além disso, não perdurará. Nas cozinhas da maioria dos países da Europa de hoje, os temperos não são fortes e a comida chega a ser, em muitos casos, mais insípida do que a francesa. Mudanças semelhantes, ocorridas em épocas diferentes em cada lugar, aumentaram também, temporariamente, na Idade Moderna, a distância entre as cozinhas nacionais.

Mas já se esboçam algumas semelhanças: o aumento do consumo de açúcar, o gosto pelas bebidas coloniais, a aclimação de plantas vindas de fora, sua participação, ainda tímida, no regime alimentar e, por fim, uma clara mudança de atitude em relação a certos alimentos, como os legumes, ou a alguns condimentos, como a manteiga.

J.-L. F.

Os séculos XIX e XX

É costume reunir os séculos XIX e XX sob a designação de “época contemporânea”. Esta é caracterizada pela revolução industrial (que, do início do século XIX ao final do XX, não cessa de ser retomada), pelo êxodo rural e a incrível expansão das cidades (inclusive nos países sem indústria), pelo triunfo total da economia de mercado sobre a economia de subsistência (tanto nas zonas rurais como nas urbanas) e pelo formidável desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial.

A revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, mas antes de tudo pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Determinados produtos intermediários como as farinhas, óleos, açúcar, vinagre, etc., que outrora eram fabricados de forma artesanal, estão sendo produzidos atualmente por poderosas usinas: fábricas de farinha, de óleo, refinarias, etc. Outras empresas preparam alimentos ou condimentos prontos para serem consumidos: entre estes, alguns não existiam anteriormente (como o chocolate em barra, o leite condensado ou em pó); outros eram produzidos por artesãos ou camponeses (tais como a mostarda, a manteiga, os queijos) e a maioria era elaborada pela dona de casa ou pelo cozinheiro (doce de fruta, frutas e legumes em conserva, conserva de peixe e de carne, pratos cozinhados em lata e, mais recentemente, congelados).

Além disso, a revolução industrial — conjugada à lenta mudança das relações sociais e à tendência ao rebaixamento da escala das rendas — contribuiu para a redução drástica dos serviços domésticos: um número cada vez maior de jovens do povo preferiram o trabalho na usina ou nos escritórios à condição de doméstica. O desaparecimento das cozinheiras burguesas começou por transformar as burguesas em cozinheiras; e depois uma certa idéia da emancipação feminina — talvez, também, a consciência da degradação da função de dona de casa na medida em que esta já não tinha a quem dar ordens, tampouco com quem falar — levou-as a preferir atividades fora de casa.

No que diz respeito às classes populares, que constituem a maioria da população, não é possível considerar o “trabalho feminino” uma

novidade: na antiga sociedade, as mulheres trabalhavam tanto ou mais do que os homens. Mas, em geral, isso acontecia em casa — 80 a 90% da população era rural, e a maior parte das empresas industriais ou comerciais tinham, à semelhança dos produtores agrícolas, um caráter familiar. Isso permitia-lhes que se organizassem de maneira a se ocuparem de casa e dos filhos, ao mesmo tempo em que contribuíam para a renda da família. Na sequência da revolução industrial e do êxodo rural, um número crescente de mulheres foi trabalhar na fábrica ou em escritórios, tornando-se muito menos fácil para elas combinar atividades profissionais e domésticas. Portanto, na época contemporânea as mulheres dispõem de menos tempo para as tarefas domésticas e, desde que isso lhes seja permitido pelo orçamento — sobretudo na segunda metade do século XX — compram aparelhos que, segundo se presume, irão ajudá-las na manutenção da casa e preparação das refeições. Assim, o número crescente de mulheres empregadas em fábricas ou escritórios contribuiu consideravelmente para o desenvolvimento do equipamento eletrodoméstico e das indústrias alimentares.

Entre as indústrias da comida pronta, deve-se falar dos restaurantes, embora estes não correspondam cabalmente à idéia que se tem das fábricas. Com efeito, não é somente por um novo nome que, nos séculos XIX e XX, eles se distinguiram das estalagens de outrora, mas sobretudo por suas funções. Em verdade, duas funções bastante diferentes. Por um lado, uma função gastronômica, cuja novidade já tem sido sublinhada amplamente pelos historiadores: alguns restaurantes tornaram-se os templos da alta cozinha, e é aí que exercem a profissão os grandes cozinheiros, outrora a serviço dos príncipes e senhores. Essa transformação foi favorecida, na sociedade burguesa, pelo novo estatuto da gastronomia. Mas ela deve também algo ao estreitamento da escala das rendas — mesmo se, com toda a evidência, foi sempre necessário ter muito dinheiro para frequentar esses renomados estabelecimentos.

