

COMIDA E SOCIEDADE: SIGNIFICADOS SOCIAIS NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Food and society: social meanings in Feeding's History

Henrique S. Carneiro*

RESUMO

A História da Alimentação abrange aspectos diversos da cultura humana. Necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais investem os alimentos de significados amplos. Este artigo situa alguns desses significados e analisa, particularmente, a origem e evolução do uso dos feijões e da constituição das técnicas de preparo e dos ingrediente característicos de um dos pratos mais típicos da culinária brasileira: a feijoada.

Palavras-chave: comida, História, feijão.

ABSTRACT

Food's history is a very broad subject reaching biological needs, economics resources and cultural meanings. The article deals with some of these meanings and, especially, about the origins and developments of the cooking techniques and characteristic ingredients of the most typical dish of Brazilian cookery: the "feijoada".

Key-words: food, History, beans.

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida,

* Professor Doutor de História da USP.

sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. O primeiro, e mais óbvio, exemplo da relação da economia com a alimentação é a indicação da capacidade de sobrevivência de uma dada civilização, que passa, antes de tudo, pelo provimento dos gêneros alimentícios suficientes para sua manutenção e para a sua reprodução, daí uma relação direta entre a demografia histórica e a economia alimentar. O intercâmbio e os sistemas de troca são fundamentados, em grande parte, no tráfico de alimentos, é impossível pensar na história do comércio sem mencionarmos os principais produtos em causa. Na história da expansão das navegações modernas, que levaram à própria descoberta da América, a busca das especiarias como alimentos de luxo ou, mais tarde, das bebidas quentes, como café, chocolate e chá, foi o mais importante dos fluxos comerciais.

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido.

A comida e o sexo são duas fontes dos mais intensos prazeres carniais, sendo que o primeiro é indispensável na vida diária de todo ser humano. Só depois de violarem a regra dietária (não comer do fruto!) Adão e Eva passaram a perceber que estavam nus e a envergonhar-se disso, ou seja, tiveram a consciência simultânea da sexualidade acompanhada da culpa. Mas o gesto original deriva mais de outros pecados, tais como a gula e a soberba (de querer desafiar a Deus e provar do proibido), do que da luxúria que só nasce como consequência. Na economia libidinal humana, esses dois prazeres são aproximados de muitas maneiras, tanto na fase infantil, em que o seio materno é a fonte do máximo prazer, como nas práticas eróticas orais, tais como o beijo, em que o mesmo órgão da nutrição produz gratificação sensual. Nas representações de inúmeras culturas, associa-se sempre o sexo e a comida e o verbo comer costuma possuir um duplo sentido.

O comer também é um ato cognitivo, pois conhece-se pelo gosto, o que levou Charle Fourier a propor o termo *gastrosofia* como mais apropriado do que gastronomia. As palavras saber e sabor aparentam-se. A origem das duas palavras é a mesma, o termo latino *sapere*, que significa “ter gosto”. Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto.

Em praticamente todas as culturas, os alimentos sempre foram relacionados com a saúde, não apenas porque a sua abundância ou escassez colocam em questão a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de dieta e a explicação médica para a sua utilização sempre influenciaram a atitude diante da comida, considerando a sua adequação a certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes. Daí uma noção comum de regime para a regulamentação do corpo e do Estado. O termo derivado do *rex* latino (rei) denota uma noção disciplinar, de controle, de regência micro e macropolítica das regras alimentares, assim como de outras. A concepção vigente por mais de dois mil anos na cultura ocidental foi (e de certa forma, no âmbito da cultura popular ainda é) a da teoria dos humores e da correspondência universal do micro e do macrocosmos. Em tal concepção, o corpo humano, os vegetais, as estrelas, assim como tudo no universo, possui uma correspondência íntima e cifrada, que caberia aos homens descobrir. Os estados de humor, as estações do ano, as temperaturas, as condições de secura ou umidade, os órgãos do corpo, as secreções, os temperamentos humanos são interligados numa estrutura quaternária. Assim, segundo tais idéias hipocráticas e galênicas, cada alimento corresponderia a certo grau de calor e umidade que o tornaria adequado a certas pessoas, idades, doenças etc.

