

UTOPIAS ALIMENTARES E VIDA COTIDIANA

Wanessa Colares Asfora

Minha proposta é apresentar algumas idéias associadas à noção de utopia alimentar referente ao período sobre o qual desenvolvo minha pesquisa, a Idade Média. Na verdade, fiz um recorte temporal arbitrário no extenso intervalo de tempo que é a Idade Média (grosso modo, do século V ao XV), e selecionei os séculos IX a XVI por se tratar de um momento histórico em que, em meio a uma porção de especificidades, podemos encontrar algumas linhas comuns relacionadas aos temas alimentares, incluindo aí as utopias.

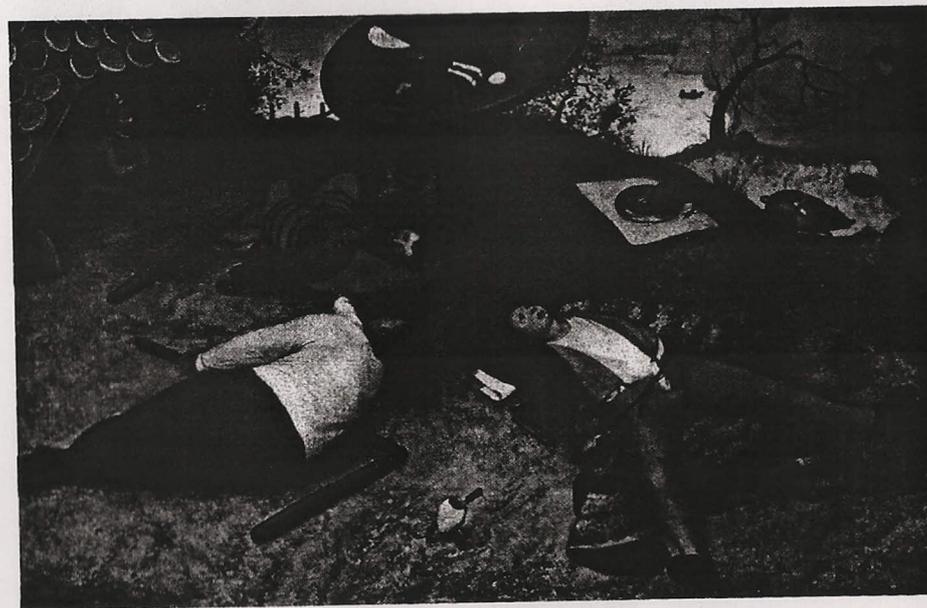
Começo lembrando a etimologia da palavra utopia. Palavra de origem grega formada pelo prefixo *ou*, não + *topos*, lugar. O não lugar. Lugar inexistente. Por extensão, o termo utopia é utilizado para exprimir a idéia de algo impossível, inacessível, mas que seria ideal de se ter. Ideal desejado, sonhado, seja do ponto de vista individual ou social. Do ponto de vista das sociedades, as utopias – aí incluídas as alimentares – são extremamente reveladoras das diferentes dinâmicas econômicas, políticas e culturais particulares de cada

período (o que se sonhava nos séculos XV/XVI é muito distinto do que a nossa sociedade sonha pra si).

Em termos alimentares, no ocidente medieval, mais especificamente no período em questão, a idéia de utopia está bastante associada à abundância alimentar. Viver em abundância significava, em um primeiro momento, viver sem a ameaça de fomes ou carestias que, de fato, constituíam uma realidade sem distinção social no período. Portanto, uma situação ideal seria aquela na qual a fome não existia.

Contribui bastante para essa associação entre utopia e abundância a crença na existência de um país imaginário chamado Cocanha. A despeito das variantes, este se caracterizava como um lugar onde o trabalho não existia, e onde não se envelhecia. Naquela terra, não havia alterações climáticas e os pobres não existiam; podia-se gozar livremente de todos os tipos de prazeres carnis, inclusive alimentando-se abundantemente com iguarias deliciosas, sem que nenhum tipo de esforço físico para se adquirir ou preparar a comida fosse exigido.