A função gastronômica não diz respeito aos restaurantes de luxo: quando não se é suficientemente rico para frequentá-los, é sempre possível escolher restaurantes mais modestos onde se consegue um prazer convivial e a satisfação do paladar, assim como a ilusão de alcançar um status social mais elevado. Mas os restaurantes tiveram, igualmente, outra função: a de alimentar cotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de fazer as refeições em casa — porque já não existe alguém para prepará-las ou porque trabalham muito longe de casa. Em ambos os casos, esse exílio dos consumidores remete às transformações da economia, ao “trabalho feminino” e à expansão das aglomerações urbanas.

Enfim, o desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial ampliou consideravelmente o espaço ocupado pelos produtos de além-mar no consumo dos europeus. Com toda a certeza, não em todos os campos: em nenhuma época as especiarias desempenharam um papel comercial tão importante quanto na Idade Média e no Renascimento; e o mesmo aconteceu com o açúcar oriundo das colônias, nos tempos modernos. Com efeito, entre os séculos XVI e XVII, as plantações de cana-de-açúcar do Brasil e depois das Antilhas obtiveram o monopólio da produção do açúcar, não deixando qualquer espaço para a Sicília, Provença e Andaluzia, enquanto nos séculos XIX e XX o açúcar de beterraba europeu reconquistou uma boa parte do mercado.

Mas foi necessário esperar pelo século XIX para que a Europa fosse levada a procurar na América a maior parte do trigo que importava, e pelo século XX para que os legumes e frutas produzidos fora da estação, em outras latitudes, comesçassem a ocupar lugar nos mercados europeus: feijão verde da África negra, uvas da África do Sul ou do Chile, etc. Quanto às frutas coloniais, sua chegada à Europa data do século XIX, e o volume das importações foi aumentando no século XX: não só as frutas tropicais, como banana, abacaxi — e atualmente abacate, manga, lichia, maracujá, etc., que, aos poucos, fazem parte do nosso regime alimentar —, mas também laranjas, limões, tangerinas, etc. Nos séculos XIX e XX cresceu cada vez mais o volume de importações dessas frutas cítricas, oriundas da África do norte e Palestina, e depois de Israel, Flórida e inclusive da Califórnia, em detrimento da produção da Itália, Espanha, Portugal e Provença que alimentavam, desde o século XIV, o mercado europeu. Em particular, já não existe laranja produzida na França, e o vasto laranjal que, no século XVI, cobria a planície de Hyères, deixou de ser até mesmo uma lembrança.

Também nos séculos XIX e XX é que se situa a época áurea dos oleaginosos tropicais: em particular o óleo de amendoim desencadeou uma feroz concorrência ao azeite, ao óleo de nozes e outros óleos tradicionalmente consumidos na Europa, enquanto a Végétaline — mistura de óleos vegetais com gorduras de origem animal — e as margarinas fabricadas a partir de outras plantas tropicais fizeram recuar o consumo da manteiga e substâncias gordurosas. É verdade que, nesse campo das gorduras, os países europeus inverteram a tendência no final do século, preferindo a colza e depois o girassol aos oleaginosos tropicais, e decretando o óleo de amendoim como perigoso para a saúde.

Todas essas transformações estão, portanto, estreitamente ligadas umas às outras e, de alguma forma, encaminham-se no mesmo senti-

do. Em todos esses pontos, o século XIX prenuncia o XX e este é o prolongamento do anterior. Mas em outros aspectos esses dois séculos se opõem um ao outro; sendo assim, a época contemporânea considerada em sua totalidade não evoluiu de forma coerente, nem contínua.

Vejamos o que se passa do ponto de vista demográfico. O rápido desenvolvimento do século XIX é o prolongamento e, inclusive, a ampliação do acelerado crescimento populacional do XVIII: na maioria dos países europeus a população aumentou com uma rapidez que ainda não tinha sido constatada anteriormente, suscitando grandes ondas de emigração que se espalharam pelos outros quatro continentes. Mas desde o final do século, em alguns países — ou, alhures, no século XX — a fecundidade diminuiu, sendo que a taxa de reprodução se tornou rapidamente inferior à unidade; nesse caso, foi a Europa ocidental que atraiu imigrantes oriundos, em primeiro lugar, dos países europeus menos desenvolvidos e depois do mundo inteiro.

