

História e alimentação: uma nova perspectiva

Juliana Cristina Reinhardt¹

A História organiza suas necessidades em torno de certos referenciais, assim se fragmenta em múltiplas “histórias”, tentando atender às conveniências a que é solicitada. “Há hoje um grande interesse pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa.”²

Assim sendo, o presente trabalho tem como objetivo caracterizar este campo de estudos, a História da Alimentação, que a partir desta segunda metade do século vem desenvolvendo grande interesse e assumindo personalidade própria,³ pois foi somente com a proposta da escola dos Annales que este campo de pesquisa ganha fisionomia definitiva e programática.

Uma das propostas desta escola era o estudo das “histórias marginalizadas”, as micro-histórias, o que inclui a História da Alimentação. Ela rompe com a “história-batalha” - a história dos fatos políticos, a história dos acontecimentos - histoire événementielle. Com a vinda desta nova escola dá-se início o processo de interdisciplinaridade.

Assim sendo, o estudo da alimentação invadiu o cenário das ciências humanas, provocando um maior diálogo com outras disciplinas, como a Nutrição, Agronomia, Geografia, Economia, dando ao estudo um caráter multi e interdisciplinar.

Dentro dos inúmeros enfoques dados à alimentação, neste trabalho procuramos selecionar alguns poucos, por se tornarem mais pertinentes à pesquisa que está sendo desenvolvida. Então, buscaremos entender como é trabalhado atualmente o tema História da Alimentação, além de estudar a importância e o significado que algumas sociedades dão a alimentação e a determinados alimentos, relatando sua historicidade. Nesta parte, daremos maior enfoque ao pão, por ser uma padaria o objeto de estudo de nossa pesquisa.

Um determinado tipo de história da alimentação e dos alimentos foi desenvolvido e relatado, fazendo parte da cultura de base de todos. Fala-se que o macarrão foi inventado em tal lugar, que o sorvete foi dis-

1 Mestrado - História/UFPR.

2 SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. “Por uma História da Alimentação”. In: História, questões e debate, n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p.154

3 MENESES, Ulpiano T. Bezerra de & CARNEIRO, Henrique. “A História da Alimentação: balizas historiográficas”. In: Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material, São Paulo: Nova Série, vol. 5, jan/dez 1997, p. 9

seminado por determinada celebridade, que iniciou-se o uso das especiarias em tal data.

A esse tipo de história, que é contada com toda a segurança, não importam os documentos que a contradizem. Mas existem maneiras de analisar o passado de nossa alimentação menos fragmentárias, mais enriquecedoras e satisfatórias. De uma forma que nos norteie melhor no presente e, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica pois, como já comentamos, em todos os domínios a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, onde se encaixam os hábitos alimentares.⁴ De posse das ferramentas certas dos campos multidisciplinares, não há como cair numa história da alimentação ao nível do pitoresco, do trágico, do exótico. A evolução dos métodos históricos demonstram que não pode haver contradição entre alimento e guerra, cozinha e diplomacia, vida cotidiana e vida política, ou seja, entre as grandes e as micro-histórias.⁵

A Escola dos Annales marca a primeira leva de trabalhos sobre o tema história da alimentação, com o conceito então vigente de vida material e privilegiando o nível do econômico⁶ e do infra-econômico. Uma das obras mais famosa de nossa época o Mediterrâneo, de Fernand BRAUDEL rejeita a história dos acontecimentos. Segundo ele o que realmente interessa são as mudanças econômicas e sociais de longo prazo e as mudanças geo-históricas de muito longo prazo. BRAUDEL, que desenvolve o tema “história da vida material e dos comportamentos biológicos”, entende por vida material a alimentação, a habitação, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas, os dados biológicos. Desde sua obra “civilização material” em 1967, dá-se uma outra importância à vida cotidiana nos escritos históricos contemporâneos. “A história da vida cotidiana é encarada agora, por alguns historiadores, como a única história verdadeira”.⁷

Assim, apenas na década de 60 é que os problemas alimentares reencontraram seu lugar na reflexão histórica⁸. E apenas no final dos anos 70 e no decorrer dos anos 80 e 90 é que os especialistas em Idade Média e Idade Moderna estudaram como práticas distintivas as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais; compararam as práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica; a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos. Desde então, iniciaram pesquisas (além das quantitativas sobre nutrição já desen-

4 FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 16.

5 SANTOS, Op. Cit., p.155

6 O nível do econômico foi conceituado por Fernand Braudel, que faz parte da segunda geração dos Annales, como aquele da troca, do mercado.

