

Copyright © 2011 dos autores
Todos os direitos desta edição reservados à
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ / EDITORA

Projeto gráfico
Daniel Pose

Tradução
Mayra Fonseca e Barbara Aite Guidalli (cap. 2)

Revisão
Irene Ernest Dias e Marcionillo Cavalcanti de Paiva

Normalização de referências
Clarissa Bravo e Amanda Gomes Basilio

Apoio acadêmico-administrativo no Brasil
Denise Barros e Janete Romeiro

Catálogo na fonte
Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica
Biblioteca de Saúde Pública

C764a Contreras, Jesús

Alimentação, sociedade e cultura. / Jesús Contreras e Mabel Gracia;
tradução de Mayra Fonseca e Barbara Aite Guidalli. – Rio de Janeiro :
Editora Fiocruz, 2011.

496 p. : il. ; tab.

ISBN: 978-85-7541-219-0

1. Alimentação. 2. Antropologia. 3. Segurança Alimentar e Nutricional.
4. Cultura. 5. Hábitos Alimentares. I. Gracia, Mabel. II. Título.

CDD - 22.ed. -

2011

Editora Fiocruz
Av. Brasil, 4036 - 1º andar, sala 112 - Mangueinhos
21040-361 - Rio de Janeiro - RJ
Tel.: (21) 3882-9039 e 3882-9007
Telefax: (21) 3882-9006
editora@fiocruz.br
www.fiocruz.br/editora

Contreras, J. I. Gracia, M. Alimentação, sociedade e
cultura - Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.
P. 347 - 357

3

Os Condicionamentos Contextuais e a Variabilidade Cultural dos Comportamentos Alimentares

A alimentação vincula o natural ao social em um sentido amplo, e o ato de comer ilustra bem a maneira como os seres humanos são simultaneamente organismos biológicos e entes sociais (Fieldhouse, 1995; Murcott, 1998). Essa dupla natureza biossocial, que funciona com estreita vinculação, deve ser sempre levada em consideração, especialmente por aqueles que, por meio de suas orientações e prescrições, pretendem intervir, para modificar, nas pautas alimentares praticadas por determinado grupo humano. Porque, de fato, uma das questões principais que salta aos olhos quando observamos ao nosso redor é a 'variação cultural' dos sistemas alimentares. De fato, é extraordinariamente ampla a gama de substâncias que são consumidas como alimentos, as formas de obtê-las, conservá-las ou servi-las e as situações nas quais estas ou aquelas são consideradas oportunas segundo as distintas culturas do mundo.

Ainda que um número considerável dos padrões alimentares consista em comer tanto produtos de origem animal como produtos de origem vegetal, nem sempre o contexto permite que isso aconteça e há várias sociedades que seguem uma dieta na qual um dos dois tipos prevalece, sem que por isso apresentem problemas de saúde. Um exemplo bem conhecido é o dos Inuit ou esquimós, "comedores de carne crua", antes de sua "ocidentalização" (Farb & Armelagos, 1985): quando a caça tinha êxito, um adulto poderia ingerir até cinco quilos de carne, como dito no capítulo anterior. Todos os estudos realizados revelaram que entre eles não havia nenhuma doença importante etiológicamente vinculável a carências nutricionais. Vários elementos entraram em jogo para explicar como essas populações obtinham o equilíbrio alimentar.

entre eles, o fato de que também colhiam plantas selvagens (raízes, frutos carnosos e grãos) na época do degelo, adicionando-os ao conteúdo fermentado do estômago dos herbívoros obtidos por meio da caça e comendo-os durante todo o ano em pequenas quantidades, o fato de consumirem grande parte dos animais que matavam, em particular seus órgãos internos e gorduras, e, além disso, os consumirem crus ou levemente cozidos, conservando assim um nível ótimo de vitaminas e minerais. Isso significa que a cultura alimentar dos Inuit estava adaptada de forma relativamente ótima às condições definidas pelo ambiente. Apesar da precariedade do meio e da menor diversidade de seu ecossistema, esse povo também selecionava certas substâncias para serem comidas, enquanto rejeitavam outras por considerá-las impróprias para o consumo.