É bastante interessante observar que as versões tardias inspiradas na Cocanha medieval (o primeiro relato escrito é do século XII, como mostra o estudo publicado pelo Professor Hilário Franco Júnior em 1998), tanto em texto, quanto em imagens, dedicarão um espaço cada vez maior ao tema da alimentação, em detrimento dos outros. Não é à toa que, quatro séculos depois do primeiro relato que conhecemos, Pieter Brueghel, ao pintar *O país da Cocanha* em 1567 (“**imagem 1**”), o faz evidenciando justamente as referências aos prazeres alimentares. Na realidade, Brueghel zomba da utopia alimentar camponesa. E, de fato, no século XVI, os camponeses encontraram-se muitas vezes em uma situação de penúria alimentar mais agravada do que, por exemplo, seus antepassados do século IX; o que faz com que sonhar a abundância alimentar seja cada vez mais um escape às duras realidades cotidianas.



O País da Cocanha (1567), Bruegel - Pinacoteca de Munique.
Foto extraída de M. GIBSON, *Bruegel*, Paris, Nouvelles Editions Françaises, 1980.

No entanto, voltando ao período de nossa atenção, a utopia alimentar não deve ser explicada apenas pela trivial (e crescente) necessidade de sonhar com algo que vai se tornando cada vez mais difícil: alimentar-se. A reflexão deve ser ampliada para dar lugar também à outra necessidade conjunta: o alimentar-se bem. O que pretendo, então, é chamar mais atenção a esse “bem”, tão importante quanto a idéia de abundância, e, dependendo do grupo social, até mesmo mais importante.

A noção de comer bem está associada ao comer “segundo a qualidade da pessoa” (*iuxta suam qualitatem*). Percebe-se que, gradativamente, a partir do século IX, esse critério qualitativo associado à alimentação vai ganhando forças, particularmente dentre as camadas mais elevadas da sociedade. Na realidade, não se trata de uma noção propriamente medieval; ela se apóia na antiga tradição médica grega (hipocrática-galênica) que mais do que oferecer simplesmente um conjunto de saberes médicos, propunha uma visão de mundo. Uma das premissas norteadoras daquela tradição era crença no

poder curativo da natureza que se entendia constituída por quatro elementos primários, água, ar, terra e fogo, aos quais se associavam quatro qualidades, quente, frio, úmido e seco. A esses quatro elementos, foram vinculados quatro humores – sangue, fleuma, bile amarela (ou cólera) e bile negra (ou melancolia) – igualmente portadores de pares de qualidades: o sangue era quente e úmido; a fleuma, fria e úmida; a bile amarela, quente e seca; e a bile negra, fria e seca. Parte integrante da natureza, homens e alimentos eram também caracterizados pelos humores que neles predominavam. Assim que, dentre homens e alimentos, poder-se-iam encontrar aqueles de compleição, por exemplo, quente, fleumática, colérica ou melancólica.

Do ponto de vista da teoria humoral, um corpo humano saudável era aquele em que os quatro humores se encontravam balanceados. Um desequilíbrio de humores era visto como causa de doenças. A alimentação surgia, assim, como veículo prioritário de manutenção e restabelecimento do equilíbrio e, por conseguinte, da saúde. Contudo, era necessário alimentar-se de acordo com a qualidade própria a cada pessoa, o que significava empreender uma escolha adequada de alimentos de qualidade condizente com a qualidade de quem iria se alimentar. Em tese, não havia alimento bom ou mau por si próprio, mas sim alimentos bons para determinados tipos de pessoas. Importava, então, estabelecer uma combinação harmoniosa entre comensal e comida.

Durante o período da Idade Média de que estamos tratando, a noção de qualidade própria à teoria humoral receberá conotações cada vez mais sociais e menos individuais. De maneira geral, é possível dizer que a qualidade da pessoa deixa de ser definida por sua compleição física, predominância de humores, idade ou sexo, por exemplo, para o ser pela posição que ocupa na sociedade, por sua riqueza e, sobretudo, pelo poder exercido.