7 BURKE, Peter. A escrita da história. São Paulo: Editora da UNESP, 1992, p. 23

8 Idem, Ibidem.

volvidas) também sobre sua produção, circulação e consumo, as preferências alimentares, a significação simbólica do alimento, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais. Pesquisas estas reservadas aos etnólogos e etnógrafos.⁹

Esta transparente aproximação da história com a antropologia é explicada pela entrada da Nova História na década de 70 cuja base filosófica é a idéia de que a realidade é social ou culturalmente constituída. O compartilhar dessa idéia por muitos historiadores sociais e antropólogos sociais ajuda a explicar a recente convergência entre essas duas disciplinas.¹⁰

Aqui no Brasil, a História da Alimentação ainda está no começo, sendo uma novidade.¹¹ Apesar de poucos os trabalhos desenvolvidos, acreditamos que dentro em breve este tema se desenvolverá rapidamente, por se enquadrar dentro da nova perspectiva da História.

A comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade do mundo, em qualquer que seja a sociedade. Os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados; a comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes. As mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação de produtos e a formação de mercados são variáveis importantes também dentro do estudo da alimentação.

Qualquer cultura discrimina o que se deve e o que não se deve comer para cada tipo de pessoa e para cada estágio do seu ciclo de vida ou estado de seu organismo. Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam o que é comido por eles e o que é comido pelos outros, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos.¹²

“Dize-me o que comes e te direi quem és”.¹³ O alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.

A sobrevivência de um grupo humano exige que seu regime alimentar satisfaça às necessidades nutricionais, mas essa satisfação varia

9 FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo, Op. Cit., p. 20-21

10 BURKE, Op. Cit., p. 11

11 SANTOS, Op. Cit., p. 154

12 WOORTMANN, Klaas. “A comida, a família e a construção do gênero feminino.” In: Revista de Ciências Sociais. Rio de Janeiro, vol. 29, n.1, 1986, p.103.

13 SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia das Letras, 1995. p. 15.

qualitativa e quantitativamente entre as sociedades. Muitas vezes as necessidades alimentares são negligenciadas ou utilizadas para satisfazer outras exigências. Um exemplo é o das populações hindus da Índia: o respeito à vida animal leva-as, por motivos religiosos e filosóficos, a um vegetarianismo de amplitude variável.¹⁴ Outro exemplo, é a proibição da carne de porco na cultura judaica e muçulmana.

O como se come, tanto quanto o que se come, é também carregado de significado. Em Bali, deve-se comer em isolamento, pois a repulsa balinesa contra qualquer semelhança ao animal, faz com que não se permita aos bebês engatinharem. E não só defecar, mas também comer, constitui em uma atividade desagradável, e até mesmo obscena, devendo ser feita apressadamente e em particular, devido às suas associações com a animalidade.¹⁵ Em várias culturas islâmicas deve-se comer com as mãos, em especial, a mão direita.

Para a nossa cultura, comemos com garfo, faca. E, o hábito de se comer com “ (...) garfos, facas, colheres, copos e pratos individuais se estabeleceu entre os séculos XVII e XVIII, quando o emprego dos dedos é cada vez mais proscrito, bem como a transferência dos alimentos diretamente da travessa comum para a boca. Isso evidencia não só uma obsessão pela limpeza, como ainda um progresso para o individualismo.”¹⁶

Esta obsessão pela limpeza era evidenciada na observação se a pessoa havia lavado as mãos antes de comer, pois isso resumiria em uma “confissão de falta de asseio”.¹⁷

Diferentemente dos balineses, para nós a refeição é um ato social, não um ato privado. Para nossa cultura, só é refeição o ato de comer em grupo. Não nos sentamos à mesa para comer, mas para comer junto.¹⁸ “Com efeito, embora não fosse desconhecido na Idade Média, o prazer de comer e beber juntos parece ter-se transformado ao longo dos tempos modernos em função da procura mais insistente de uma afinidade de maneiras e gostos entre os convivas.”¹⁹ Os franceses de bom grado, dividem o sentimento de que a boa mesa é agradável demais para ser negligenciada. Dentro da gastronomia atual, outra forma de perversão além do comer sozinho é comer suntuosamente.²⁰

14 GARINE, Igor de. “Alimentação, culturas e sociedades.” (sem referência) - Igor de Garine, etnólogo francês especializado no estudo da alimentação e diretor de pesquisa do Centro Nacional de Pesquisa Científica, em Paris, onde coordena a equipe de pesquisa sobre antropologia alimentar diferencial.