A existência de preferências e aversões muito disparas entre as culturas nos obriga à reflexão. As respostas gerais em termos de dietas ou regimes dependem de um infundável conjunto de fatores. Uns fazem referência a condições de caráter biológico e psicológico. É o caso das experiências sensoriais proporcionadas pelos alimentos (sabor, aspecto, aroma, cor, textura), que respondem a demandas tanto por determinados nutrientes quanto por determinadas sensações, entre muitas outras possibilidades. Outros fazem referência a determinantes de caráter contextual (ecológico, econômico, político ou ideológico), como a disponibilidade dos recursos necessários, tecnológicos ou monetários, suficientes para adquirir determinados produtos ou para cozinhá-los de determinada maneira. Colocar um alimento na boca, por mais simples que pareça a ação, depende da articulação de cada um desses fatores que interagem de modo complexo. Todos eles, estreitamente vinculados, constituem as principais condições das diferenças, assim como das semelhanças, registradas entre os comportamentos alimentares. Assim, as perguntas que cabe formular agora são: Por que comemos o que comemos? E como explicar a variação intercultural dos comportamentos alimentares?

Fatores Ecológicos, Tecnológicos e Econômico-políticos

As formas de armazenamento e tratamento dos alimentos dependem, em boa medida, das 'disponibilidades ecológicas' e dos 'equipamentos tecnológicos' de cada sociedade, em função do seu tipo de *habitat* e de suas condições particulares de existência. Por outro lado,

as condições de existência variam em função do tempo e do espaço. Em princípios do século passado, por exemplo, nas cozinhas das lares espanhóis eram poucos os eletrodomésticos de qualquer tipo, e as tarefas de triturar, bater, cozinhar ou assar os alimentos pediam outras técnicas culinárias que demandavam mais tempo e esforço. Por sua vez, a escassez ou o preço do combustível pode explicar alguns hábitos relacionados com as formas de preparar e cozinhar os alimentos. Entre os grupos de marginalizados que vivem nas favelas brasileiras, por exemplo, os altos custos dessa matéria-prima têm um efeito definitivo sobre a escolha dos alimentos consumidos pelas famílias, que optam com frequência pelos produtos que não dependem de cocção.

Vimos no capítulo 2 como determinadas preferências e aversões alimentares são o resultado de características biológicas particulares dos seres humanos, algumas delas, inclusive, herdadas geneticamente. Vimos, também, que a gama de requisitos nutricionais é estreita, mas são vários os modos de satisfazê-los. Esses diversos modos podem constituir vários mecanismos adaptativos; uns são biológicos, e já falamos sobre eles, outros são respostas culturais, e delas falaremos em seguida.

A variedade de substâncias que são consumidas como alimentos pelos diferentes povos do mundo é extraordinária. Classificados segundo seu tamanho, os animais gastronomicamente apreciados, por alguns povos ou por outros, vão desde a formiga até a baleia. Entretanto, para cada grupo cultural específico a lista dos recursos considerados comestíveis varia consideravelmente. Por exemplo, a dieta tradicional entre os Inuit era composta, fundamentalmente, por carne e peixe; outros povos, pelo contrário, ingerem principalmente diferentes tipos de cereais. Em outras sociedades, entretanto, como as tribos indígenas da América do Norte, comia-se mais de uma centena de variedades de sementes, raízes e nozes, além de diferentes tipos de carne procedentes dos diferentes animais que caçavam. Por outro lado, e em outro sentido, o milho, alimento básico entre vários povos africanos, é rejeitado hoje como "uma semente para pássaros" nos países mais ricos. Os que comem carne comem apenas alguns tipos, mas não outros. Os povos "ocidentais" mostram repugnância diante da ideia de comer insetos. O leite provoca preferências e aversões em uns e outros povos e, desde a Antiguidade, seu consumo foi considerado, indistintamente, como sinal de civilização e barbárie. No século XIX, Bourdeau (1894: 18) relatou:

Desconhecido para os povos selvagens, o leite se converteu em um dos mais preciosos recursos dos povos pastores, que transmitiram o gosto para

a maioria das nações agrícolas (...). Em vastas regiões, como a China e outros países da Ásia Oriental, o leite é completamente inusitado. Longe de apreciá-lo, esses povos manifestam sua aversão pelo que chamam de 'sangue branco'. Os gregos dos tempos heroicos também não consumiam o leite habitualmente. Homero fala dele como de um alimento próprio para os povos bárbaros, chamados, como consequência, de 'galactófagos' ou 'hipo-mulgos'. Heródoto caracteriza-o como um traço dos costumes dos citas (para os gregos o povo 'bárbaro' por antonomásia), já que o leite constituía sua subsistência habitual.

