

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

VÂNIA MENEZES DE ALMEIDA

ENSAIO SOBRE A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL LOCAL
COMO ESTRATÉGIA IDENTITÁRIA-TERRITORIAL

NITERÓI

2006

A447 Almeida, Vânia Menezes de
Ensaio sobre a valorização da culinária tradicional local
como estratégia identitária - territorial / Vânia Menezes de
Almeida. – Niterói : [s.n.], 2006.
126 f.
Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade
Federal Fluminense, 2006.

1.Geografia humana. 2.Geografia cultural. 3.Culinária
regional. 4.Identidade cultural. I. Título.

CDD 304.2

VANIA MENEZES DE ALMEIDA

ENSAIO SOBRE A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL LOCAL
COMO ESTRATÉGIA IDENTITARIA-TERRITORIAL

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial para a obtenção do Grau de Mestre. Área de concentração: Ordenamento territorial urbano-regional

ORIENTADOR: PROF. DR. JORGE LUIZ BARBOSA

NITERÓI
2006

VÂNIA MENEZES DE ALMEIDA

ENSAIO SOBRE A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL LOCAL
COMO ESTRATÉGIA IDENTITÁRIA-TERRITORIAL

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial para obtenção do Grau de Mestre.

Aprovada em dezembro de 2006.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Jorge Luiz Barbosa – Orientador
UFF- GEOGRAFIA

Prof. Dra. Aureanice de Mello Correa
UERJ- GEOGRAFIA

Prof. Dr. Jacob Binsztok
UFF- GEOGRAFIA

Niterói
2006

DEDICATÓRIA

A minha família,

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos mestres e amigos que, com paciência e estímulo me ajudaram a concluir esta etapa da minha vida acadêmica e a todos que de forma direta ou indireta contribuíram para a realização deste trabalho.

RESUMO

A geografia do sabor pretende investigar a relação alimentação-sociedade na perspectiva espacial, para além da relação do território como área de produção, ampliando a visão sobre o ato cultural da alimentação. O território é a base para o desenvolvimento de uma culinária local e, ao mesmo tempo, a culinária imprime marcações simbólicas identificadoras do grupo. Apreciar e consumir determinados tipos de pratos - e proibir outros - marca fronteiras entre identidades/culturas, portanto configura territórios.

Os grupos sociais foram, ao longo do tempo e no espaço, tecendo relações sociais e identitárias ao ato de alimentar-se, criando tradições culinárias imbricadas na construção de mitos de origem. A valorização da culinária local constitui-se numa efetiva estratégia identitária destes grupos, afirmando suas condições de existência e de sobrevivência.

Nos dias de hoje, consumir pratos identificados com culturas alimentares e culinárias típicas de grupos específicos pode ser lido como consumir “símbolos” de identidades autênticas. Se por um lado esse consumo desvirtua a idéia da comida típica como celebração do encontro entre pertencentes a mesma identidade, por outro a visibilidade do produto no mercado garante ao grupo além de uma forma de inserção econômica no mercado global, um articular-se político que possibilita a reivindicação de exclusividade ao acesso e uso ao território da produção. Assim a valorização da culinária se constitui não só numa estratégia econômica, mas também numa estratégia identitária e territorial.

PALAVRAS-CHAVE:

Geografia do Sabor; culinária regional; identidade territorial.

ABSTRACT

The geography of taste intends to investigate the relation feeding-society in the space perspective; it stops beyond the relation of the territory as production area, extending the vision on the cultural act of the feeding. The territory is the base for the development of a local culinary and, at the same time, the culinary prints symbolic markings of identification of the group. To appreciate and to consume definitive types of plates - and to forbid others - mark borders between identities cultures, therefore it configures territories.

The social groups had been, throughout the time and in the space, wavering social and identity relations to the act of feeding itself, creating embody culinary traditions in the construction of the origin myth. The valuation of the local culinary consists in an effective identity strategy of these groups, affirming its conditions of existence and survival.

Nowadays, to consume plates identified with typical alimentary and culinary cultures of specific groups can be read as to consume “symbols” of authentic identities. If on the other hand this consumption divert of the idea of the typical food as pertaining celebration of the meeting between the same identity, for another one the visibility of the product in the market guarantees to the group beyond a form of economic insertion in the global market, one to articulate politician who makes possible the claim of exclusiveness to the access and use to the territory of the production. Thus the valuation of the culinary if not only constitutes in a economic strategy, but also in a identity and territorial strategy.