No campo da agricultura, tendo-se desencadeado de forma diferenciada segundo os países, o progresso das técnicas e dos rendimentos revelou-se contínuo, o que permitiu não só responder ao desafio demográfico do século XIX, mas ainda proporcionou uma melhoria sensível da qualidade da alimentação dos europeus. Associada à transformação radical dos transportes e ao desenvolvimento da agricultura de "países novos", essa revolução agrícola tornou possível o desaparecimento das crises periódicas de fome, tanto na Europa, desde a primeira metade do século XIX, quanto nas outras regiões do mundo, em meados do século XX.

Todavia, se considerarmos o conjunto dos dois séculos, esse esquema deve ser matizado. Em primeiro lugar, porque no século XVIII, assim como na primeira metade do seguinte, um certo número de camponeses de baixa renda e operários constataram o deterioramento de seu nível de vida e da qualidade de sua alimentação. Se, após 1850, seu consumo de carne se elevou pouco a pouco, parece que, até meados do século, tal consumo continuou, em geral, a baixar. Além disso, a adoção do consumo da batata ou do milho, que caracteriza essa época na maioria dos países europeus, foi devida não a espíritos esclarecidos que tivessem descoberto as virtudes desses alimentos oriundos de alhures, mas a agricultores e camponeses muito pobres sem possibilidade de comprar pão que não vivenciaram tal mudança como um progresso.

Em seguida, porque o século XX termina com o retorno das crises de fome em várias regiões do Terceiro Mundo — em particular, na África — e com o desmoronamento de sua agricultura. Retorno das crises de fome porque, nesses países, o progresso da produção não correspon-

deu ao desafio do rápido desenvolvimento demográfico; além disso, os terrenos desbravados são vítimas da laterização, e a frequência atual das guerras civis chega, inclusive, a dificultar a distribuição de socorros. Além disso, convém observar que a ajuda alimentar do estrangeiro não tem apenas vantagens: desencoraja a agricultura local de subsistência, cuja crise se agrava, preparando futuras epidemias de fome. Assim, o regime alimentar não se aperfeiçoou de maneira contínua durante os dois séculos da época contemporânea: na Europa, o bem-estar só é incontestável a partir da segunda metade do século XIX; e nos países pobres da África, terminou no último quarto do século XX.

A relação que a gastronomia mantém com a dietética também não evoluiu, com regularidade, no decorrer dos dois séculos. O fosso que se estabeleceu entre uma e outra nos séculos XVII e XVIII não cessou de se alargar no decorrer do século seguinte; além disso, a gula continuou a emancipar-se em relação às antigas restrições dietéticas. Mas no século XX uma nova dietética, mais convincente, acentuou consideravelmente sua influência sobre as condutas alimentares: não só sobre a escolha dos alimentos, mas também sobre a maneira de prepará-los e consumi-los. Uma de suas manifestações mais conhecidas é o livro de Michel Guérard, *La Grande Cuisine minceur* (1976). Mas bem antes da publicação dessa obra, assistiu-se ao aumento muito sensível do consumo de legumes e frutas, à multiplicação dos produtos crus nas refeições e à diminuição dos tempos de cozimento — transformações que têm uma verdadeira relação com a descoberta do papel benéfico das vitaminas e depois das fibras. Do mesmo modo, a proscrição pela “nova cozinha” das ligações à base de farinha ou a diminuição das doses de açúcar na confeitaria e doces de fruta constituem uma consequência das advertências médicas contra o excesso de peso e do culto midiático ao emagrecimento. As partes respectivas da sensualidade gustativa e da preocupação com a saúde são variáveis segundo os países, sendo que a obsessão sanitária se mostra particularmente precoce e marcante nos Estados Unidos, Inglaterra e nos outros países do norte nos quais tal obsessão assume, muitas vezes, uma conotação religiosa.

O retorno do religioso na alimentação dos ocidentais é paradoxal no sentido em que se efetuou no momento em que se acelerava a não-observância das regras religiosas tradicionais: na segunda metade do século XX. Ainda hoje, um grande número de pessoas caracterizariam nosso século pelo desaparecimento das prescrições alimentares da Igreja Católica e, no plano das práticas, por um certo abandono das observâncias judaicas e muçulmanas, entre judeus e muçulmanos da Europa. Não obstante essa evolução, é cada vez mais evidente que se desenha

um movimento em sentido contrário que, atualmente, está em vias de se reforçar — em todas as áreas da atividade humana, incluindo a da alimentação, através do recrudescimento do judaísmo e do islamismo no plano mundial; além disso, do lado cristão, por novas regulamentações alimentares que emanam não da Igreja Católica, mas de seitas protestantes — no momento em que, historicamente, os protestantes se tinham oposto aos católicos, denunciando esse gênero de observâncias como superstição.