Essas idéias eram corroboradas (ou corroboravam?) por certas teorias médicas e cosmológicas que ressoam no período. Uma delas, bastante difundida e, particularmente estudada por Allen Grieco, é a que oferece o esquema explicativo denominado de “a grande cadeia do ser”. Trata-se de uma concep-

	A Grande Cadeia do Ser	Sociedade
	Deus	Deus
FOGO (quente) (sangue)	Animais Mitológicos	
AR (frio) (fleuma)	Aves Águia, falcões e pássaros de grandes altitudes. Pequenos pássaros. Capões, galos e frangos. Patos, gansos e outras aves aquáticas	Ricos e Poderosos
ÁGUA (úmida) (bile amarela ou colera)	Peixes Peixes Frutos do mar (Vitelo, Boi, Carneiro, Porco)	Pequenos e Médios Burgueses, Mercadores e Ordens Religiosas
TERRA (seca) (bile negra ou melancolia)	Plantas Árvores frutíferas Arbustos Plantas herbáceas (espinafre, couve, etc.) Raízes (cenoura, nabo, etc) Bulbos (cebola, alho, etc)	Pobres do Meio Urbano Camponeses Eremitas

Fonte: GRIECO, Allen. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*, p. 466-477.

ção estritamente hierárquica de ordenação do universo que esteve em voga da Antiguidade até o tempo de Copérnico, e mesmo da revolução darwiniana. Propõe que todos os seres e elementos do universo se encontram agrupados em segmentos que se encadeiam verticalmente e orientados do pólo mais positivo (mais elevado) ao mais negativo (menos elevado) (“**imagem 2**”).

De acordo com a concepção cristã e medieval de mundo, “a grande cadeia do ser” poderia ser sistematizada da seguinte maneira. Acima de tudo, o Deus cristão. Abaixo dele, associados aos elementos do fogo, os animais por

fleuma: 2 tipos imperturbável

nós considerados mitológicos, mas reais na natureza medieval. Logo depois, em correlação com o ar, as aves (igualmente separadas em diferentes níveis hierárquicos: águias, falcões e pássaros de grande altitude; pequenos pássaros; capões, galos e frangos; aves aquáticas). Em seguida, pertencentes ao ambiente aquático, o conjunto dos peixes e frutos do mar (e sua hierarquia interna: golfinhos; baleias, peixes, camarões, caranguejos; mexilhões e ostras; esponjas). Abaixo dos peixes, associados à terra, as plantas cuja hierarquia posiciona no pólo mais positivo as árvores frutíferas de maior altitude, e no pólo mais negativo, as raízes e os bulbos.

Existem ainda outros elementos que poderiam ser aí incluídos: os minerais, por exemplo, ficariam abaixo das plantas. Há também alguns problemas, pois se trata de uma forma de interpretar o mundo que não consegue dar conta de tudo que nele existe: os animais terrestres quadrúpedes como o vitelo, o boi, o carneiro e o porco encontram-se em posição ambígua na cadeia, oscilando entre a água e a terra.

Propriamente medieval foi conferir a esse sistema rígido, verticalizado e hierárquico de compreensão do mundo e da natureza, uma relação especular com a sociedade. Deus permanecia acima de tudo. Logo abaixo, em posição correlata às aves, estavam os ricos e os poderosos. Em seguida, no mesmo nível que peixes e frutos do mar encontravam-se a média e pequena burguesia, mercadores e membros de ordens religiosas. O último extrato da sociedade era composto pelos pobres do meio urbano, camponeses e eremitas; a eles correspondiam todas as plantas, árvores, bulbos e raízes. É dessa forma, então, que se explicaria por que determinados grupos de alimentos correspondiam a determinados grupos de pessoas; ou, dito de outra maneira, por que a qualidade de certos alimentos estava em consonância com a qualidade de certos grupos sociais.

Em tese, tais associações produziam resultados extremamente sérios do ponto de vista da alimentação das pessoas. Alimentar-se com qualidade significava reservar aos ricos e poderosos o privilégio de comer aves, uma vez que são próprias ao seu grupo social; aos pequenos e médios burgueses,

mercadores e religiosos, uma dieta à base de peixes e algumas espécies de quadrúpedes; aos pobres, camponeses e eremitas, restavam as plantas, particularmente os bulbos e as raízes.