KEYWORDS

Geography of taste; territorial-Identity; local culinary

SUMÁRIO

SUMÁRIO	6
ÍNDICE DE FIGURAS.....	7
INTRODUÇÃO	8
CAPITULO I - IDENTIDADE: CONSIDERAÇÕES SOBRE AS DEFINIÇÕES DO CONCEITO.....	12
1.1 Considerações sobre a produção de Identidade	13
1.2 Identidades Territoriais.....	23
 CAPÍTULO II – O SISTEMA CULINÁRIO COMO BASE PARA A AFIRMAÇÃO DE UMA IDENTIDADE DE GRUPO.....	31
2.1 A alimentação na pré-história.....	35
2.2 A culinária com elemento de diferenciação entre povos na antiguidade	39
2.3 A re-invenção da culinária local na Europa Medieval	52
2.3 O re-surgimento das cidades: a sofisticação das culinárias.....	56
 CAPITULO III - A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL LOCAL COMO ESTRATÉGIA IDENTITÁRIO-TERRITORIAL	65
3.1 A emergência das culinárias regionais na Europa	72
3.2 Da internacionalização das culinárias a homegeneização de sabores	73
3.3 O resgate e a valorização das culinárias regionais	79
 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	85
BIBLIOGRAFIA.....	91
ANEXOS.....	98

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustração 1- Identidade e Pertencimentos.....	20
Ilustração 2 – Organização do Sistema Culinário	33
Ilustração 3- A invenção do Fogo.....	35
Ilustração 4- O povoamento planetário na pré-história.	37
Ilustração 5 – Cultivo de cereais e criação de animais domésticos no período Neolítico	38
Ilustração 6 – Crescente Fértil	41
Ilustração 7 – Rotas de comercialização Fenícias	43
Ilustração 8 – Fenícia no século XII a.C.	44
Ilustração 9 – áreas de montanha e de litoral na Grécia	46
Ilustração 10- Cidades e campos na Grécia.....	47
Ilustração 11 – Na cena os convivas deitados em volta da mesa participam da refeição	50
Ilustração 12 - Esquema Ilustrativo da organização e distribuição de terras no Feudo.	53
Ilustração 13 - Espaço Social Alimentar proposto por POULAIN	66

INTRODUÇÃO

A culinária local é um assunto que me interessa há muito tempo. O pouco de química que aprendi na educação básica deve-se mais as horas de preparo de bolos e doces na cozinha de minha casa do que a dedicação ao estudo nos laboratórios da escola. Já nesse tempo percebia a cozinha como *lugar de aprendizado*, nas histórias contadas pelas mulheres da família, no continuo ir e vir de diferentes. Nos dias de festa e para as visitas de cerimônia cozinham-se pratos especiais servidos na melhor louça da casa: os frangos com quiabos, os leitões a pururuca, o arroz com suam, o feijão tropeiro, os tutus de feijão todos acompanhados de arroz, couve e angu. Neste dias, mais do que em outros, o ser mineiro estava explícito, na escolha dos pratos regionais, nos causos contados e nas conversas ao redor da mesa.

As escolhas de quais alimentos poderiam ser comidos, quais deveriam ser evitados e quais eram proibidos é um forte elemento identificador do grupo. As formas de preparo e de consumo, bem como o que fazer com aquilo que sobra constituem um conjunto de práticas culinárias/culturais que reforçam laços (sociais, culturais, afetivos) entre seus membros. Assim, o quiabo que pode ser usado no preparo do frango com quiabo deve ter determinada consistência. Uma vez escolhido o quiabo ele tem que ser preparado de forma que toda a “baba” seja tirada antes de fazer o ensopadinho com o Frango. Esse prato “típico” da culinária mineira pode ser, nos dias de hoje, preparado em qualquer lugar do mundo em que consigam reunir os ingredientes da receita. Há, no entanto, uma defesa da legitimidade do prato quando ele feito e servido em Minas Gerais que vai além da idéia de prato típico, pois se soma a idéia da convivência na cultura de origem.