Um outro significado cultural fundamental do alimento é a capacidade de alguns produtos alimentarem não apenas o corpo como também o espírito: os *alimentos-drogas*. Um *alimento-droga* é um alimento que possui efeito psicoativo, tal como os álcoois, os excitantes possuidores de cafeína, sedativos como o ópio ou mesmo alucinógenos como certos cactos e certos cogumelos. Todos foram considerados alimentos sagrados e divinizados em diversas religiões. Os mais difundidos foram os fermentados alcoólicos de grãos ou de frutas, que continuam sendo, na forma das bebidas alcoólicas, os principais *alimentos-drogas* no mundo. A origem dos fermentados (cervejas e vinhos) perde-se no tempo. As cervejas estão ligadas à expansão de certos cereais, sobretudo o centeio e a cevada, cuja semente germinada é o malte, especialmente nas regiões férteis das grandes civilizações euroasiáticas. No Oriente, deu-se o mesmo com o saquê do arroz e, nas Américas, com as chichas de milho. Os destilados têm origem possivelmente árabe (daí a origem das palavras álcool e alambique), difundiram-se pelos mosteiros europeus e só se tornaram produtos de grande difusão com os destilados de cereais e de vinho e, mais tarde, no âmbito do sistema colonial, com os derivados alcoólicos da cana-de-açúcar, o rum e a aguardente, peças-chave no sistema das *plantations* e do tráfico de escravos.

Mas não são apenas os *alimentos-drogas* que suscitam, muitas vezes, comportamentos de uso compulsivo. Nada mais viciante do que certos alimentos ou mesmo o ato em si de comer pode tornar-se bulimicamente viciante. O alimento é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento moral, ou seja, da aquisição de autocontrole. Desde o aprendizado do choro para a obtenção do seio materno até a introjeção de todas as regras dos horários, das quantidades e das qualidades dos alimentos, das formas de sua ingestão, que o alimento marca a formação das regras na infância. Mais tarde, o disciplinamento alimentar envolve o aprendizado do autocontrole na busca da justa medida, de um certo “caminho do meio” entre os extremos patológicos da anorexia e da bulimia. Esses dois pólos aplicam-se a praticamente todos os comportamentos que envolvem interação com produtos ou com necessidades humanas. A sociedade moderna, dominada pela lógica estrita do mercado, pratica um sistemático mecanismo de fetichização das mercadorias. As técnicas de propaganda apenas sofisticam a noção comportamentalista de comportamentos induzidos por reforços, massacrantemente repetidos *ad nauseam*. Por isso, somos tão viciados em marcas, especialmente de comidas, bebidas, vestuário etc., produtos da cultura material elevados à condição de veículos de valores abstratos ou de compulsões introjetadas como parte de

uma indução deliberada do vício alimentar. Esse é um dos elementos que nos permite refletir sobre o crescimento da obesidade, problemas cardio-vasculares e diabetes na época contemporânea.

A importância do fenômeno do *fast-food* tem sido corretamente apontada como uma das chaves para a compreensão da natureza dos problemas sociais de nossa época. Vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes. A expansão da lanchonete, especialmente de algumas cadeias construídas sobre certas marcas, traz consigo um sistema alimentar específico baseado na substituição dos carboidratos complexos (cereais, amidos) por carboidratos simples (açúcares e gorduras), com conseqüências daninhas para a saúde pública e para a ecologia global.

Tal sistema alimentar, baseado em carne, carboidratos e açúcar, também provoca a demanda de uma produção agrícola voltada para a forragem animal (do qual a soja é um dos exemplos flagrantes), com graves conseqüências sociais e ambientais.