A variação pode ser ilustrada, também, em outra perspectiva: os chineses da província de Hunan comem camarões quando eles ainda estão movendo as patas; da mesma forma que norte-americanos e europeus não hesitam em degustar ostras vivas. Em contrapartida, também, encontramos algumas populações asiáticas que preferem consumir determinados alimentos em um estado tão avançado de putrefação que o cheiro se espalha a dezenas de metros ao seu redor. Segundo os lugares e as épocas, foram considerados pratos deliciosos: os fetos dos roedores, as línguas de cotovias, os olhos de cordeiro, os ovos de enguia, o conteúdo do estômago das baleias. Uma das esquisitices escocesas – o *haggis* – é uma mistura bizarra que provocaria náuseas em muitas pessoas. Consiste em cozinhar em conjunto o estômago de um cordeiro, pulmões de vaca com seus intestinos, seu pâncreas, seu fígado e seu coração, tudo isso condimentado com cebolas, gordura de rim de boi e papa de aveia.

Definitivamente, nenhum grupo humano ou social classifica como alimento todo o potencial de recursos comestíveis que lhe são acessíveis. Ao mesmo tempo, isso não exclui, salvo em situações de excepcional escassez, que sejam feitas escolhas alimentares entre os recursos a seu alcance. Isso pode parecer óbvio quando se pensa nas modernas sociedades industrializadas e na superabundância, mas pode ser mais surpreendente se pensarmos nas sociedades caçadoras-coletores. Entre os bosquimanos do deserto de Kalahari, por exemplo, a abundância de recursos é destacada pelo fato de não explorarem todos os recursos de seu meio. A noz de mongongo, que está na base de sua alimentação, é encontrada em quantidade praticamente inesgotável (em relação à densidade da população, claro). Além disso, é obtida durante todo o ano, é fácil de colher, agradável ao paladar e altamente nutritiva. Comparada com o amendoim, planta também muito nutritiva, a noz de mongongo contém muito mais proteínas, três vezes mais cálcio, duas vezes mais potássio e

quase a mesma quantidade de ferro, sem contar as grandes quantidades de vitaminas e minerais. Assim, então, pode-se afirmar que os bosquimanos praticam uma verdadeira "estratégia" de exploração de seus recursos que lhes permite 'escolher', entre todos os recursos disponíveis, aqueles que lhes parecem os mais desejáveis em função de suas preferências de paladar, da distância em que são encontrados, de sua abundância, de sua segurança etc. Essa seleção alimentar, que é traduzida em certa subutilização do meio, se dá em maior ou em menor medida em todas as sociedades caçadoras-coletores. Os pigmeus Mbuti, por exemplo, assim como os tasmânicos, não aproveitam um recurso tão importante como o peixe e não caçam nem os pássaros, nem os chimpanzés (Farb & Arnellagos, 1985; Testart, 1973), enquanto em determinadas regiões do Brasil existem mercados nos quais esses animais são adquiridos como produto alimentício.

Essas observações relativas à subexploração do meio ambiente por parte de muitas sociedades tribais permitem pensar que, contrariamente ao que se acreditava, tais populações não tenham vivido continuamente nos limites das possibilidades de um sistema, à beira da fome ou da catástrofe. Não se trata, portanto, de sociedades famintas, nem foi a escassez de alimentos o que determinou seu nomadismo. Além disso, o modo de vida caçador-coleto exige pouco trabalho – menos de três horas diárias no caso dos bosquimanos –, e com isso é assegurada uma relativa abundância. A quantidade de calorías absorvidas por dia é boa no caso dos aborígenes australianos ou dos bosquimanos, para os quais a produção de calorías excede levemente o consumo, gerando a possibilidade de um excedente. Por outro lado, na medida em que a esperança de vida seja um indicador da dificuldade do modo de vida, deve-se destacar que 10% dos bosquimanos Kung têm mais de 60 anos e que a prática do suicídio foi totalmente excepcional. Na verdade, pode-se dizer, inclusive, que os caçadores-coletores (levando-se em conta que as plantas silvestres constituem, como regra geral, entre 70 e 80% da dieta) estão mais protegidos que os agricultores contra a fome. De fato, diferentemente dos agricultores, que dependem de plantas cultivadas para sua subsistência, os coletores estão duplamente protegidos das ameaças da fome, pela diversidade de seus recursos e pela menor vulnerabilidade das plantas silvestres às calamidades naturais. Para citar apenas cifras relativas a regiões desérticas, cabe destacar que os Kung exploram 85 espécies vegetais, os Walbiri, 52, e os Pijandara, 36 delas (Testart, 1973).