É verdade que essas novas proibições são muito diferentes das antigas: visam eliminar alimentos perigosos ao corpo dos fiéis — e, de uma forma ou outra, impuros —, e não preparar a alma para tempos de penitência e oração. Essas prescrições religiosas, estranhas à correta tradição cristã, surgiram nos Estados Unidos há mais de um século e, desde então, misturaram-se estreitamente a uma espécie de vulgata dietética: assim, parece que o dietético e o religioso, sobretudo em sociedades protestantes da América e da Europa do Norte, se reforçam mutuamente.

Outra espécie de paradoxo: uma série de aparentes contradições entre a evolução das coisas e a evolução das atitudes. Enquanto a população rural estava reduzida a nada, os séculos XIX e XX valorizaram curiosamente os modelos camponeses de alimentação. Do mesmo modo, enquanto, em toda a Europa, se formavam e unificavam culturalmente Estados-nações, manifestou-se um vivo interesse pelas cozinhas locais, o que é testemunhado, por exemplo, pelos guias gastronômicos e turísticos, assim como pela multiplicação das coletâneas de receitas das diferentes regiões. Ou ainda, no momento em que a indústria, a hotelaria, o turismo e a mídia favorecem uma espécie de mundialização dos paladares — confirmada pela difusão do hambúrguer, hot-dogs, ketchup ou pizza —, tanto os europeus quanto os americanos apaixonam-se pelas cozinhas nacionais bem castiças, como é testemunhado pela multiplicação dos restaurantes indianos, chineses, japoneses, tailandeses, mexicanos, italianos, etc.

Observe-se também que, apesar de uma queda da qualidade de muitos alimentos, a literatura gastronômica nunca conheceu uma tão grande difusão quanto nesses dois séculos. Além disso, uma das tendências da cozinha no século XX reside na prática dos cozimentos curtos e temperos discretos a fim de deixar “falar” melhor a qualidade do alimento.

Em verdade, essas atitudes aparentemente paradoxais representam outras tantas reações à racionalização e unificação da alimentação e maneiras de comer, assim como à deterioração dos alimentos co-

tidianos. Refletindo bem, trata-se de reações bastante compreensíveis que só seriam imagináveis na situação histórica dos séculos XIX e XX.

Como grande número de nossos contemporâneos só vêem progresso nas transformações que caracterizaram esses últimos dois séculos, resta-nos falar dos inconvenientes do progresso em matéria de alimentação — paradoxo de outro tipo. Na Europa, com efeito, se o progresso agrícola é incontestável tanto para os produtores quanto para os consumidores, este não comportou somente vantagens. Graças ao êxodo rural, os produtores possuem, hoje, terrenos muito mais vastos do que antes; obtêm deles rendimentos muito superiores — e com menos fadiga, graças à mecanização, aos adubos artificiais e às novas variedades de plantas cultivadas. Todavia, completamente mergulhados na economia de mercado, eles deploram a concorrência estrangeira, são vítimas das crises de superprodução e desmoronam sob o peso das dívidas. Daí as explosões de violência que, todos os anos, em alguns países, se transformam na notícia mais importante do dia.

Curiosamente, parece que tanto os agricultores como seus sindicatos não colocam em dúvida a pertinência do aumento contínuo dos rendimentos que leva a essa crônica venda a preços baixos ou a uma regulamentação malthusiana que os obriga a deixar em pousio uma parte da terra. Também parece que não estão inquietos com o fato de que, na seqüência da queda regular dos preços agrícolas — e não sendo extensível indefinidamente o consumo dos produtos alimentares —, a parcela do orçamento das famílias destinada aos produtos rurais está diminuindo incessantemente, enquanto aumenta a parcela reservada aos produtos industriais e, ainda mais, aos serviços do setor terciário.