Os aumentos dos volumes de produção de grãos no mercado mundial não têm trazido um aumento da acessibilidade a esses alimentos por parte da maioria da população do planeta. A estranheza maior e o que mais choca a qualquer um que estude a história da alimentação humana certamente é o da subsistência da fome e da subnutrição nos dias atuais, em que a produção de alimentos é a maior de todos os tempos e os meios técnicos de transportá-los e conservá-los são os mais eficientes já conquistados. Isso é a máxima expressão das contradições e paradoxos provocados pelo crescimento de uma indústria alimentar e uma agroindústria baseadas no modelo gorduras animais, carne, carboidratos e açúcar.

Os alimentos modernos são aqueles que se difundiram pelo mundo por meio da intensificação do comércio e do intercâmbio provocada pelas navegações transoceânicas da “primeira globalização” do século XVI, entre os quais o açúcar constituiu talvez o produto mais importante, mas também os álcoois destilados, as especiarias, as bebidas quentes, além de diversos produtos regionais que a época moderna universalizou (batata, tomate, milho, arroz, trigo etc.). Os historiadores, e até mesmo os arqueólogos, têm identificado, em fontes diversas, os hábitos e práticas alimentares do passado. Fontes escritas, tais como livros de época, inclusive os de receitas, somam-se a registros materiais, tais como objetos de cozinha ou os próprios alimentos, preservados em muitos contextos, para oferecerem informações úteis para a

reconstrução das peculiaridades de cada época e lugar. Muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a História da Alimentação tem o desafio de enfocar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devamos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade. Gostaria de encerrar fazendo menção a alguns aspectos históricos do que é talvez o nosso máximo prato nacional: a feijoada.

A feijoada é o prato nacional por excelência. Suas origens prestam-se às mais especulativas interpretações e costuma-se apresentá-la como a expressão da fusão racial brasileira, um prato feito pelos negros com as partes menos nobres do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica européia. O grande Lamartine Babo já resumia essa síntese de identidade nacional dizendo que “do Guarani ao guaraná, surgiu a feijoada, e mais tarde o Paraty” (“Quem foi que inventou o Brasil”, carnaval 1934).

Na verdade, tanto os produtos (porco, leguminosas, alho e cebola) como a técnica são de origem européia, mais especificamente ibérica e, se quisermos buscar uma origem mais longínqua, judia sefardita. Pasmem! A feijoada tem origem judaica... Mas e o porco? É claro que o porco vem depois. Mas, vamos por partes.

O feijão preto é americano, assim como todo o gênero *Phaseolus*, que possui 55 espécies, das quais apenas cinco são cultivadas: *Phaseolus vulgaris*, *P. lunatus* (feijão-de-lima), *P. coccineis* (ayocate), *P. acutifolius* (tepari), *P. polyanthus* (petaco). Sua origem ocorre tanto nos Andes como na Mesoamérica (há vestígios de cerca de 7 mil anos a.C. no México e de até 10 mil anos a.C. no Peru, no sítio de Guitarrero) e foi uma das plantas alimentícias mais importantes dessas sociedades, talvez a sua maior fonte de proteínas, pois ela possui uma dupla complementaridade com o milho, tanto no plantio como no seu papel nutricional. O cultivo de feijão entre o milho ajuda a fertilizar a terra, fixando o nitrogênio no solo e, do ponto de vista nutricional, ele possui um importante aminoácido (lisina), mas precisa ser combinado com a metionina, que o arroz ou o milho possuem. Uma dieta só de feijão ou outras favas pode levar a uma doença chamada favismo, de carência de certas proteínas. Mas associado a cereais (como o arroz, por exemplo) o feijão fornece um suprimento ideal de carboidratos, fibras e sobretudo de proteínas. As leguminosas (favas, feijões, soja etc.) são das poucas plantas capazes de fornecer proteínas. Por isso, a chegada do feijão americano à Europa foi tão importante.