Vejamos outras manifestações da variação das adaptações alimentares. De uma população tribal estimada em cerca de trinta milhões

de pessoas, na Índia, encontramos 250 espécies animais que são rejeitadas por um ou outro grupo tribal, mas não por todos. A maioria deles, por exemplo, se abstém de comer o tigre ou qualquer espécie de serpente, a cobra em particular. É evidente que o tigre e a cobra são animais extremamente perigosos e que seria insensato cagá-los com frequência. Também se observa uma repugnância generalizada a comer as fêmeas das espécies comestíveis. Isso se atribui a sua veneração em função de seu papel de procriadoras. Em qualquer caso, essa aversão contribui para uma "política econômica" orientada para facilitar a reprodução das espécies consideradas comestíveis. Muitas tribos rejeitam, igualmente, comer um animal morto por causa desconhecida, o que é uma atitude inteligente, pois o animal pode ter sido vítima de uma infecção que pode ser transmitida aos seres humanos. Também são evitados os animais que se nutrem de detritos e excrementos, o que é um primeiro passo para evitar contato com todo tipo de parasitas, e talvez explique também que os membros de uma determinada tribo comam 21 espécies de ratos diferentes mas não toquem no rato doméstico.

Por sua vez, as concepções particulares dos europeus sobre o que eram alimentos e sobre como esses deveriam ser cultivados pode explicar o fato de que, em suas empresas coloniais, as nações europeias privilegiaram os cereais, únicas plantas alimentícias verdadeiramente nobres a seus olhos. É preciso dizer que essas sociedades, e a civilização das quais participavam, deviam tanto à domesticação neolítica do trigo e da cevada na Ásia que chegaram a pensar que não existia agricultura, alimentação, nem civilização dignas de tais nomes senão aquelas baseadas nos cereais (Barrau, 1983). Daí o interesse que manifestaram pelo arroz asiático e, mais tarde, pelo milho americano. Mas daí, também, o desprezo que durante muito tempo mostraram pelos tubérculos exóticos, interessando-se apenas por aqueles que, com mais ou menos fundamento, evocavam o pão, como a fruta-pão, por exemplo;¹⁰ ou por aqueles que, de acordo com suas utilizações tradicionais, permitiam, por meio da extração de seu amido, a preparação de papas ou de biscoitos, como a mandioca americana. Vale refletir, por exemplo, sobre a resistência que houve na Europa a se adotar a batata procedente do Novo Mundo. Em

¹⁰ Uma lenda do Taiti narra como a fruta-pão tem sua origem na história de um pai que, para evitar a fome de seus filhos, se transforma em uma bela árvore cujo succulento fruto permitiria alimentar a comunidade e evitar a fome no futuro; no fim do século XVIII, diferentes expedições europeias foram à Indonésia e à Polinésia em busca dessa árvore para adaptá-la a terras americanas e obter, assim, um aumento notório na produção dos alimentos para uma população em crescimento.

um primeiro momento, ela foi considerada um produto adequado para alimentar os porcos, os prisioneiros e os camponeses pobres. Logo acabaria se impondo, a partir do início do século XVIII, primeiro entre os camponeses e depois em geral, dadas suas múltiplas vantagens agrícolas: um campo de 0,40 hectares de batatas poderia alimentar uma família de cinco ou seis pessoas durante todo um ano, acrescentando-se uma vaca e um porco. A batata se adapta a uma grande variedade de solos, seu cultivo não exige mais que uma enxada e um ancinho, e amadurece em três ou quatro meses, enquanto os cereais tradicionais necessitavam de mais de seis. E, além disso, tem alto valor nutritivo.¹¹