Nas áreas produtoras desse tipo de culinária regional as redes de relações tecidas para a produção estão ligadas ao território tanto na dimensão material quanto simbólica. A existência de uma cultural regional implica na existência de um ponto de partida, de uma origem localizada no tempo e no espaço, sobre o qual vão se constituir os mitos de

origem e a invenção das tradições. Nesse sentido ela funciona como uma marca simbólica que legitima o discurso sobre o direito “preservação” das condições mínimas para existência do grupo. A justificativa para o acesso diferenciado ao território (meios e modos de produção) fundamenta-se no arranjo singular de fatores (culturais, ecológicos, políticos, econômicos...) da culinária específica de um grupo e suas manifestações culturais particularizadas no seu território no qual ainda estão vivendo ou estiveram no passado (origem).

A relevância do tema a ser estudado está na leitura da construção de identidades fundamentada na valorização da culinária no âmbito da geografia do sabor que procura demonstrar novas possibilidades de apreensão da relação de grupos com seus territórios na perspectiva da valorização das práticas culturais, sociais e econômicas. A dificuldade em estudar o tema proposto está ao mesmo tempo relacionada à riqueza e a falta de material disponível para a pesquisa sobre alimentação no que diz respeito à culinária regional (localizada). Se por um lado na antropologia, na história e na sociologia há muito material de pesquisa sobre alimentação relacionada à cultura e a sociedade, por outro são poucos os geógrafos que a estudam na perspectiva do sabor.

Grande parte dos geógrafos que estudam alimentação opta por trabalhar na perspectiva da produção e do consumo de alimentos, ou ainda, como Josué de Castro na obra “Geografia da Fome” faz todo um estudo na perspectiva da (des)nutrição da população, centrando a discussão em dados biológicos e econômicos. A maior parte das informações e metodologias de estudo pesquisadas sobre a geografia do sabor foi produzida por geógrafos e historiadores franceses e italianos, todavia a formação de uma culinária regional nestes países dificilmente se presta como modelo interpretativo de outras culturas.

A princípio procuramos na antropologia e na sociologia do sabor subsídios para tratar o assunto que nós interessava, isto é, pesquisas sobre as identidades e estratégias culinárias de grupos específicos. Mas ao buscarmos teorias e análises que dessem conta dessa relação alimentação-identidade-território, percebemos que, de modo geral, a geografia estava fora ou era pouco explorada na composição da identidade culinária regional. O território, para muitos autores, era tido apenas como substrato material. A delimitação e o papel deste na vida do grupo tinham como referência ao Estado-Nação. Havia, ainda, em muitos estudos a concepção de território limitado as suas feições geomorfológicas que compreendiam as condições físicas e climáticas para a produção agropecuária das matérias-primas da culinária. Entretanto, o que nos interessava era uma discussão mais ampla sobre a relação território-alimentação para além do substrato material, incorporando a dimensão simbólica da alimentação, mais especificamente a culinária, na construção de identidades.

O que nos propomos estudar é justamente a constituição de uma estratégia identitária fundamentada na afirmação destes dois elementos (pertencimentos) - território e culinária - imbricados na construção de uma identidade culinário-territorial. De forma mais direta, o que queremos estudar está relacionado à forma como um determinado grupo se constituiu e que estratégias identitárias foram agenciadas para sobrevivência e continuidade em um determinado período de sua trajetória. Em outras palavras, investigar porque e como em determinados momentos re-afirmou (re-inventou) uma identidade específica e, a partir dela, agenciou diferentes estratégias para garantir a sua existência e sobrevivência.

Para alcançar os propósitos aludidos o nosso trabalho procurou desenvolver estudos bibliográficos e documentais que contribuíssem para o entendimento das estratégias identitárias e territoriais que fundamentam a construção de uma identidade culinária regional. Procuramos evidenciar, na perspectiva geográfica, a estreita relação entre culinária e território na construção e na afirmação das identidades de grupos sociais que buscam a partir da idéia de um passado em comum criar estratégias para garantir a continuidade na celebração do presente e a projeção de futuro.

Em primeiro lugar era preciso deixar claro o que entendemos por estratégia identitária, para tanto, no primeiro capítulo tecemos algumas considerações sobre o conceito de identidade. No entanto a nossa proposta de investigação é olhar para a valorização nos dias de hoje da culinária como estratégia identitária e territorial, por isso optamos por tentar mostrar a afirmação de uma identidade pautada no pertencimento do e ao território (que é tanto substrato material quanto referencial simbólico). Assim, ao discutirmos a identidade culinária o faremos na perspectiva da geografia, isto é, imbricada na constituição de identidade territorial.