Para o consumidor, os benefícios do progresso agrícola não são menos controvertidos. Não só o ambiente se revela fortemente poluído pelos adubos modernos e métodos de criação intensiva de gado, mas a queda do preço das mercadorias é acompanhada pela queda de sua qualidade, mais ou menos sensível, segundo as espécies. Assim, fabricado com novas variedades de trigo, o pão atual, salvo exceções, não tem odor nem sabor; as frutas apresentam uma aparência impecável; escapam dos insetos e doenças, mas não dos inseticidas; ao serem colhidas verdes, na sua maioria não têm aroma e, muitas vezes, nem são doces; os tomates de estufa são, freqüentemente, farinhentos e insípidos, etc. Do mesmo modo, os animais criados com a utilização de processos industrializados fornecem uma carne de qualidade inferior — sobretudo, os de carne branca cuja alimentação é constituída, integralmente, de rações industriais; quanto à carne dos bovinos e ovinos, ela é um pouco melhor porque o gado, em geral, ainda come capim. Embora os

bezerros amamentados pela vaca não tenham desaparecido completamente e, há algumas décadas, as aves com carne de sabor requintado tenham voltado a surgir nos mercados, o mesmo não acontece, há mais de 30 anos, com o bom toucinho ou com as boas linguiças e a carne de porco fresca. E, então, os apreciadores da boa comida são obrigados a deslocar-se para zonas rurais bem afastadas à procura da carne de um porco que mandaram criar, percorrendo para isso distâncias muito maiores do que tinham percorrido durante a guerra, a fim de encontrarem provisões. Será isso um progresso?

A religião do progresso foi predominante nos últimos dois séculos; além disso, durante muito tempo, os inconvenientes do progresso pareceram negligenciáveis. Mas a situação modificou-se bastante há algumas décadas: apreciadores da boa comida, ecologistas, consumidores obcecados pelo receio de absorverem alimentos tóxicos defendem uma posição contrária, cada vez mais influente, e que, por sua vez, poderia revelar-se exagerada. O futuro dirá até que ponto ela está fundamentada. Todavia, a crise da "vacca louca", que grassa no momento em que estamos escrevendo estas linhas, torna a incerteza particularmente angustiante; e já está nos privando de deliciosos pedaços de carne.

J.-L. F

Conclusão

Hoje e amanhã

“Façamos tábula rasa do passado”, cantavam no século XIX os militantes da Internacional operária. Em que medida a economia capitalista concretizou esse *slogan* em matéria de alimentação? O que resta, para o presente e o próximo futuro, dos comportamentos alimentares diferenciados que se constituíram no decorrer dos séculos e foram evocados neste livro?

Não obstante a extrema diversidade de suas culturas, todos os países do mundo adotaram, há muito tempo, a Coca-Cola. Trinta anos depois, os *fast-foods* americanos, tendo à frente o McDonald's, estão em vias de conseguir a mesma expansão. Todos os europeus consomem, hoje, suco de laranja ou toranja, em latas, frascos ou caixas de papelão, celebrando o culto às vitaminas, em conformidade com as prescrições da dietética moderna. Esses sucos de frutas vêm, muitas vezes, dos Estados Unidos

O poder do capitalismo americano não é, no entanto, o único em causa: na Europa, o número de pizzarias ainda é maior do que o de *fast-foods*. Na maioria dos países do continente o pão branco tornou-se, aliás, a norma, até mesmo naqueles em que as condições naturais permanecem desfavoráveis ao cultivo do frumento, e os pães pretos, no decorrer dos séculos precedentes, eram consumidos sem pudor por todas as classes sociais. Em todo o continente a ração de carne consumida aumentou consideravelmente e tende a ser a mesma quantidade por toda parte — inclusive nos países mediterrâneos, mais voltados, até o presente, para os alimentos de origem vegetal.

Em todos, igualmente, é considerável o rápido crescimento do consumo do café, incluindo os britânicos, conhecidos apreciadores de chá. A cerveja é cada vez mais consumida nos países que, tradicionalmente, bebiam vinho, sidra ou hidromel. O mesmo acontece com o vinho nos países consumidores de cerveja, enquanto nos países vitícolas seu consumo está em regressão.

Chega até a acontecer que as antigas diferenças de comportamento se invertam: os alemães — que outrora eram extraordinários

comilões de carne — atualmente são mais marcados do que os franceses pelo vegetarianismo; o mesmo se passa com os ingleses. Quanto aos franceses, que durante muito tempo deixaram a estes últimos a carne de boi grelhada ou assada, parecem estar, atualmente, mais dependentes do que eles do bife cotidiano. No entanto, essas inversões remetem à história de cada país; além disso, as diferenças tradicionais de comportamento alimentar entre os povos da Europa permanecem extremamente presentes.