A esses preconceitos alimentares foram acrescentadas outras oposições decorrentes das características fisiológicas das plantas alimentares domésticas e de sua cultura. Os cereais, tão queridos pelas sociedades e civilizações ocidentais, são plantas anuais, que só vivem e dão frutos no ano seguinte ao seu plantio. São reproduzidos por meio de semente e se multiplicam por grãos. A maior parte dos tubérculos tropicais, em contrapartida, são vegetais perenes que podem viver durante vários anos e, além disso, se multiplicam pelo que se chama "via vegetativa", isto é, por brotos ou por meio da plantação de mudas. Por outro lado, semeado com antecedência e colhido em massa, o "campo" de cereais das sociedades e civilizações originadas da "revolução neolítica" do Oriente Próximo teve por modelo inicial a pradaria na qual os coletores pré-históricos recolhiam os grãos selvagens para se alimentar. Por sua vez, a "horta" tradicional das zonas tropicais úmidas, com vegetais diversos plantados individualmente, teve como primeiro modelo a selva, que continua sendo a forma vegetal dominante, e na qual os coletores iam

¹¹ Em meados do século XVIII, os livros de cozinha europeus ainda não mencionavam a batata. Mencionavam apenas a batata tupinambá, a vagem verde e o milho, mas sua integração foi feita sem nenhum temor. As resistências dos europeus a consumir a batata foram muito comentadas. Na realidade, seu consumo não se impôs até princípios do século XVIII, e somente entre os camponeses, por suas vantagens agrícolas e seu valor nutritivo. Na *Enciclopédia* de Diderot repudiava-se terminantemente a batata, fosse qual fosse o modo de prepará-la: "Essa raiz é insípida e farinácea. Não pode ser classificada entre os produtos alimentícios agradáveis, mas proporciona nutrição abundante e bastante sã para os homens que se contentam com ser alimentados. A batata é justamente considerada como flatulenta, mas são ventos para os órgãos vigorosos dos camponeses e trabalhadores" (citado por Crosby, 1972: 182). Apesar disso, a batata foi adotada precocemente pelos irlandeses, considerados "selvagens e primitivos" por seus vizinhos, os ingleses. Mas seu cultivo e consumo humano foram generalizados e propiciaram transformações profundas na dieta, na agricultura e na sazonalidade da abundância.

de planta em planta para colher frutos, folhas ou tubérculos. Em cada um desses casos, finalmente, os contatos entre os homens e as plantas são muito diferentes, e é muito diferente também a repercussão que esses têm nas relações entre os homens (Barrau, 1983). Nesse sentido, é pertinente perguntar-se, por exemplo, se as diferentes formas de tributo e de dízimo pelo uso dos cereais, tão desenvolvidas na Europa medieval, e que os europeus tentaram levar para o Novo Continente, teriam sido possíveis se tivesse predominado um cultivo do tipo 'hortas' tropicais. Assim se compreende também o interesse que os senhores e os monastérios medievais tiveram na ampliação do cultivo do trigo, em detrimento dos camponeses. No caso da região andina, por exemplo, a enorme diversidade das formas de consumo de produtos andinos assim como as numerosas variedades de tubérculos e de milho eram um problema para os arrecadadores dos tributos. Os diferentes cultivos e as diversas modalidades de consumo obrigavam os dizimistas a buscar para cada povo, e também para cada produto, formas de cobranças diferentes, "tão diversas como as populações" (Hinefeldt, 1982). De fato, os índios poderiam aproveitar o milho até dois ou três meses antes da colheita, para fazer *chochoca*, *chicha* etc.^{NT} Já com relação às batatas, "*la misma chacra les sirve diariamente de despensa*", segundo se queixava um arrecadador.

O que foi dito até agora pode dar uma noção, por um lado, da enorme variedade de recursos que podem ser considerados comestíveis pela espécie humana e, por outro, da diversidade entre os povos no momento de catalogar estes ou aqueles recursos como comestíveis ou rejeitados, levando-se em conta os diversos graus de aceitação ou de rejeição que cada uma dessas sociedades pode apresentar, tal como ilustrado na Figura 2 (cap. 2).