No capítulo dois optamos por abordar a identidade culinária construída a partir dos sistemas culinários e olhar geograficamente a história da alimentação. Muitos autores abordam a alimentação na perspectiva histórica-cultural, sobretudo antropólogos, sociólogos e historiadores, enfatizado as relações entre a alimentação e etnia, alimentação e religião, alimentação e cultura. A geografia na culinária, em muitos casos, é vista apenas como a distribuição das coisas pelos lugares, seja na divisão das partes da habitação ou na organização da produção (plantação, processamento e consumo), ou ainda na distribuição de fauna e flora pelos lugares. O território, quando abordado, é o palco sobre o qual são tecidas as redes de relações ou, então substrato material – meio natural para a produção de matérias-primas. Por isso, ao re-contarmos a história da alimentação o fazemos procurando destacar a

relação território-alimentação numa perspectiva mais ampla buscando enfatizar os elementos identitários culinários e territoriais.

No capítulo três retomamos a discussão sobre culinária a partir da expansão da comercialização dos produtos e receitas da culinária francesa. Buscamos enfatizar a afirmação de uma identidade culinária e territorial como **estratégia** adotada por grupos sociais para reivindicar e garantir as condições sociais, culturais, políticas e econômicas para sua existência. Procuramos mostrar como, nos dias de hoje, a valorização de culinária/cultura singulares não só funciona para a criação e fortalecimentos de laços que ligam os membros do grupo como também re-cria formas de inserção do grupo num mundo globalizado.

Não apenas como recurso simbólico na constituição da cultura alimentar, mais também como estratégia política, econômica e social a afirmação de uma identidade culinária regional implica em uma relação complexa de diversos fatores. Ao final deste trabalho temos mais perguntas do que respostas e percebemos a amplitude e a necessidade de uma investigação mais aprofundada sobre a relação território e culinária na construção e na afirmação de identidades.

CAPITULO I - IDENTIDADE: CONSIDERAÇÕES SOBRE AS DEFINIÇÕES DO CONCEITO

Quando falamos em construção de identidade temos que ter em mente que ela implica em pelo menos três tipos de identificação: **Eu** (identidade individual); **Nós** (a que grupos pertencem); **Eles** (aqueles dos quais me diferencio). A primeira delimitação a ser feita quando se quer tratar do tema identidade é entre identidade individual e identidade coletiva. Uma está imbricada na outra, na prática não é possível perceber com clareza até que ponto uma determinada característica é expressão da identidade individual e onde começam a ser expressas as características do grupo identitário. Tanto uma quanto a outra são fundamentais para os indivíduos e para os grupos, pois, é através das delas que se situam¹ e interagem uns com os outros em sociedade.

Percebermos claramente a importância das identidades individuais e coletivas, mas é somente quando somos chamados para definir/delimitar os que nos identifica, isto é, o que tomamos como aquilo que nos difere dos outros (daqueles ou daquilo que não somos) é que nos damos conta da complexidade e da dificuldade de estabelecer esses limites. O que nos confere identidade? Como definimos quem nós somos? Há várias formas de entender e definir o que seja identidade individual, desde explicações biológicas baseadas na decifração do código genético até as dos místicos que acreditam ser ela de origem divina (mágica). Para os geneticistas, por exemplo, a identidade do indivíduo é definida por uma sequência de DNA (código genético), mas esta explicação não é capaz de dar conta de todos os aspectos da constituição da identidade, os próprios geneticistas admitem que a identidade de uma pessoa não é constituída apenas pelos seus genes. O que seria este (ou estes) outro fator além do genético que confere identidade aos indivíduos? Nem mesmo os místicos que acreditam que a

¹ Que se posicionam como sujeitos (BOURDIEU, 1997)

identidade do indivíduo é dada pela alma², conseguem dar conta das diversas questões que são levantadas sobre a essencialidade da identidade, muitos deles ao reconhecerem que fatores outros também contribuem para construção da identidade acabam por culpar o mundo pela contaminação da essência (da alma).

Assim, mesmo nestas definições mais elementares podemos ver que definir identidade não é simples, principalmente, por que ela é um processo permanentemente em construção. A identificação de um ator ou de um grupo com um elemento comum que o explica, e que, de alguma forma, o separa dos demais está sempre sendo acionada em prol de sua criação e afirmação. É no pertencer/ser identificado (e identificar-se) com uma identidade em especial que os indivíduos pautam as suas ações, é o re(auto)conhecimento da identidade que confere “substância e sentido a objetos e pessoas” (BOSSÉ, 2004, p.158).