Apesar da ração de carne consumida nos países da Europa ocidental mostrar uma tendência para o nivelamento, tal consumo no sul é ainda menor do que no norte do continente. Além do mais, cada povo tem suas carnes preferidas: carne de boi e carneiro, na Inglaterra; porco, na Alemanha; vitela, na Itália. Quanto ao peixe, ainda que os vagões ou os caminhões frigoríficos permitam que ele chegue em bom estado de frescor a todas as regiões da Europa ocidental, os suíços e os austríacos continuam a consumi-lo em menor quantidade do que os povos que vivem à beira-mar.

Outro exemplo: com o aumento do consumo de vinho nos países onde se bebe, de preferência, a cerveja, esta continua sendo, de longe, a bebida fermentada mais consumida na Alemanha, Inglaterra ou Bélgica. Do mesmo modo, tendo diminuído o consumo de vinho na França e outros países viticultores, mesmo assim tal consumo permanece aí muito mais importante do que nos países setentrionais.

Tendo sido o primeiro país a adotar a batata como base alimentar da população, a Irlanda continua apresentando os mais altos índices de consumo. Em seguida vem a Alemanha, na história da qual esse tubérculo desempenhou, igualmente, um papel eminente. Quanto ao centeio, é consumido em quantidade menor do que o frumento pelos alemães que, no entanto, o consomem em mais larga escala do que franceses. O mesmo se passa com os poloneses. E é difícil decidir se essa diferença por um lado, entre os comportamentos alemão e polonês e, por outro, francês e italiano, se deve sobretudo à dessemelhança persistente das condições naturais ou à perenidade de um costume e de um paladar tradicional. O mesmo acontece com o trigo-mouro, quase desconhecido na maioria das regiões da Europa, mas que conserva um papel importante entre os bretões apreciadores de bolachas e entre os poloneses apreciadores de *kasza* (farinha sem farelo).

Além disso, é raro que os produtos que foram disseminados recentemente por todos os países da Europa, sejam completamente idênticos ou tenham exatamente a mesma função. Por exemplo, se o pão

branco é, geralmente, preferido em relação ao pão preto, sua forma e natureza permanecem diferenciadas de acordo com os países: o pão industrial fatiado da Inglaterra ou Estados Unidos tem pouca coisa a ver com os pães da França, Itália ou Espanha. E suas variedades remontam a um passado longínquo.

Se, a exemplo dos americanos, todos os europeus bebem, hoje, suco de laranja e toranja — e, freqüentemente, como eles, no café da manhã —, os americanos e os ingleses preferem tais sucos enriquecidos com vitaminas não apreciadas por um grande número de europeus e, praticamente, nem conhecidas em certos países. Apesar dos chocolates suíços ocuparem, há muito tempo, uma grande parte do mercado francês, eles são muito diferentes dos vendidos na Suíça pelas mesmas empresas: com efeito, recebem uma dosagem de açúcar especialmente adequada ao paladar francês. Quanto ao café, o dos Estados Unidos e dos países da Europa setentrional não se parece em nada com o italiano, tampouco com o francês. Também não é consumido da mesma forma ou nas mesmas circunstâncias: em geral, franceses, italianos e espanhóis não o bebem durante as refeições principais, o que é feito naturalmente pelos americanos.

Se a Coca-Cola é praticamente a mesma em todos os países, seu estatuto não é o mesmo em toda parte. Na França continua sendo raro bebê-la durante as refeições, sendo considerada bebida de determinada faixa etária, enquanto seu consumo é usual nos Estados Unidos, sem distinção de idade ou sexo. Quanto aos McDonald's, populares e baratos nos Estados Unidos, são considerados restaurantes de luxo em Moscou e Pequim.

No entanto, o mesmo não vale para a arte culinária e dos costumes de estar à mesa, assim como da escolha dos alimentos. Na maioria dos países da Europa, acompanhando o culto das vitaminas, expandiu-se a prática da diminuição do tempo dos cozimentos e a preferência pelos alimentos crus. Além disso, por toda parte, a nova dietética e a nova estética corporal levaram a restringir o emprego dos alimentos, temperos e meios de cozimento mais calóricos: produtos ricos em fécula, molhos ligados com farinha, açúcar, manteiga, banha de porco e outras substâncias gordurosas, etc. Assim, favoreceram a expansão dos cozimentos na grelha — e a criação de novos materiais para churrasco e *fondues* —, assim como cozimentos a vapor em toda espécie de cestas, panelas especiais para o cuscuz e ainda panelas de pressão. Na Europa inteira multiplicaram-se os produtos prontos para serem consumidos e os estabelecimentos que servem pratos feitos, sendo que uns e outros favorecem, como

nos Estados Unidos, o costume de se tomar refeições a qualquer hora.