Já havia, no velho continente, um tipo de feijão, menor, que foi substituído pelas espécies americanas. Esse feijão antigo e medieval tinha o nome de faséolo e dele restou apenas uma variedade africana, o dólico, branca com um “olho” preto. O feijão americano apropriou-se do nome científico (*Phaseolus*) e das denominações populares (*feijom*, em português, *fasoulia*, em grego; *fasulê*, em albanês; *fagiolo*, em italiano; *fasola*, em polonês; *fayot* ou *flagelot*, em francês) do antigo feijão europeu, que passou a ser chamado pelo nome científico de *Dolichos*. Em francês, também adotou-se para designar o feijão americano o termo antigo para o nabo, *haricot*, confundido com a denominação mexicana em náuatle (*ayacotl*). O antigo feijão europeu, o dólico, inseria-se na categoria que os romanos chamavam de *legumina*, que incluía as sementes comestíveis (favas, grão de bico, lentilha, tremoço), distintos das *holera*, ou seja, plantas de que se comem a raiz e a parte verde (como as couves). Galeno definia as *legumina* como os “grãos de Deméter não usados para fazer pão” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 226).

Em espanhol, além do termo *frijoles*, derivado do *Phaseolus*, também existe o termo sul-americano *porotos*. Na Espanha, existem duas outras palavras que designam além de feijões outros grãos em geral, o termo *judias* (não descobri sua origem, seria talvez devido aos judeus a comercializarem ou a consumirem?), e o vocábulo *alubias*, de origem árabe (*al-lubiya*), usado para certas favas.

Hoje em dia, usam-se muito na Europa os feijões brancos (também de origem americana) para muitos pratos tradicionais, semelhantes à nossa feijoada, como o *cassoulet* francês, especialmente o de Carcassone, até mesmo na Polónia existe uma feijoada polonesa chamada *tsholem*.

Anteriores a essas feijoadas, no entanto, são os cozidos de favas. A fava, *Vicia faba*, tem origem no Oriente Médio e Mediterrâneo, nas antigas civilizações clássicas, havendo a tese de que seu nome deriva da família romana dos Fábios, que a cultivavam amplamente. Seu uso em Roma ultrapassava o alimentar, servindo como mecanismo para o sistema de voto (favas brancas para o sim e negras para o não). Existem cerca de 300 variedades de favas de diversas cores (brancas, negras, vermelhas, marrons, com pintas etc.). Em inglês estadunidense, utilizam-se os termos *english bean*, *european bean* ou *broad bean* para as favas, distinguindo-as do feijão americano, chamado de *kidney bean*.

O uso de favas com carnes, linguiças e miúdos de porco ou aves constitui uma das mais antigas e ricas tradições culinárias do mundo mediterrânico, em todos os lugares se encontram as favas ao estilo local. Em espanhol, é

chamado de *cocido*, *puchero*, *sancocho*, *ajiaco*, mas na Galícia e nas Astúrias é *pote*, na Andaluzia denomina-se *puchero gitano*, nas ilhas Canárias é o *almodrote* e na Catalunha a *escudella*. Todos esses cozidos de panela derivam da medieval *olla podrida*, cujo nome significa não apodrecido (*podrido*), mas sim poderoso, numa corruptela do termo medieval para poderoso (*poderido*). É famosa especialmente a de Burgos e Cervantes, em Dom Quixote, já faz menção a ela. Na França do final da época medieval ou no começo da época moderna, adotou-se *pot-pourri* como uma tradução literal do termo espanhol *olla podrida*. De um prato, esse termo passou a designar qualquer mistura em geral.

A origem mais remota, no entanto, viria na Península Ibérica das técnicas culinárias judaicas, que se especializaram em fazer um prato cozido num fogo muito lento, que era aceso antes da noite de sexta-feira para poder durar todo o sabá, permitindo comer comida quente sem ser preciso acender o fogo, proibido nesse dia como qualquer outro tipo de “trabalho”. O prato judaico na Espanha chamava-se *adafina*, e vem do termo árabe *dafana*, “tapar”. Outra interpretação atribui a origem dessa palavra à raiz hebraica *d-f-n*, com sentido de “pressionar contra a parede”, que seria uma forma de se vedar um forno, lacrando-o com argila úmida e apoiando-a num muro. Essa comida judaica possui outros nomes em distintas regiões, entre os judeus asquenaze, é conhecida como *chulnt*, *chulent*, *cholent* ou *shalet*, palavras derivadas do termo “quente” em hebraico, *cham*. Entre os sefarditas, utilizam-se os termos *hamin*, *matphonia* (Curdistão), *shahina* e *deffina* (África do Norte), *haris* (Yêmen) e *tabit* (Iraque).

