

massimomontanari

comidacomocultura

tradução Letícia Martins de Andrade

M. Elisade Garavello

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

Montanari, Massimo, 1949-
Comida como cultura / Massimo Montanari ; tradução de
Letícia Martins de Andrade. – São Paulo : Editora Senac São
Paulo, 2008.

Título original: Il cibo come cultura.

ISBN 978-85-7359-768-4

1. Alimentos – História 2. Hábitos alimentares – História I. Título.

08-10944

CDD-641.3

Índices para catálogo sistemático:

1. Alimentação : Aspectos culturais e
históricos 641.3
2. Alimentos : Aspectos históricos e
culturais 641.3



jogar com o espaço

A luta pelo domínio do espaço é um tipo de alternativa (ou de variante) ao jogo do tempo: arranjar comida de outros lugares mais ou menos distantes, empenhando-se em derrotar as restrições do território, além de derrotar a variabilidade sazonal dos produtos. É uma prática antiga que permaneceu por milênios como um privilégio social, aliás, um *signal* do privilégio social. Como escreve Cassiodoro, ministro do imperador Teodorico (século VI d.C.): “Apenas o cidadão comum se contenta com o que o território fornece. A mesa do príncipe deve oferecer de tudo e suscitar maravilha somente ao vê-la”. Desta forma, representa e celebra a sua diversidade.

A ação sobre o espaço e a ação sobre o tempo se cruzam e se reforçam alternadamente. Mas, com o passar

dos séculos, a primeira tende a se tornar progressivamente mais importante que a segunda: o fenômeno é visível já na Idade Média, com a ampliação das correntes comerciais, e fica cada vez mais evidente com as viagens ao redor do mundo, que se multiplicam a partir do século XVI. O passo decisivo é a revolução nos transportes, induzida pela industrialização oitocentista, que permite resolver *alhures* os problemas do aprovisionamento alimentar, tornando menos determinantes as técnicas de diversificação produtiva e aquelas de conservação ou, pelo menos, combinando-se a elas com um peso cada vez mais significativo. A relação dos homens com o espaço, enfim, modificou-se radicalmente, ampliando-se até culminar na lógica da “aldeia global”. Hoje, nos países industrializados, é possível encontrar produtos frescos em todas as épocas do ano, empregando o sistema-mundo como área de produção e de distribuição. Isso constitui uma verdadeira revolução se nos referimos à nova dimensão planetária da economia alimentar e à ampliação do corpo social envolvido (pelo menos nos países ricos, os mecanismos do mercado global e a drástica diminuição dos custos ampliaram potencialmente a faixa dos consumidores à quase totalidade da população). No plano cultural, todavia, essa revolução é apenas aparente: as necessidades e os desejos que ela satisfaz são necessidades e desejos antigos, mesmo que antigamente se realizassem em espaços mais limitados e para um número mais restrito de consumidores.

A propósito desses temas refletia perspicazmente Bartolomeo Stefani, cozinheiro-chefe na corte mantuana dos Gonzaga no século XVII e autor de um importante tratado de cozinha que destacava como os alimentos nunca são, a rigor lógico, “contra-estação”. Não se espantem, escrevia ele, se “nestes meus discursos, em certos momentos, peço algumas coisas, como, por exemplo, aspargos, alcachofras, ervilhas [...] nos meses de janeiro e fevereiro, e coisas semelhantes que, à primeira vista, parecem contra-estação”. Não se espantem se, em 27 de novembro de 1655, no banquete preparado em honra da rainha Cristina da Suécia, de passagem por Mântua durante a viagem que a levava a Roma, mandei servir como primeiro prato (em 27 de novembro!) morangos ao vinho branco. A Itália (hoje diríamos: a Terra) é tão rica de coisas boas que seria um pecado não levá-las para a mesa dos gastrônomos. Diante de tal abundância – aqui Stefani apresenta uma lista de especialidades regionais –, por que se fechar em seu próprio e pequeno horizonte? Por que se limitar ao “pão da cidade natal”? Na realidade, eles têm “bons cavalos e boa bolsa” (dito de outra forma: rápidos meios de transporte e adequada disponibilidade de dinheiro), o suficiente para encontrar *noutros lugares*, frescas e em qualquer estação, “todas aquelas coisas que eu sugiro”.

Bons cavalos e boa bolsa: os cargueiros e os TIR¹ que abastecem nossos supermercados, fazendo cair, juntamen-

¹ Sigla para Transports Internationaux Routiers, que pode se referir à convenção que regula o transporte internacional de mercadorias

te com os preços, as imagens de prestígio que desde sempre acompanharam os produtos exóticos. Hoje, a distinção se deslocou para outro lugar: paradoxalmente, para o "território" longamente desonrado. Mas voltaremos a falar sobre isso.

sobre rodovias e ferrovias na Europa ou aos próprios caminhões e trens que o fazem, como neste caso. (N. T.)

conflitos

"[...] e o homem criou suas plantas e seus animais." Mas historicamente aquele homem não existe, é uma abstração que se encarna em homens concretos, que vivem (no plural) em sociedades mais ou menos complexas, nas quais os choques de poder e os conflitos pelo controle dos recursos são uma realidade permanente. Sob essa luz, devemos reconsiderar muitas das coisas já ditas, observando, em linha geral, que os conflitos assumem características diversas de acordo com o seu desenvolvimento em comunidades social e culturalmente coesas, ou envolvem relações de natureza diversa entre comunidades e culturas diferentes.

Nas sociedades mais simples, a contraposição acontece entre classes dominantes e classes subalternas em cada comunidade e em cada território. Por exemplo, a socieda-