Se franceses e ingleses permanecem fiéis às suas maneiras respectivas de estarem à mesa — para uns, as mãos em cima da mesa e, para os outros, embaixo —, em compensação parece que os primeiros se esqueceram de sua maneira tradicional de colocar os talheres, o lado côncavo para baixo e o convexo para cima: entre os grandes e pequenos *chefs*, parece que somente os Troisgros ainda se lembram desse detalhe. Seu mérito é maior na medida em que as escolas hoteleiras ensinam a colocá-los à maneira inglesa. Aliás, as refeições servidas em bandeja (tal como se verifica a bordo das aeronaves) tornaram-se familiares, simplificando por toda parte a etiqueta e as maneiras de estar à mesa, de uma forma que parece levar mais em consideração as tradições da Índia ou do Japão do que a convivialidade ocidental.

No entanto, seria exagerado limitarmo-nos a essas novas maneiras cosmopolitas ao abordar nossas atuais maneiras de estar à mesa. A arte dos molhos, quase desconhecida, ou pervertida, em numerosos países da Europa, permanece florescente na França e Bélgica. A ordem atual de apresentação dos pratos, por mais recente que seja na França, não deixa de ser estritamente observada. E o é tanto ou mais na Itália, país em que, por exemplo, as massas constituem um “primeiro prato” e nunca um acompanhamento. Nesses países, também é estrita a observância na escolha das bebidas que acompanham as principais refeições: vinho, água, cerveja ou, eventualmente, sidra; pelo contrário, em princípio, nunca soda, suco de frutas, café ou chá.

Sociólogos e especialistas de *marketing* enterraram, incontestavelmente, um pouco rapidamente demais a tradicional estruturação das refeições: até mesmo na cidade e inclusive entre os jovens é raro que as refeições tenham desaparecido tanto na França, na Itália e na Espanha; e se a distinção entre refeições e lanches é menos evidente na Inglaterra, os horários de refeição continuam sendo ali tão — ou mais — imperativos do que nos países mencionados. Em suma, se a anomia dos comportamentos alimentares se espalha na Europa, como na América, permanece aí muito mais circunscrita; e não é evidente que, um dia, leve ao desaparecimento das estruturas tradicionais.

Com efeito, 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. Esse prazer convivial necessita dos empregos comuns do tempo e não se faz sem um mínimo de cerimônia. Na verdade, os ritos são muito diferentes, não só segundo o país e o

meio social, mas ainda segundo as circunstâncias e o tipo de refeição. No entanto, por mais simples que seja — por exemplo, no caso de um lanche entre colegas — encontra-se aí um pouco mais de cerimônia, de conversação, de sociabilidade do que no saco de pipocas consumido na arquibancada de um estádio dos Estados Unidos ou no petiscar dos americanos, no fim da tarde, assistindo à TV.

Tudo isso mostra que a “normalização” dos comportamentos alimentares ainda não superou o ponto de não retorno: se os modelos de consumo tendem a se assemelhar cada vez mais, sua homogeneidade permanece bastante relativa e mais aparente do que real, já que os elementos que têm em comum são, de fato, interpretados segundo a cultura de cada povo e país, inserindo-se em estruturas ainda fortemente marcadas pelas particularidades locais que, por sua vez, foram-se formando na seqüência de um processo histórico longo e articulado.

Essa diversidade irá resistir? Nós acreditamos que sim porque, justamente, a tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos engendra, por reação, um forte apego à sua própria identidade. É o que tem sido mostrado, com toda a evidência, pelos recentes acontecimentos da política mundial: nas regiões em que as identidades são submetidas a um projeto de normalização e universalização, estas revoltam-se com um vigor renovado e até virulento.

Nos planos da alimentação e da gastronomia — elementos essenciais na definição da identidade histórica, como as páginas deste livro ilustraram amplamente — verifica-se o mesmo fenômeno: apesar de toda espécie de ambigüidades e mal-entendidos, a “redescoberta” da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar. Atualmente, as cozinhas regionais fazem parte do patrimônio comum, do qual se tem, sem dúvida, mais consciência do que no passado.