15 GEERTZ, Clifford. A Interpretação da Cultura. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, p. 286.

16 FLANDRIN, Jean-Louis. “A distinção pelo gosto.” In: História da Vida Privada - da renascença ao século das luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991, p. 268.

17 CAMPORESI, Piero. Op. Cit., p. 12.

18 FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. Op. Cit, p. 108.

19 Idem, p. 267

20 PITTE, Jean-Robert. Gastronomia Francesa - história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993, p. 16.

Há ainda diferenças entre o comer cotidiano e o comer cerimonial (ainda que ambos sejam ritualizados), entre o comer em casa e o comer em público.

O caráter simbólico-ritual do comer se expressa no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no “sair para jantar”, ou no “almoço de domingo”. Nessas ocasiões não está em jogo o fato de se alimentar nutricionalmente, mas mais que isso, se alimentar espiritualmente, reproduzir relações sociais. Segundo Maria do Carmo ROLIM, o comer e beber entre amigos, nos torna mais íntimos, reforçando os laços sociais de amizade.²¹

O homem não é um animal frugal. É um dos mamíferos mais aptos a armazenar lipídios. A busca da saciedade, a participação em banquetes coletivos, aos quais são convidados tanto os vivos quanto os mortos e a digestão em comum constituem um dos principais estímulos das relações sociais e um meio de comunhão na maior parte das sociedades tradicionais.²²

Segundo Klaas WOORTMANN o gênero é também construído no plano das representações, através da percepção da comida. Aqui no Brasil o termo comida opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo que deriva dele. Mantimento é aquilo que através do processo culinário se transforma em comida. Em grupos camponeses é produto do roçado, domínio masculino, que, ao ser preparado na cozinha, domínio feminino, torna-se comida. Isto é, quando de cru passa para cozido. O mantimento é estocado na sala, espaço do pai, localizado no extremo oposto da cozinha. A sala de refeições e o quarto do casal se localizam no espaço intermediário. É nesse espaço que ocorre o encontro homem-mulher de reprodução da família, alimentar e sexual. Comer e “comer”.²³ Segundo Carlos R. Antunes dos SANTOS, é a carne que possui esta forte conotação sexual, devido à continuidade entre carne humana e carne animal. “A carne pode despertar apetite ou excitação, mas continua sendo carne”.²⁴

Na divisão do trabalho familiar, é a mãe que produz a refeição. O domínio culinário é feminino.²⁵ Para Gilberto FREIRE, o saber culinário familiar e sua transmissão foi considerado como uma espécie de maçonaria das mulheres.²⁶

Se no passado o cozinhar era um ato estritamente feminino, hoje

21 ROLIM, M. C. M. B. Gosto, prazer e sociabilidade - bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

22 GARINE, Op. Cit., p. 5.

23 WOORTMANN, Op. Cit., p.104.

24 SANTOS, Op. Cit., p. 159.

25 Idem, p. 107-109.

26 FREIRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

esta prática está se tornando cada vez mais de domínio também masculino. A diferença é que para as mulheres, o que sempre foi uma obrigação, para os homens se tornou lazer. Os grandes gourmets e chefs são em sua grande maioria, do sexo masculino. Luce GIARD também pontua a diferença entre homens e mulheres na cozinha. “O que para as mulheres pode ser considerada uma atividade simples ou até um pouco tola, como despregar o crepe da frigideira, em alguns casos raros é elevada à excelência, ao extremo requinte, mas aí é questão dos grands chefs, que são homens é claro.”²⁷

Há diferença entre gastronomia, ou boa mesa, e a alimentação de todos os dias. A gastronomia, “a nova ciência do comer bem”²⁸ é uma forma de arte que se adquire pelo cultivo permanente e intensivo dos sentidos, em primeiro lugar, o paladar. “Para o gastrônomo, qualquer alimento, qualquer bebida é pretexto para um fogo de artifícios de emoções.”²⁹

BRILLAT-SAVARIN também já escrevia que somente o homem de espírito sabia comer. Para ele, “os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber. A gastronomia é um ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em vez daquelas que não têm essa qualidade”.³⁰

A palavra gastronomia traz uma conotação científica e profissional, ela ratifica a união da cultura intelectual e da boa mesa. A gastronomia não é compatível com a produção em larga escala. Os grandes chefs precisam estar presentes em todas as etapas de elaboração de uma preparação. É necessário o toque artístico do profissional, a característica artesanal, que distingue esta de outras preparações.

