

massimomontanari

comida comocultura

tradução Letícia Martins de Andrade



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



comer junto

Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana: “Nós”, diz um personagem de Plutarco em *Dispute conviviali* [*Debates conviviais*],¹ “não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos”. E uma vez que os gestos feitos junto de outros tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo, a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um *sentido* para os gestos que fazem ao comer. Também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua

¹ O título latino original da obra é *Questionum convivialium*. (N. T.)

assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela. *Substância* e *circunstância* assumem, ambas, um valor significativo, habitualmente coligadas uma a outra, uma vez que a “linguagem da comida” não pode prescindir – diferentemente das linguagens verbais – da concretude do objeto, do valor semântico intrínseco, e de algum modo predeterminado, do instrumento de comunicação. Por outro lado, pode acontecer, como observou Roland Barthes em um ensaio sobre a psicossociologia da alimentação contemporânea, que a “circunstância” se defina de modo tão autônomo, entrando em conflito com a “substância” nutritiva do alimento: o café, alimento excitante, pode assumir um valor social oposto quando vinculado à noção e à prática do relaxamento, da “pausa” entre dois momentos de trabalho.

Barthes afirmava que esses valores “de circunstância” são típicos da era contemporânea no sentido de que a comida, na sociedade da abundância, tende a enfraquecer o seu valor propriamente nutricional para, em vez disso, enfatizar os outros significados, por assim dizer, acessórios. Mas, em todas as sociedades, o sistema alimentar se organiza como um código lingüístico portador de valores “acessórios”, e em certo sentido poderíamos dizer (subvertendo a afirmação de Barthes) que a carga simbólica da comida é ainda mais forte quando ela é percebida como instrumento de sobrevivência diária. A fome, certamente, não permite muitas divagações para além da atenção imediata à detecção dos recursos. Mas é aquela mesma aten-

ção que delimita um universo simbólico de grande riqueza, que configura a mesa como metáfora da vida. A própria etimologia da palavra “convívio” sugere isso, identificando o viver junto (*cum-vivere*) com o comer junto. Não é uma imagem reservada a poucos eleitos: o substantivo solene e a raiz latina do convívio não devem mais nos impressionar tanto. Também a família camponesa define à mesa a própria identidade: “*Vivere a uno pane e a uno vino*” [Viver com um pão e um vinho],² ou seja, dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família. E, ainda hoje, em várias expressões dialetais, a casa se identifica com a comida, que permite à comunidade doméstica viver ali, todos juntos: “Vamos para casa”, no léxico tradicional da Romagna, quer dizer “Entremos na cozinha”. Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla: toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva; toda comunidade monástica se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição (e somente os “excomungados”, aqueles que se mancharam com alguma culpa, são excluídos temporariamente).

² O *Dizionario della lingua italiana*, de Francesco Cardinali e Pasquale Borelli (1846), esclarece o significado do ditado medieval: “*Convivere insieme*”. (N. T.)

Apenas o eremita come em solidão: à rejeição da comida cultivada (em favor da silvestre) e à rejeição da cozinha (em favor do cru), que já identificamos como escolhas conscientes da negação da “cultura”, não se pode deixar de juntar a negação, freqüentemente temporária, da prática do convívio como modelo exemplar de consumo “cultural” da comida. Recuperando, talvez, certa forma de comensalidade com os únicos companheiros admitidos à presença do asceta – os animais selvagens. Colombano, que no fim do século VI experimentava a solidão dos bosques da Gália, viu-se dividindo as frutas agrestes com um urso milagrosamente manso. Algo parecido acontece com Ivan, o cavaleiro da narrativa de Chrétien de Troyes, no século XII, quando, impelido por uma imprudência insana, afasta-se da sociedade dos homens e busca refúgio na floresta: mas conseguirá, também ali, ser um comensal, dividindo a comida com um leão.

O banquete nobiliário também se define como instrumento de união e de solidariedade em torno do chefe. Mas atenção: comer junto não necessariamente significa estar em perfeita harmonia. Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as *relações* que se definem nesse grupo. Pensemos na diferença de papéis entre homens e mulheres em algumas sociedades camponesas: os homens sentados à mesa, as mulheres em torno, prontas para servir, consumindo em pé sua refeição. Pensemos na separação, nas comunidades monás-