1.1 Considerações sobre a produção de Identidade

A produção de significados está intimamente ligada à produção de identidades. É no processo de identificação que sistemas símbolos e práticas de significação são agenciados e que a representação é construída tanto individual quanto coletivamente. Segundo WOODWARD (2000) “é por meio dos significados produzidos pelas representações que nos posicionamos e damos sentido aquilo que somos e aquilo que podemos nos tornar”. A Identidade é um elemento fundamental para a construção da trajetória de vida do grupo (do indivíduo), a própria reafirmação ou reformulação de algumas características que delimitam uma identidade específica constitui estratégias de *sobrevivência* do grupo. Neste sentido quanto mais forte³ for aquilo que faz os indivíduos se identifiquem como membros do grupo, maior a coesão interna do grupo naquele determinado momento.

Nós nos relacionamos com o(s) outro(s) a partir de posicionamentos que tomamos como sujeitos e a partir de canais de diálogo (seja ao redor de propostas comuns ou no confronto entre propostas divergentes) entre diferentes. Ao nos posicionarmos como sujeitos para identificamos o outro como pertencente a um grupo diferente do nosso, o fazemos com base num sistema de classificação. Os tipos de relações que estabelecemos estão intimamente ligados aos aspectos que abordamos, e ao que enfatizamos, ao definir quais

² Alma aqui entendida como o que anima o corpo, conferida ao indivíduo por uma entidade sagrada.

³ O termo aqui empregado se refere a performatividade, tanto em termos de liame cultural quanto político – o uso de uma determinada expressão da identidade que no contexto em se está inserido aglutina maior número de interesses e confere ao grupo uma mais engajada defesa da criação de condições para a continuidade de sua trajetória .

critérios compõem o nosso sistema de classificação que, por sua vez, é a base para a construção da identidade social. Os conjuntos de Semelhanças e Diferenças que configuram o que sejam identidades estão permanentemente sendo elaborados e re-elaborados no processo de identificação, e de forma mais intensa nas situações em que se faz necessário estabelecer relações entre indivíduos, grupos e destes com o mundo em que vivem.

No processo de identificação (de grupos) dois movimentos simultâneos são sempre acionados: um que busca pela distinção⁴ do grupo, isto é, por aquilo que **seria comum** a todos que pertencem àquela identidade; e outro que busca a diferença⁵, em relação aos outros grupos, isto é, aquilo que separa os daquela identidade dos demais grupos sociais. Cada um destes movimentos do processo tem uma função específica: o primeiro - que aqui chamamos de distinção - da conta da afirmação e re-afirmação das suas características (identitárias) mais performativas; o segundo - que aqui chamamos de diferença - da conta, na relação com o outro, da necessidade de identificação com ênfase nas características que os diferenciam dos demais.

Em outras palavras, podemos dizer que o nós (eu) seria definido tanto por características próprias, isto é, pela marcação simbólica distintiva, quanto pela diferença, isto é pelo processo de diferenciação que se dá na relação como o outro. Por exemplo, ser mulher é ao mesmo tempo ter o conjunto de características que a definem como parte do gênero feminino (distinção) e não ter o conjunto de características do que é definido como homem - do gênero masculino - (diferença). Contudo, ser/identificar-se como mulher não pode ser resumido numa oposição binária entre pertencer ao gênero feminino e não pertencer ao gênero masculino. Percebemos a oposição binária como um dos instrumentos mais importantes (e mais acionados) no processo de construção do perfil da identidade, quando dizemos que não somos, estamos nos posicionando em relação a um elemento e a cada elemento analisado estamos construindo o nosso sistema de classificação. Devemos, porém, tomar o cuidado de não reduzir a construção da identidade a oposições binárias de/entre semelhanças e diferenças, a contradição, o conflito, a dúvida (a incerteza) também estão presentes, são elas o motor dinâmico da re-afirmação e re-invenção cotidiana da identidade do grupo.