A gastronomia está intimamente relacionada ao progresso da dietética. É o caso dos cozimentos rápidos, ligados à descoberta das vitaminas pelos nutricionistas ou a repentina valorização dos vegetais nos cardápios dos restaurantes, a diminuição do consumo de carnes gordas, grandes quantidades de manteiga e açúcar.³¹ A relação do alimento com a saúde está se tornando cada vez mais estreita, pois cada vez novas pesquisas retratam como a alimentação pode interferir no processo saúde-doença, nos tornando mais imunes, ou ao contrário, mais vulneráveis às enfermidades. Este é um dos motivos que leva as pessoas a desenvolver novos hábitos alimentares ou adequar os antigos às novas tendências.

Outro motivo é a estética. Os alimentos com poucas calorias, com muitas fibras, ou seja, os que ajudam a emagrecer (ou pelo menos,

27 GIARD, Luce. “Cozinhar”. In: A invenção do cotidiano. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.219.

28 FLANDRIN, Jean-Louis. “Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula” In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667.

29 PITTE, Op. Cit., p. 16

30 SAVARIN, Op. Cit., p. 15.

31 FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. Op. Cit, p.18.

que não ajudam a engordar) têm se tornado os preferidos entre muitos consumidores. Mas esta mudança só é percebida na mesa das classes econômicas altas ou com certo nível de escolaridade. Então, o que ontem era considerado o eleito, o auge da gastronomia, talvez hoje não tenha tantos predicados assim. E vice-versa.

O conceito de gosto aparece no sentido de “bom gosto”. A antiga dietética sugeria que se seguisse à risca o que o seu gosto sugeria pois, quanto mais saboroso o gosto para seu paladar, mais saudável e nutritivo era este alimento.³² Acreditava-se que o que era mais agradável ao gosto era, por conseguinte, de mais fácil digestão. Assim sendo, a gastronomia irá ocupar o lugar deixado pela dietética no início do século.³³

Esta sensação que nós chamamos de gosto, resulta do efeito da combinação de informações que procedem de diversos outros sentidos. Estes sentidos tem por origem os receptores dos lábios (frio e quente), da língua (doce e salgado, amargo e azedo) e o olfato, que recebe a informação do cheiro do alimento. O gosto - sabor - é uma combinação do paladar com o olfato. É por isso que quando estamos gripados, quando nosso olfato não “funciona”, não sentimos o gosto da comida.³⁴

O conteúdo da refeição é também sugestivo pois, à exceção de vegetarianos e macrobióticos, hoje, o componente central é quase sempre de origem animal. O cardápio de um restaurante, divide-se entre “carnes”, “frutos do mar” e “aves”, sendo os vegetais apenas acompanhamentos.³⁵

O consumo de carne é prova de que se toma parte na vida pública, enquanto que o vegetarianismo pode ser interpretado como uma recusa em aceitar as leis da sociedade. Os pitagoristas, seguidores de uma seita vegetariana da Grécia, faziam de sua recusa de comer carne um ato de rebelião pública.³⁶ Já hoje, é comum esta escolha pelos alimentos vegetais em substituição à carne. E esta opção nada tem a ver com política, mas sim com filosofia de vida, religião, ou com cuidado à saúde. Muitos acreditam que as carnes em geral são carregadas de toxinas (substâncias nocivas) liberadas pelo animal na hora de sua morte, pois quase sempre o animal pressente que vai morrer, liberando uma grande quantidade de adrenalina (“rigor mortis”).

A carne hoje é um alimento tradicional, e constitui um critério para designar o estabelecimento do nível de vida de uma população. Os que não comem carne, fora os motivos já citados, é por possuírem baixa renda, pois a carne possui elevado custo em comparação com outros ali-

32 Idem, p. 684.

33 FLANDRIN, Jean-Louis. “Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI.” In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 485.