Outrora, com efeito, o vínculo que cada cozinha mantinha com o sistema alimentar característico de seu território era, em larga medida, obrigatório para os estratos inferiores da sociedade. Portanto, esse vínculo nem sempre engendrava um sentimento de orgulho por fazer parte de uma comunidade territorial: chegava a ser vivido, muitas vezes, como uma limitação, uma restrição, da qual as pessoas aspiravam a se libertar. Os camponeses, angustiados pelo problema das disponibilidades em alimentação, confiavam sua sorte a alimentos de longa conservação, tendencialmente uniformes, para garantir tanto quanto possível a sua segurança alimentar.

No lado oposto da escala social, uma cozinha artificial que reunisse em cima da mesa todos os alimentos possíveis e acabasse por

anular a identidade local, percebida como sinal de restrição, seria o primeiro desejo das elites, o principal sinal distintivo do privilégio alimentar. “Somente o homem comum se contenta com os alimentos oriundos da região”, escrevia Cassiodoro em nome de seu soberano, Teodorico, na Itália gótica do século VI; um milhar de anos depois, em seu tratado de culinária, o cozinheiro da casa de Gonzaga, Bartolomeo Stefani, explica que o senhor não deve se preocupar com o caráter sazonal dos alimentos, nem com os limites impostos pela região porque, com “bolsa bem fornida” e “bom cavalo”, se pode ter de tudo, a qualquer momento do ano.

Em certo sentido, pode-se dizer que a indústria alimentar de hoje permitiu que esses desejos antigos se tornassem realidade; que ela ofereceu a todos, de uma forma democrática embora não desinteressada, a possibilidade de consumir de tudo e anular, tendencialmente, as diferenças regionais. Mas isso, como já dissemos, desencadeou em reação uma busca ofegante e, muitas vezes, desordenada das tradições locais. A própria indústria alimentar não demorou a apoderar-se dessa nova exigência — vamos repetir: nova —, recuperando, no plano do imaginário os valores “pobres” do passado. Atualmente, a cozinha regional e o caráter sazonal dos alimentos tornaram-se valores elevados, objetivos primeiros e prestigiosos: resultado — somente paradoxal em aparência — de uma transformação da produção que dava a impressão de levar a uma saída exatamente contrária.

Portanto, atenção: o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e futuro, já que diz respeito a uma conquista recente, ainda em vias de consolidação.

Também fazem parte do presente e do futuro por outro motivo: é porque as tradições — estamos sublinhando este aspecto, mesmo que isso possa parecer evidente — não aparecem já completamente formadas na origem, mas 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. É o que foi demonstrado com uma evidência suficiente pela longa história que percorremos nestas páginas: cada cultura é o fruto de contaminações, cada “tradição” é filha da história — e a história nunca é imóvel. No limiar da Idade Média o encontro dos costumes alimentares romanos com os dos bárbaros contribuiu de forma notável para modificá-los, até mesmo no plano dos paladares e do consumo. A mesma coisa produziu-se quando os europeus encontraram as plantas e os animais

da América. Mas, para além desses fenômenos relevantes, existe a história de cada dia, feita de encontros e experiências que vão também construindo a identidade pessoal e coletiva, sendo que cada um desses encontros e experiências a confirma e remodela.

Fala-se — quase sempre sem razão — de um modelo alimentar “mediterrâneo”, como se as condições geográficas comuns fossem suficientes para definir uma comunidade de escolha e costumes. Mas quantas “dietas mediterrâneas” existem? E, entre elas, quantas são “puramente” mediterrâneas? Se pensarmos nos elementos que contribuíram para construí-las (o tomate americano, as massas surgidas do contato com os árabes, os legumes e as frutas oriundos da Ásia...), só pode haver uma resposta: é que não existe uma identidade “pura”.

Essas reflexões assumem uma importância particular, hoje, no momento em que os alimentos — e os homens — têm a possibilidade de viajar mais depressa do que nunca. Diante desses fenômenos, a lição que a história pode nos dar é que as transformações são inevitáveis e que seria inútil lamentar o passado — um passado, não esqueçamos, do qual a fome foi, muitas vezes, a protagonista.

Saber administrar a relação do presente com o passado, a tradição e a mudança, é uma tarefa que cabe tanto à nossa geração quanto às precedentes. Executá-la de forma razoável e equilibrada é, em primeiro lugar, uma marca de inteligência. Isso permite, igualmente, enriquecer nosso patrimônio gastronômico e aprofundar essa “honesta volúpia” à qual o humanista Platina dedicou no século XV um livro famoso. Eis para o que, em sua esteira, gostaríamos de ter contribuído.

J.-L. F. e M. M.