A panela ao fogo lento, tampada, com o conteúdo de um *pot-pourri*, em que se destacam favas e carnes, é a base da *adafina* judaica, assim como da *olla podrida*, do *pot-pourri* e até mesmo do *stewpot* inglês. Isso não significa que todos tenham origem comum ou derivem da técnica judaica para manter a panela quente no sabá, mas que representam uma solução técnica adequada para utilizar alimentos misturados num grande ensopado de lenta cocção, que é o tartaravô de todas as feijoadas.

No Brasil, desde as penetrações bandeirantes aos sertões, adotaram-se roçados de milho e feijão, cresciam rapidamente e podiam ser transportados secos, servindo, com um pouco de sal, como a ração básica. Como escreveu Câmara Cascudo (2004, p. 446), “o binômio feijão-e-farinha, estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII”. Todas as crônicas dos viajantes no Brasil colonial e imperial registram a importância do feijão em muitas misturas, com côco, com carnes e, mais comumente, só

com sal e farinha. Outra coisa, entretanto, é a feijoada completa, “o primeiro prato brasileiro em geral” (CÂMARA CASCUDO, 2004), que só tem registro no século XX. O cozimento em água com temperos é uma técnica portuguesa que se mistura com o hábito indígena da farinha de mandioca, por isso, afirma Cascudo, “o que chamamos ‘feijoada’ é uma solução européia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro” (CÂMARA CASCUDO, 2004).

Embora o feijão com arroz continue sendo o nosso prato ou acompanhamento mais característico, o consumo de feijão caiu de, em média, 120g ao dia, em 1987, para 87g, em 1996 (IBGE). Hoje, consome-se, em média, 16 kg por ano por habitante (no campo, dobra para 32 kg/ano/habitante). O Brasil é o segundo produtor mundial, ficando apenas atrás dos EUA, e as cerca de 2 milhões e meia de toneladas que produzimos são, em 90%, o resultado de agricultura familiar e de pequenos e médios produtores. Quatro quintos da produção é de feijões coloridos e apenas 20% de pretos, o que tem levado o Brasil sistematicamente a importar feijão preto! A feijoada continua sendo símbolo de muita coisa, até mesmo de nossa dependência econômica estrutural.

Referências

- BARBARA, Danúsia. *Feijão*. Rio de Janeiro: Senac, 2002. Com fotos de Sergio Pagano.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo*. Lisboa: Cosmos, 1970.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil*: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- _____. et al. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977.
- CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASTRO, Josué de. *Geopolítica da fome*: ensaios sobre os problemas de alimentação e de população do mundo. Rio de Janeiro: C.E.B., 1951.
- CHONCHOL, Jacques. *O desafio alimentar*. A fome no mundo. São Paulo: Marco Zero, 1989.

- FISCHLER, Claude. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONTENELLE, Isleide Arruda. *O nome da marca*. McDonald's, feticchismo e cultura descartável. Rio de Janeiro: Boitempo, 2002.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. São Paulo: Edusp, 1982. 1. ed.: 1967.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova Série, v. 5, p. 9-92, jan./dez. 1997.
- MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power*. The place of sugar in modern history. New York: Elizabeth Sifton Books/Penguin Books, 1986.
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*. Mayenne: Le Promeneur, 1991.
- SCHWARTZ, Oded. *Cholent (Hamin)*. The ultimate shabbat food. Disponível em: <<http://www.geminsisrael.com/shabbat.html>>.
- TORRE, Julio de la. *Del puchero con tos sus avíos*. Disponível em: <<http://grupogastronomicogaditano.com/Puchero.htm>>.