34 SANTOS, Op., Cit., p. 162.

35 WOORTMANN, Klaas. Op. Cit., p.110

36 SANTOS, Op. Cit., p. 159.

mentos. Mas mesmo estes a custo abrem mão da carne, por ela significar “status social” e força. Para o trabalhador que tem que levar suas refeições de casa, não pode haver falta da carne, pois isso significaria fracasso em seu trabalho e como chefe de casa.

Segundo BRAUDEL este significado de força que a carne tem hoje vem da Idade Moderna quando haviam duas humanidades: os que comiam carne e os que comiam pão, papas e outros cereais. Os grandes homens eram designados por “comedores de carne”, eram os bravos, guerreiros. Neles encontra-se mais coragem do que nos que se contentavam com alimentos mais leves.³⁷

É somente no século XX que o papel preponderante do pão será substituído pela carne como alimento sólido de base em todas as classes sociais. Nas classes onde o trigo permaneceu, durante quarenta séculos, o principal suporte da existência humana, numa zona que compreende o Oriente Próximo e o Oriente Médio, a África do Norte, do Egito ao Marrocos, e a Europa inteira.³⁸

Se hoje a carne é imprescindível à mesa, durante toda a Antiguidade a civilização mediterrânea é o mundo do pão, das papas e dos bolos, e a carne tinha um papel muito secundário. Apesar de seu papel secundário na alimentação do mundo mediterrâneo antigo, a carne reveste-se de uma importância ideológica e simbólica. Sempre estava presente em grandes ocasiões, festas para estreitar os laços sociais entre os homens e entre homens e deuses (através dos sacrifícios).³⁹ A sobrevivência dos seres humanos então, era assegurada pelo consumo de vinho, de pão e de ‘todas as outras coisas’ que se comiam com pão.⁴⁰

Cada civilização teve seu cereal: o trigo, através do pão, é o alimento que define o Ocidente, assim como o arroz define o Oriente e o milho a América Central.⁴¹ De todos os cereais panificáveis é o trigo que mais se presta à panificação. A farinha de trigo “alimenta mais, é mais digestiva”⁴² e também “mais nutritiva, por ter mais proteínas”⁴³. Dentro da mitologia greco-romana a deusa que simboliza a terra, e que está intimamente ligada à a colheita e à fertilidade é Ceres (Deméter). “Ela fixa as populações nômades, ensina-as a organizar-se, atrelar os animais, arar o solo, semear

37 BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV-XVIII As estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, p. 92.

38 O autor não analisa o caso da América. REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras - uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p.85.

39 FLANDRIN & MONTANARI, Op. Cit., p.122.

40 GRIECO, Allen F. “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”. In: *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 466.

41 Tratam deste assunto os seguintes autores: BRAUDEL, Op. Cit., p. 93; SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, Op. Cit., 1997, p. 156 e SANTOS, Sérgio de Paula. *O vinho, a vinha e a vida*. Porto Alegre: L&PM, 1995, p. 124.

42 BRAUDEL, Op. Cit., p.95.

43 REVEL, Op. Cit., p. 86

(...) colher, debulhar o trigo, armazenar, moer os grãos, transformá-los em farinha, e fazer o pão.”⁴⁴ Sua filha com Zeus (Júpiter), Core, simboliza os grãos.

Apesar da preferência pelo trigo, por muito tempo o centeio, mais resistente e desenvolvendo-se facilmente nas terras mais pobres e em climas bastante frios, foi o cereal dominante na Europa. O recuo progressivo do centeio diante do trigo é uma das manifestações do progresso das técnicas agrícolas e do nível de vida no Ocidente.⁴⁵

O pão é o alimento mais difundido e conhecido de todos os tempos. Em quase toda a trajetória da humanidade o pão está presente. Um dos alimentos mais simbólicos existentes, é o alimento do corpo e da alma. Santo, sagrado, não pode ser desperdiçado. Símbolo do alimento como um todo, não pode nos faltar: “o pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Quando Jesus Cristo reuniu seus apóstolos para então se despedir, celebrou com uma ceia, onde o pão foi dado como seu “corpo” e quem comesse deste “pão” viveria eternamente (o Pão da Vida).⁴⁶