Uma passagem rápida pelas fontes nos esclarece um pouco mais como essas crenças reverberam na vida cotidiana de alguns grupos da sociedade medieval. Para Alcuíno (735-804), homem importante da corte de Carlos Magno, pecar por gula é, dentre outras coisas, preparar alimentos mais refinados do que aqueles exigidos pela qualidade do comensal. No século XIII, o tratado de agronomia do italiano Pietro de Crescenzi (1233-1320/1) refere-se ao trigo como sendo o melhor cereal para panificação; porém para quem exerce trabalhos pesados, com grande gasto de energia, o ideal é comer pão com cereais menos elevados, como os sorgos adequados aos camponeses, porcos, bois e cavalos.

Nas *Ordinaciones* de Pedro III de Aragão (1344), vinho estragado, pão embolorado, frutos podres e queijos azedos são designados como alimento para os pobres no ritual da esmola. No mesmo século, encontramos a emblemática história de Zuco Padella: camponês da região de Bolonha, toda noite, ia roubar pêssegos no jardim do seu patrão; por ser descoberto, leva como castigo um banho de água fervente e um breve sermão do seu senhor: “da próxima vez, esqueça as frutas dos meus pares e come das tuas que são os nabos, alhos-porós, cebolas e as chalotas com sorgos” (relato de *Sabadino degli Arienti*).

No início do século XVI, ainda é possível verificar ressonâncias dessa forma de interpretar o mundo alimentar. Em *Bertoldo* de Giulio Croce, o protagonista, suposto “plebeu”, morre com dores terríveis, quando os médicos da corte tentaram curar sua doença com alimentos raros e delicados, portanto inadequados ao seu estômago de camponês. Na Itália do mesmo período, o médico Castore Durante da Gualdo define as carnes brancas como sendo as mais apropriadas para aqueles que praticam os exercícios do espírito e não do corpo. Desse modo, aos pobres e camponeses restava ingerir alimentos



Tacuinum Sanitatis

- Perdizes
- Natureza: moderadamente quente
- Optimum: gordas
- Utilidade: fazem bem às pessoas convalescentes
- Perigos: fazem mal àqueles que executam trabalhos pesados
- Neutralização dos perigos: cozinhá-las com farinha levedada

(Theatrum of Casanatense)

grosseiros e restos. Em Paris, entre 1542 e 1546, o médico Jacques Dubois (ou Sylvius) publica quatro opúsculos dedicados à alimentação dos pobres em que estabelece para eles a seguinte prescrição: dieta pesada e indigesta adequada à sua constituição (alhos, cebola, alho-poró, legumes, queijos, cerveja, carne bovina, salsichas, sopas, etc.).

Por último, há nas várias versões medievais de um importante tratado médico e cosmológico o *Tacuinum Sanitatis* (séculos XIV e XV), textos e imagens que não só confirmam a ressonância de todas essas idéias, como também auxiliam a sua assimilação através da forma didática de sua apresentação. Apenas como exemplo, selecionei a referência às perdizes (“**imagem 3**”). Seu pertencimento ao grupo de alimentos de qualidade superior e destinado às camadas elevadas da sociedade fica evidente pelo texto que explica suas características (fazem mal àqueles que executam trabalhos pesados, vale dizer, camponeses e serviçais em geral), mas, sobretudo, pelo uso da imagem que tem objetivo de “ilustrar” tal descrição: um senhor ricamente vestido que, montado a cavalo, rodeado de cães farejadores e de posse de um falcão, se

lança à caça das preciosas perdizes. A caça é, por excelência, uma atividade de nobres e poderosos.

Em conclusão, se voltarmos aos relatos da Cocanha posteriores ao século XII, perceberemos que a presença de aves é bastante significativa; sua ocorrência é superior àquelas referentes a porcos e outros animais. Por quê? Porque, do ponto de vista camponês – e a partir daquele século, a Cocanha é cada vez mais uma utopia camponesa –, a utopia alimentar não se resumia apenas no comer muito, mas também em se ter acesso a uma alimentação de “elevada” qualidade, aquela que supostamente não era condizente ao seu posicionamento na sociedade; ou seja, banquetear-se com todos os tipos de aves nobres e não se empanturrar de bulbos e raízes. Sonhar o impossível...