BOSSÉ (2004) enfatiza que “toda forma de identificação supõe também, ao menos implicitamente, um processo de diferenciação: nos identificamos a – ou,

⁴ A distinção – refere-se a construção de representação simbólica que “marca” o conjunto de característica que confere singularidade ao grupo; aproximação do termo *marcação simbólica* utilizado por alguns autores. (BOURDIEU, 1996; CERTEAU, 1994)

⁵ A diferença refere-se ao processo de permanente construção da identidade na relação com o outro, refere-se a necessidade de identificar-se e identificar o outro em termos de diferença (afastamento) e semelhança (aproximação) (HALL, 2001; WOODWARD, 1997).

eventualmente, contra – qualquer coisa”.(p.161) Neste sentido podemos pensar a construção da identidade como a afirmação da diferença. Assim a identidade social (coletiva), isto é, pertencer (ou ser) identificado como grupo social é efetivada a partir do uso de um sistema de classificação. Neste sistema são estabelecidos critérios nos quais um conjunto de características serve como instrumento de distinção do grupo, isto é, serve para definir (delimitar) quem são aqueles que fazem parte (pertencem) e quem são aqueles não fazem parte do grupo (não pertencem). A distinção do grupo, isto é, o conjunto de características que compõem a marcação simbólica identificadora do grupo é ponto de partida (e de chegada) para o processo de diferenciação que se dá na relação com o outro; por sua vez a diferença constituída na relação com o outro pode servir tanto para reafirmar a distinção quanto para reelaborar a o sistema de classificação (algumas das características) que desenha a marcação simbólica – distintiva – do grupo.

É, também, com base nos sistemas de classificação que são criadas as regras que permitem a comunicação com outros grupos. Ao desenhar o conjunto de características que delimitam o que pertence ao grupo não estamos apenas definindo quais são as características ou pertencimentos constituintes da marcação simbólica distintiva do grupo, também estamos estabelecendo as possibilidades e tipos de relações com o outro: gerando tanto zonas de cooperação, em redes solidárias entre ao redor de propostas ou posições comuns, quanto zonas de conflito nas quais prevalece o enfrentamento na forma de competição, negação e antagonismos.

Pensando em termos de culinárias tradicionais, as zonas de cooperação e zonas de conflito dependem do tipo de estratégia (do pertencimento que é enfatizado como marca distintiva) e do tipo de relação (semelhanças e diferenças – enfatizadas no processo de diferenciação) que se estabelece entre grupos de produtores e de consumidores. Digamos que um grupo de produtores de doce artesanal enfatiza no processo de diferenciação a característica (pertencimento) serem produtores artesanais e, por semelhança, se identificam com outros produtores artesanais (tais como vinho, cachaça, queijos, etc.). Eles estabelecem então zonas de cooperação em torno de posições comuns tais como a defesa do modo de produção.

Por outro lado, ao enfatizar que a localização⁶ como marca distintiva do grupo, estes produtores reivindicam o reconhecimento de seu produto como único (legítimo) e a desqualificação dos produtores de doce de outras áreas estabelecendo zonas de conflito (de

⁶ A localização aqui não diz respeito somente a produção em uma área específica, diz respeito a localização dentro da história e da cultura do grupo.

competição). Assim, a diferença se dá na relação com outros produtores artesanais⁷ com os quais estabelece zonas de cooperação e na relação com outros produtores de doce⁸ com os quais estabelece zonas de conflito. E, neste caso, ao configurar o seu sistema de classificação, a marcação simbólica distintiva do grupo – ser produtor artesanal de doce - é construída com ênfase nos pertencimentos: modo, tipo e localização da produção.

Na construção do sistema classificatório de uma identidade coletiva, os pertencimentos têm um importante papel e são os primeiros mecanismos acionados para delimitar as marcações simbólicas distintivas do grupo. Entretanto não podemos reduzir a identidade a estes, ela é muito mais complexa e envolve outras formas e mecanismos além destes. O que queremos é investigar: quais, como e o porquê de determinadas características compõem o conjunto de critérios que delimitam o pertencimento, isto é, o perfil de quem pertence ao grupo. Em outras palavras, é preciso estar atento à forma como são construídos os sistemas de classificação, sobre quais critérios e o que (ou quem) está por traz da escolha desta ou daquela característica como fundamental para definição da identidade do grupo. As relações de poder se expressam na escolha destes, de forma que dentre todos os objetivos e estratégias de todos os membros do grupo apenas alguns sejam contemplados em detrimento de outros. BOURDIEU ao tratar dos sistemas de classificação, isto é dos critérios utilizados para a construção destes sistemas, argumenta que:

(...) a procura dos critérios <objetivos> de identidade <regional> ou <étnica> não deve fazer esquecer que, na prática social, estes critérios (...) são objeto de representações mentais, que dizer, de atos de percepção e de apreciação, de conhecimento e de reconhecimento em que os agentes investem os seus interesses e os seus pressupostos, e de representações objetais, em coisas (...) ou em atos, estratégias interessadas de manipulação simbólica que têm em vista determinar a representação mental que os outros podem ter destas propriedades e de seus portadores.(BOURDIEU, 1997, p.112).