Sempre houve diferenças entre os alimentos de ricos e os de pobres. Isto se dá também com o pão. O pão dos ricos é produzido com farinha branca, refinada, bem peneirada, produzindo um pão fofo e branco. O pão dos pobres é o pão preto, feito com farinha de menor qualidade (integral) e misturada com farinha de outros cereais, os cereais menos nobres (centeio, cevada, aveia). Estes últimos constituem o essencial da alimentação camponesa.⁴⁷ Nas vésperas da Revolução Francesa, o camponês não consumia o trigo. Taxado “cereal de luxo”, ficava reservado à venda, à crianças pequenas e à festas. O pão branco então, é uma raridade. Seu consumo não ultrapassava os 4% da população da Europa. A falta do pão foi um dos principais fatores para a eclosão da Revolução Francesa.⁴⁸

A escolha pelo pão de trigo talvez não tenha uma conotação social precisa. Os mais ricos consideram o pão branco o único à sua altura, porém os mais pobres também a custo abrem mão do trigo: é a “hierarquia do gosto”.⁴⁹

Hoje está ocorrendo o inverso, pois as pessoas com maior acesso às informações, as que possuem maiores condições financeiras, muitas dão preferência aos pães feitos com farinhas mais integrais, ou os feitos também com outros cereais - aveia, centeio, milho -, por estes terem outros valores nutricionais. Estes pães, ao contrário do comentado anteriormente,

44 Passagem retirada de um fascículo da coleção “Mitologia”, da Editora Abril, vol. 9 - Ceres, 1973, p.82.

45 REVEL, Op. Cit., p. 87 46

46 PITTE, Op. Cit, p. 40

47 BRAUDEL, Op. Cit., p. 93-126.

48 Tratam deste assunto os autores: BRAUDEL, Op. Cit., p. 93-126 e FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. Op. Cit., p.409-413.

49 FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. Op. Cit., p. 410.

hoje têm seu preço mais elevado que o pão branco, sendo eles os “artigos de luxo”.

Na época da Revolução Francesa, apesar de os mais pobres destinarem maior parte de seu orçamento com o consumo do pão, os mais ricos também não abrem mão de tê-lo em suas mesas.

Já no Antigo Egito, onde encontraremos o precursor do pão atual, o pão fermentado, media-se a riqueza das pessoas pelo seu consumo de pão e pela quantidade em suas despensas. Era tão significativo o consumo de pão no Egito que as “padarias” pertenciam ao Estado. Usava-se também o pão em oferendas à divindades e era colocado nas tumbas, para ser consumido quando o espírito do morto voltasse ao corpo. A produção e a distribuição dos pães cabiam a altos funcionários.⁵⁰

Não só na França, mais também em Roma, na época do império, o pão desempenhou um importante papel político, sendo distribuído gratuitamente ao povo, sendo conhecida de todos a divisa panem et circenses (pão e circo).⁵¹

O pão de trigo era o eleito pelo imigrante português instalado na Bahia no século XVII, e não há melhor exemplo do aferro à farinha de trigo do que o dos paulistas, reputados, devido à sua pobreza, tão logo as circunstâncias permitiram a cultura tritícula, recaem no antigo hábito metropolitano de comer o pão alvo. Em Pernambuco, o colono também consumia o pão de trigo, cuja farinha vinha moída de Portugal. Quando os holandeses ocuparam a Paraíba, também constataram que os ricos e os remediados só consumiam pão de trigo, ao passo que a farinha de mandioca era o pão dos pobres. Já os indígenas repudiavam a farinha de trigo por ser indigesta, exigindo, quando em serviço militar da Companhia das Índias Ocidentais, que lhes fosse oferecida a de mandioca.⁵²

Hoje, broas, salsichas, cebolas são elementos típicos da alimentação de elevada porcentagem de paranaenses, que os devem, na forma e na intensidade que os adotaram, aos estrangeiros para aqui emigrados. No final do século XIX, até os mais pobres se proviam de pão à vontade, por já haver se introduzido na alimentação a enorme e barata broa de centeio, fabricada nas padarias alemãs.⁵³

Hoje, o pão de farinha de trigo branca ainda é o eleito, mas cada vez mais as farinhas integrais e outros cereais estão conquistando a preferência dos consumidores, pelos motivos já comentados anteriormente que influenciam na mudança dos padrões gastronômicos. Então, o que antes