ticas (por outro lado, muitíssimo cuidadosas em representar nos rituais da mesa a igualdade de condição e de deveres de todos os confrades), entre a mesa comum e a do abade, na qual se sentam apenas os hóspedes de prestígio. Pensemos nos banquetes aristocráticos e na complexa “geografia” que os caracteriza. O *lugar* não pode ser atribuído ao acaso: de maneira mais ou menos formalizada de acordo com as épocas e os contextos sociais e políticos, ele serve para marcar a importância e o prestígio dos indivíduos – o chefe no centro, os outros a uma distância inversamente proporcional ao papel que a cada um é atribuído. No século X, na corte de Bizâncio, Liutprando de Cremona (embaixador de Otão I da Saxônia) foi colocado para comer em uma posição que ele considerou inadequada para o seu nível, e não deixou de protestar. Algo parecido, segundo a ficção de uma novela quatrocentista, teria acontecido a Dante Alighieri, que foi embora indignado da corte de Nápoles quando, tendo-se apresentado (atrasado, no entanto) modestamente vestido “de poeta”, não foi reconhecido, sendo acomodado na extremidade da mesa (voltou depois, vestido de modo suntuoso, e lhe foi oferecido um lugar adequado: e então se divertiu em escandalizar os anfitriões, lambuzando-se de propósito com comida e vinho, pois, segundo ele, a honra não era para ele, mas para suas roupas: por isso, era justo fazê-las participar do banquete). Sobre esses assuntos, é possível, portanto, se divertir, mas a própria possibilidade de brincar com isso revela o quanto são sérios e

sinceros. A sua carga simbólica não se esgotará na época moderna, com a significativa variante que, na monarquia absoluta, poderá acontecer que o chefe coma *sozinho* para que fique bem clara a diversidade, a estranheza de sua pessoa e de seu papel em relação aos próprios cortesãos que o circundam.

Esses tipos de ritualismo persistem ainda hoje quando se trata de exprimir relações formais (por exemplo, em um banquete diplomático, ou, seja como for, público), a menos que o objetivo não seja exprimir a *falta* de hierarquias, “o caráter democrático” do grupo e da mesa em torno da qual ele se reúne. Também por isso, creio, se difundiu, particularmente na moderna sociedade “democrática”, o hábito da mesa *redonda*, menos adequada para marcar as diferenças e as hierarquias. A mesa medieval e a renascentista tinham, ao contrário, por definição, a forma *retangular*, mais adequada para definir distâncias e relações (mais excepcional ainda foi, naqueles tempos, a mesa redonda de Artur, que passou para a história em virtude de sua forma insólita).

No ritualismo convivial, o significado dos gestos é confiado à definição das regras que servem para delimitar o campo de ação, excluindo quem não as conhece e, portanto, não pode respeitá-las. Já as comunidades monásticas haviam elaborado uma série de regras que, à mesa, impunham silêncio, concentração, sobriedade de gestos, além de moderação ao consumir a comida. Nos séculos XII e XIII, apareceram os primeiros manuais para ensinar

as “maneiras à mesa” aos rebentos da nobreza: gênero que depois faria grande sucesso na época contemporânea, com o *Cortigiano* [O cortesão], de Baldassarre Castiglione, o *Galateo*, do monsenhor Della Casa, e muitas outras obras produzidas nos vários países europeus. De modo distinto e em acepções diversas, são todos instrumentos dedicados a definir, a *distinguir* quem está dentro de quem está fora, quem participa de quem está excluído. Não é por acaso que os manuais de “boas maneiras” voltados para a aristocracia sempre tiveram uma referência negativa do camponês, que se comporta “mal”, que “não sabe” quais são as regras, e por isso (também por isso) é excluído da mesa senhorial. O comportamento alimentar torna-se um sinal das barreiras sociais, da impossibilidade de infringi-las.

Outra questão essencial do comer junto é a *partilha* da comida. A atribuição de um pedaço em vez de outro nunca é casual (a menos que, uma vez mais, não queira exprimir a *falta* de hierarquias), mas reproduz as relações de poder e de prestígio no grupo. Disso, temos testemunhos significativos já na épica grega: nos poemas homéricos, aos hóspedes se oferece sempre o melhor pedaço. Na literatura céltica, em torno da divisão das carnes se desenrolam lutas furiosas entre os chefes de tribos antagônicas ou clãs rivais. De modo menos sangrento (mas apenas porque as relações de força são, no conjunto, mais rigidamente constituídas e na maior parte das vezes estão fora de discussão), a sociedade da corte da Idade Média e do

renascimento identifica o corte da carne na sala de banquete, diante da mesa posta, como o momento decisivo do ritualismo convivial, de extraordinárias implicações simbólicas: daí a importância não apenas técnica, mas, por assim dizer, política do *trinchador* encarregado de tal operação.

Mas, como dizíamos, o caráter *expressivo* da refeição nunca é distinto do valor concreto (econômico e nutricional) dos alimentos consumidos. É, portanto, indispensável identificar uma gramática da comida e decodificar suas regras.