A construção e a afirmação de uma identidade social (ou coletiva) pressupõe que haja consenso sobre os critérios estabelecidos na definição da marcação simbólica que confere a distinção (singularidade) ao grupo. A partir desta proposta, podemos pensar a delimitação da identidade sempre sendo feita em função da correlação de forças (dentro e fora

⁷ Os pertencimentos enfatizados são os tipos de produção – ser produtor artesanal - *semelhantes* ao tipo de diferentes grupos de produtores (de vinho, de cachaça, de queijo) artesanais e que os aproximam ao redor de propostas comuns.

⁸ O pertencimento enfatizado é a relação de exclusividade com a área de produção, isto é, o pertencimento ao território (considerado o único que reúne condições materiais e humanas) da produção.

do grupo), isto não quer dizer que apenas o(s) ator(es) hegemônico(s) determine(m) quais os limites para definir quem (ou o que) está incluído ou não. Para SILVA (2000) “O processo de classificação é central na vida social. Ele pode ser entendido como um ato de significação pelo qual dividimos e ordenamos o mundo social em grupos, em classes”.(p.82) Os contrastes e as diferenças internas são relevados em prol da criação e afirmação da identidade, que mesmo sendo não-essencialista⁹ em sua constituição, é percebida como essencial¹⁰.

A “essência” do que seja ser/pertencer ao grupo é construída, em grande parte, pela “naturalização” da representação mais expressiva com a qual se identificam os membros do grupo. A coesão do grupo é fortemente influenciada pela capacidade que os atores envolvidos têm de estabelecer ligações entre os membros do grupo; quanto maior a adesão dos indivíduos a identidade, maior será a coesão do grupo. O discurso construído a partir da marcação simbólica identificadora do grupo é, em si, uma estratégia que além de promover a coesão interna, propicia a criação das zonas de contato com outros grupos. Seja qual for o elemento a partir do qual vai se distinguir cada grupo, a busca vai ser sempre por aquilo que for mais expressivo (HALL, 2001; HETHERINGTON, 1998), visível tanto para os de dentro quanto para os de fora do grupo. Tal marca simbólica é o elemento comum na base (na “essência”) do que seja ser/pertencer a um grupo, todas as outras representações vão ser aglutinadas em torno dela.

Voltando ao primeiro exemplo, observamos que é o gênero (feminino) que serve com base para construção do que é pertencer à identidade mulher, a complexidade aumenta a medida em outras características vão sendo associadas à composição do que seja ser mulher. Quanto mais “simples” for o elemento chave no sistema de classificação mais heterogêneo será o grupo, maior será o número de indivíduos “diferentes” encaixados dentro dele. Noutro sentido, quanto mais “complexo” for o elemento chave no sistema de classificação mais homogêneo será o grupo e maior especificidade do que seja pertencer a ele. Em outras palavras, a simplicidade ou complexidade do elemento vista em termos de delimitação do perfil do grupo depende no número de pertencimentos acionados na

⁹ WOODWARD, K (1997) Distingue duas formas de abordar a identidade (p.12) uma essencialista e outra não-essencialista:

- Essencialista – existiria um conjunto autêntico de características que todos os que são daquela identidade partilhariam (não se alteraria ao longo do tempo).
- Não-essencialista – focalizaria as diferenças, assim como as características comuns, mas também prestaria atenção às formas pelas quais as definições do que significa ser (pertencer) daquele (identificar-se como) grupo têm mudado ao longo do tempo.

¹⁰ Perceber como essencial, neste caso, quer dizer perceber como uma identidade autêntica que se sustenta ao longo do tempo sobre características que todos (e somente eles) daquela mesma identidade compartilham.

delimitação da sua marcação simbólica de distintiva. Quanto mais características forem acionadas na construção do perfil menor o número de pessoas que se identificaram (e serão identificadas) como pertencentes ao grupo.