Os estudos antropológicos proporcionaram abundantes exemplos de uma hipotética racionalidade das culturas nos processos evolutivos de caráter seletivo: certas práticas alimentares ou culinárias corresponderiam a uma funcionalidade mais ou menos inconsciente de ordem fisiológica e/ou ecológica. A antropologia ecológica e o materialismo cultural (Harris, 1985a; Harris & Ross, 1987; Piddocke, 1981; Rapaport, 1968; Ross, 1980) pretendiam explicar determinados aspectos das práticas alimentares considerando-as como ajustes às restrições do ecossistema,

^{NT} *Chochoca*: termo andino que significa milho moído; *chicha*: bebida feita pela mastigação de sementes de milho por mulheres, que depois as cuspiam em um caldeirão com água fervente onde era fermentada e consumida.

por meio de estratégias (conscientes) ou processos (inconscientes) de adaptação (cf. capítulo 1). A cultura é considerada como uma espécie de superestrutura, estando a infraestrutura constituída pela "maximização" da relação custo-benefício, econômica ou ecológica, que implicam as práticas e as representações culturais. A esse respeito, Harris afirma que os antropólogos interessados no problema das preferências alimentares não podem deixar de considerar as limitações infraestruturais: que determinam os custos e os benefícios de cada dieta em particular. Assim, por exemplo, a presença de tabus contra o sacrifício ou o consumo de diversas espécies de animais selvagens comestíveis ocultou durante muito tempo a importância das proteínas como fator limitador para agricultores que produzem para sua subsistência. Muitos desses tabus são, em si mesmos, uma prova da necessidade de práticas de conservação, já que afetam a espécie que estiveram ou estão em perigo de extinção. Consequentemente, os tabus que pesam sobre espécies como o bicho-preguiça, a anta ou o veado refletem, talvez, situações de custo-benefício ambíguas, advertindo sabiamente os caçadores contra a perda de tempo que supõe perseguir animais escondidos ou espécies solitárias que fogem para zonas pantanosas ou lugares isolados (Ross, 1980). Para os adeptos do materialismo cultural, há muitas razões para se pensar que as principais variações nas estratégias alimentares, tanto animais como humanas, são governadas por princípios adaptativos análogos. Curiosamente, um mito dos Baranda da Austrália Central, descrito por Leroy (1925), pode nos oferecer um exemplo de até que ponto as explicações dadas por esses antropólogos podem ser de todo pertinentes em relação à origem de alguns tabus alimentares sobre determinadas espécies de animais. O mito diz, textualmente, tal como transcreve Leroy:

Nos tempos do rei Kinton, os Baganda viviam unicamente da caça e se alimentavam indistintamente de todo tipo de caça. Como a caça diminuía, o rei Kinton decretou que certas espécies de animais já não podiam ser consumidas por quaisquer famílias. Esses foram os animais que, em seguida, se converteram em seus totens.

Trata-se, pois, de um mito que se refere à origem dos totens e ao estabelecimento dos tabus alimentares e que "explica" que a "razão" de uns e de outros foi o que hoje chamaríamos de uma medida "ecológica" de conservação da natureza para evitar que "o pão de hoje se converta em fome amanhã". Ideias, as de totem e tabu, a serviço da "reprodução" social, econômica e ecológica. O totem propriamente dito não pode ser comido não porque deva ser respeitado, amado e temido, mas porque é

preciso reservá-lo para os outros clãs da tribo. A ideia fundamental, comum a muitas outras tribos, é que os homens de cada grupo totêmico são responsáveis pela manutenção da oferta de animais e plantas que dão nome ao grupo e que a única razão para aumentar o número das plantas ou dos animais totêmicos é, simplesmente, a incrementação da oferta de alimentos (Spencer & Gillen, 1968). Independentemente de o rei Kinton ter ou não existido, independentemente de o mito ser pura invenção ou responder realmente a sua própria memória histórica, pode-se pensar, pelo menos pensar, que na origem das restrições derivadas da instituição totêmica há uma clara razão “adaptativa”.

É óbvio que uma primeira condição para o consumo de carne é ter acesso a ela, assim como poder assegurar tal acesso no futuro. Por essa razão, para compreender que animais são comidos e se deseja comer em uma dada cultura é necessário saber que animais formam parte de seu meio. É importante, também, conhecer qual é a percepção que cada cultura tem da cadeia trófica em tal meio e da relação custo-benefício de suas escolhas alimentares em termos de inclusão ou exclusão.

