

fogo, cozinha, civilização

O que distingue a comida dos homens da dos outros animais?

O homem – como ilustramos nas páginas anteriores –, além de consumir recursos disponíveis na natureza, aprende a produzi-los, ele mesmo, com a prática da agricultura e da pecuária. Isso, no entanto, diz respeito à fase preliminar de localização do alimento, não às modalidades de seu consumo. Além disso, o homem, sendo onívoro, seleciona o alimento com base em preferências individuais e coletivas ligadas a valores, significados, gostos cada vez mais diversificados. Tudo isso (sobre o que refletiremos mais adiante), porém, não basta para identificar o modo de comer da espécie humana, porque também as outras espécies animais, ainda que de modo elementar, desenvolvem hábitos precisos e gostos diferenciados.

Então, o principal elemento de diversidade consiste no fato de que o homem, somente ele, é capaz de acender e de usar o fogo, e essa tecnologia lhe permite, juntamente com outras, *fazer cozinha*. Cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto "da natureza" em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento, se não totalmente "artificial", seguramente "fabricado". Por isso, nos antigos mitos e nas lendas de criação, a conquista do fogo representa (simbolicamente, mas também materialmente, tecnicamente) o momento constitutivo e fundador da civilização humana. O cru e o cozido, aos quais Claude Lévi-Strauss dedicou um ensaio famoso, e com razão, representam os pólos opostos da contraposição – por outro lado, ambígua e nada simples, como vimos – entre natureza e cultura.

Na mitologia grega, o fogo pertence somente aos deuses, mas apenas até o momento em que o gigante Prometeu revela o seu segredo aos homens. É um gesto de piedade em relação a esses seres nus e indefesos, dos quais o seu irmão Epimeteu, encarregado de distribuir as várias habilidades entre os seres vivos, tinha se esquecido: para remediar essa distração, Prometeu rouba o fogo na oficina do deus Hefesto e o presenteia aos homens. Dessa forma, ele se torna o verdadeiro artífice da civilização humana, que, com o novo instrumento, consegue se elevar do plano animal e aprender as técnicas de domínio da

natureza. O controle do fogo em qualquer medida permite ao homem tornar-se divino, não ser mais submisso, mas senhor dos processos naturais, que ele aprende a controlar e a modificar. Por isso, Prometeu causa a ira dos deuses e é exemplarmente punido.

A claríssima carga simbólica do acontecimento, celebrado e representado pelo mito, se reflete na imagem da cozinha, que, ligada ao uso do fogo, se torna um elemento fundamental constitutivo da identidade humana. Daquele momento em diante, não é mais possível dizer-se homem sem cozinhar a própria comida, e a rejeição da cozinha assume (como veremos) um significado de contestação da "civilização", exatamente como a rejeição do doméstico nas práticas de produção do alimento.

A idéia do artifício, que transforma a natureza, preside por séculos a atividade do cozinheiro. Formas, cores, consistências são modificadas, plasmadas, "criadas" com gestos e técnicas que subentendem uma distância programática da "naturalidade". O cozinheiro "típico" das culturas pré-modernas, pelo menos até o século XVII, é um *artista* que não respeita em nada as qualidades originais dos produtos. A idéia de uma cozinha "natural", quando e onde se afirma, subverte essa imagem e propõe uma nova idéia (positiva, mais que negativa) da natureza. Isso aconteceu várias vezes na história, no passado e, sobretudo, hoje.

É necessário, todavia, precisar que o fogo e a cozinha não coincidem sempre. Por um lado, definir o ato culinária-

rio simplesmente como a transformação dos alimentos por meio do fogo parece reduutivo. Assim, se excluirmos do âmbito da "cozinha" todas as preparações que não exigem algum tipo de cozimento, por exemplo, as refinadas técnicas utilizadas pelos cozinheiros japoneses na preparação do peixe cru. Ninguém ousaria afirmar que essa prática não é pertinente à grande cozinha, e, mesmo assim, ela não pressupõe o uso do fogo.

Inversamente, há quem acredite que o cozimento dos alimentos não seja, por si, sinônimo de cozinha. Como sublinhou Françoise Sabban, na tradição chinesa, "cozinhar" e "fazer cozinha" são noções muito diferentes entre si: a primeira implica simplesmente a capacidade de empregar o fogo (não suficiente, nessa perspectiva, para definir um âmbito de "civilização"), enquanto a segunda pressupõe uma habilidade técnica rica de implicações estéticas e artísticas. A essa diferença aludia o escritor chinês Lin Yutang, quando, em um ensaio de 1936, confrontava a excelência da cozinha chinesa com a pobreza de uma "cozinha ocidental" (na realidade anglo-saxã) que conhecia uma única palavra, *cooking*, para indicar ambas as atividades do "cozinhar" e do "fazer cozinha". Aos olhos de Lin, isso significava uma abordagem banal da comida, destinada unicamente a tornar comestíveis os alimentos.

Essa distinção apresenta ainda outro elemento de incerteza na nossa discussão. Ela não impede que, na representação simbólica que os homens historicamente fizeram de si, o domínio do fogo e o cozimento dos

alimentos tenham sido percebidos como o principal elemento de construção da identidade humana e de evolução do estado "selvagem" ao de "civilização". Todavia, a distinção de Lin Yutang nos faz refletir sobre a multiplicidade de significados da palavra "cozinha", que, com efeito, designa uma ampla gama de possibilidades, da mais simples à mais complexa, das práticas cotidianas das donas de casa às exhibições de virtuosismo dos grandes especialistas.

Em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Mas, mesmo em uma acepção assim tão ampla e tão simples, se observa que, de acordo com as sociedades, as épocas e os lugares, o conjunto dessas técnicas pode ser mais ou menos inclusivo, ou seja, pode compreender um número muito variável de operações em função da especialização das atividades, de seu maior ou menor nível de profissionalização, de sua eventual integração com a economia comercial. Por exemplo, atividades como o abate e o corte da carne, a moagem ou a pisa são excluídas das práticas cotidianas de cozinha nas sociedades européias contemporâneas, enquanto antigamente faziam e ainda hoje fazem parte dessas práticas em numerosas sociedades camponesas tradicionais. Em todo caso, a complexidade das operações de cozinha não está ligada (como erroneamente poderíamos pensar) no plano profissional dos cozinheiros: pelo contrário, é justamente para preparar os alimentos de subsistência mais comuns que as téc-

nicas manuais mais complexas foram adaptadas, aquelas que exigem mais tempo e maior habilidade. Basta pensar nas longas operações exigidas para preparar a *tortilla* no México ou o *cuscuz* no norte da África, para moer o milho na África central, para tornar comestíveis os tubérculos de mandioca na Oceania. Operações como essas exigem horas e horas de trabalho altamente especializado, desenvolvido corriqueiramente pelas mulheres (protagonistas, desde sempre, do trabalho de cozinha e detentoras das técnicas que o definem) e transmitido simplesmente por meio da prática e da imitação. Nas sociedades tradicionais, tudo isso está organicamente incluído na idéia de cozinha, enquanto nos países industrializados o conjunto das técnicas necessárias para a preparação das comidas corriqueiras é muito mais limitado e rápido, dado que um grande número de incumbências preliminares é executado por profissionais e pela indústria agroalimentícia. Além disso, nos países industrializados, a atividade culinária tende a sair do âmbito doméstico para se tornar uma profissão exercida nos locais públicos do setor de restaurantes. Nessa nova dimensão profissional, a cozinha tende a mudar de sexo: de prática feminina, passa a ofício exercido prevalentemente por homens.