50 SANTOS, Sérgio de Paula. Op. Cit., p.124.

51 Idem, Ibidem.

52 MELLO, Evaldo Cabral de. “Nas fronteiras do paladar”. In: Folha de São Paulo, São Paulo, 2000. “Mais!”, p. 7-10.

53 MARTINS, Wilson. Um Brasil Diferente (ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná). São Paulo, T.A. Queiroz, 2 ed., 1989, p. 298.

era considerado o pão dos ricos (o pão branco), hoje é o preferido dos pobres. A broa de centeio, por exemplo, que era o alimento do colono pobre, está na mesa de muitos abastados, e é o pão mais procurado e famoso da padaria que é nosso objeto de pesquisa, a Padaria América. A mais antiga padaria de Curitiba é administrada pelos descendentes de seu fundador, nunca saindo da família, e têm em uma considerável parte de seus clientes, imigrantes alemães e seus descendentes. Por isso, a procura por esta broa específica da Padaria América, pode ser, além dos motivos já mencionados, também por outros fatores que estamos investigando.

O que faz com que esta padaria se diferencie das outras a ponto de ser descrita como uma “padaria tradicional”? Talvez outro motivo seja sua maneira artesanal de fazer seus pães, tortas, doces, bolachas. Ou seja, o padeiro se confunde com o artesão. Assim voltamos a comentar a diferença de gastronomia para a alimentação de todos os dias: a gastronomia é uma forma de arte.

Ainda sobre o pão, pode-se desenvolver muitos estudos sobre o seu consumo ontem e hoje e, também sobre outros alimentos, pois, como pôde-se notar, há muito o que dissertar quando o tema é alimentação. Por estar a História da Alimentação ainda no seu início, há muitas pesquisas a serem desenvolvidas, há muitos assuntos a serem abordados dentro de uma dimensão social e cultural. O alimento constitui uma categoria histórica que deve ser resgatada pela historiografia, não podendo ser ignorada por constituir uma problemática de suma relevância.

Referências bibliográficas

- BRAUDEL, Fernand. Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV- XVIII. As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- BURGUIÈRE, André. (org) “Alimentação”. In: Dicionário das Ciências Históricas, Rio de Janeiro: Imago, 1986.
- BURKE, Peter, (org.) A escrita da história: novas perspectivas. São Paulo: Editora da UNESP. 1992.
- CAMPORESI, Piero. Hedonismo e Exotismo: A arte de viver na época das luzes. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1996.
- CIVITA, Victor (editor). Mitologia - Ceres, Editora Abril, São Paulo, n. 9, 1973.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis & TEUTEBERG, Hans Jurgen. “Transformações do consumo alimentar” In: História da Alimentação. São Paulo: Estação

- Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis. "A distinção pelo gosto." In: História da Vida Privada – da renascença ao século das luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991.
- _____. "Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula" In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667.
- _____. "Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI." In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREIRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- GARINE, Igor de. "Alimentação, culturas e sociedades." (sem referência).
- GEERTZ, Clifford. A Interpretação da Cultura. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- GIARD, Luce. "Cozinhar". In: A invenção do cotidiano. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.219.
- GRIECO, Allen F. "Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença" In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- MARTINS, Wilson. Um Brasil Diferente (ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná). São Paulo, T.A. Queiroz, 2 ed., 1989.
- MELLO, Evaldo Cabral de. "Nas fronteiras do paladar". In: Folha de São Paulo, São Paulo, 2000. "Mais!", p. 7-10.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de & CARNEIRO, Henrique. "A História da Alimentação: balizas historiográficas". In: Anais do Museu Paulista -História e Cultura Material, São Paulo: Nova Série, vol. 5, jan/dez 1997, p. 9-91.
- PITTE, Jean-Robert. Gastronomia Francesa - história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.
- REVEL, Jean-François. Um banquete de palavras - uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras.
- ROLIM, M. C. M. B. Gosto, prazer e sociabilidade - bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. "Por uma História da Alimentação". In: História, questões e debate. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p. 154-171.
- SANTOS, Sérgio de Paula. O vinho, a vinha e a vida. Porto Alegre: L&PM, 1995, p. 124.
- SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- WOORTMANN, Klaas. "A comida, a família e a construção do gênero feminino." In: Revista de Ciências Sociais. Rio de Janeiro, vol. 29, n.1, 1986.