E tudo isso não somente a curto prazo, mas, também, a médio e longo prazos. De acordo com essas considerações, Harris (1985a) afirma que as preferências e as aversões alimentares das diferentes culturas teriam, historicamente, respondido a uma relação custo-benefício energeticamente favorável. Assim se explicaria, para cada cultura, a aceitação ou a rejeição dos insetos, do porco, da vaca, do cavalo, do cachorro etc. Ou, inclusive, dentro de uma mesma cultura, a norte-americana por exemplo, em que se prefere a carne de porco à carne de vaca.

Por outro lado, de acordo com Fiddes (1991), a carne foi um símbolo por meio do qual a sociedade ocidental, assim como outras sociedades, expressou sua relação com o mundo no qual habita. No decorrer da maior parte de sua história, a humanidade parece ter sentido necessidade de controlar seu entorno ambiental para diminuir as ameaças provenientes dos elementos e dos animais selvagens, assim como para assegurar certa estabilidade na administração da comida e de outras necessidades vitais. A importância do poder sobre a natureza fundamentou o prestígio da carne. A mesma noção de “controle ambiental” proporciona o contexto para as razões que justificam tanto o gosto quanto o desgosto pela carne – por exemplo, crenças, reforçadas pelos especialistas médicos, relativas a ser bom ou ruim para nosso corpo e nossa mente comer muita carne; ou princípios éticos relativos ao trato apropriado para os animais, incluindo considerações sobre a ação de consumi-los como alimento. Ainda assim, mais recentemente, aflorou o debate em torno das ameaças

ecológicas que pesam sobre o futuro de nossas espécies e daquelas em que o consumo de carne está implicado.

De acordo com os princípios anteriores, poderiam ser considerados vários exemplos de costumes alimentares, aparentemente estranhos ou irracionais, mas que, na realidade, constituem ou constituiriam respostas adaptativas a restrições tecnológicas e ambientais variadas. Assim, dado um conjunto de substâncias comestíveis, pode-se afirmar que os modos de cozinhar refletem, em primeiro lugar, a disponibilidade de recipientes, fornos, combustíveis e utensílios de cozinha. Dito de outra forma, é preciso levar em consideração as características de cada alimento ou tipo de alimento em particular (por exemplo, se alguns alimentos perdem valor nutritivo ao serem cozidos, muitos alimentos vegetais tornam-se comestíveis se são transformados por meio da cocção) e, também, os recipientes e os métodos utilizados para cozinhas. Neste ponto convém citar Barrau (1983) quando se refere à “revolução tecnológica do fogo e da cocção” e indica que talvez tenha havido um exagero na importância atribuída à revolução neolítica ou à domesticação das plantas e animais, esquecendo-se uma revolução mais antiga, de ordem culinária e que, por sua engenhosidade tecnológica, permite tornar comestíveis coisas que não o eram necessariamente. Essa revolução, disse Barrau, começa pelo fogo e pela invenção da cocção. De fato, de acordo com Faustino Cordón, foi a familiaridade dos homínidos com o fogo o que estabeleceu as condições objetivas para o descobrimento da cozinha. Para Cordón (1980: 85-86),

a cozinha é um fato capital na evolução, pois marca a fronteira entre o animal heterótrofo (o comum dos animais) e o singular animal autótrofo, que prepara seu alimento. Provavelmente foi preciso que transcorressem muito milênios – talvez centenas de milhares de anos – desde que começou o fogo a ser aplicado como defesa, e, em seguida, como fonte de calor, até que foi descoberta sua aplicação realmente fundamental, a transformação culinária.

Até certo ponto, humanização, por um lado, e efetividade no controle e nos usos do fogo, por outro, são processos paralelos e que marcaram a evolução. De fato, quando são discutidos os fatores que intervieram no processo de evolução dos primeiros *Australopithecus* até as formas modernas do gênero *Homo*, sempre são utilizadas diferentes variáveis: o bipedismo, a fabricação de utensílios, a evolução da mão ou do cérebro, as relações sociais através de atos comunitários como a caça, a influência do *habitat*... Mas sempre, em um momento ou outro da discussão, aparece