Para ficar mais clara a posição aqui defendida, propomos pensar o seguinte exemplo: ser mulher é mais “simples” do que ser mulher e negra, que por sua vez é menos complexo do que ser mulher, negra e brasileira. Isto, também, pode ser pensado em termos de identidade territorial mais especificamente em relação a escalas geográficas em que são construídas, quanto maior a escala maior será o número de indivíduos diferentes entre si que se encaixam como membros grupo. Ser brasileiro é mais “simples” do que ser brasileiro e nordestino que por sua vez é menos “complexo” do que ser brasileiro, nordestino e baiano¹¹.

No jogo da permanente re-invenção das identidades há limites dentro dos quais podemos nos identificar como pertencentes, ou não, aquele ou a este grupo identitário, porém, as marcações simbólicas que delimitam os aspectos mais expressivos de uma identidade não são assim tão rígidas, sobretudo nas margens. Para, por exemplo, CANCLINI¹² (1998) a bricolagem de elementos de culturas diferentes, possível pela fluidez das relações estabelecidas entre os diferentes atores, acaba por criar uma cultura híbrida. Segundo o autor é o que acontece na fronteira entre Estados Unidos e México, nas margens entre duas diferentes culturas muitas cidades apresentam elementos complexos imbricando símbolos de culturas diferentes.

Há limites perceptíveis, mais não muito claros, dentro dos quais o grupo escolhe quais as estratégias identitárias fundamentais para garantir a sua sobrevivência (cultural, política, econômica), isto é, as condições para a reprodução social do grupo frente a determinadas situações. As estratégias de sobrevivência estão, sobretudo, ligadas as questões concretas, tais como as estratégias para inserção econômica do grupo no mercado e a criação de estruturas para a realização dos produtos culturais (alimentos, artesanato, roupas, festas...). Há, também, estratégias que mesmo sendo menos expressivas do ponto de vista da visibilidade são as que se mantêm ao longo do tempo e/ou no espaço e que garantem a existência, continuidade e coesão do grupo. Vividas no cotidiano do grupo, dão a idéia de um passado em comum (origem) e de um futuro a ser em parte preservado e em parte construído para gerações futuras, é o sentido de uma trajetória em comum.

¹¹ Destacamos aqui que a complexidade não está necessariamente ligada a uma dimensão (ou escala), mais sim a complexidade do conjunto de pertencimentos acionados. Assim, ser Baiano é mais simples do que ser baiano e nordestino que por sua vez é menos complexo do que ser baiano e nordestino e brasileiro.

¹² “Em toda fronteira há arames rígidos e arames caídos. As ações exemplares, os subterfúgios culturais, os ritos são maneiras de transpor os limites por onde for possível.” (CANCLINI, 1998, p.349)

Estratégias para existência e sobrevivência¹³ não são percebidas ou vividas em separado no cotidiano dos grupos identitários, umas estão apoiadas e influenciam nas outras. Vê-las em separado é apenas uma forma que adotamos para pensar a respeito das diferentes estratégias acionadas/utilizadas pelos grupos. De forma mais direta, o que queremos estudar está relacionado à forma como um determinado grupo se constituiu e que estratégias identitárias foram agenciadas para sobrevivência e continuidade em um determinado período de sua trajetória. Em outras palavras, investigar porque e como em um determinado momento re-afirmou (re-inventou) uma identidade específica e, a partir dela, agenciou diferentes estratégias para garantir a sua existência e sobrevivência. Destacando qual marcação simbólica, ou melhor, quais elementos foram acionados para a construção do perfil dos pertencentes ao grupo. O que influenciou a escolha de determinados critérios no sistema de classificação do grupo, quem e o que esteve por traz da escolha destes critérios, quais estratégias identitárias foram efetivadas naquele momento, naquele contexto.

As escolhas de determinadas estratégias identitárias são diretamente influenciadas pela expressividade da identidade tanto do outro com que travam conhecimento quanto com dos pertencentes ao grupo. Assim, dar ênfase a uma determinada marcação simbólica, que é expressivamente identificada e identificadora do grupo e, a partir dela, constituir as relações de pertencimento que delimitam o perfil do grupo identitário é uma das mais eficazes estratégias identitárias.

Como já foi dito antes, quanto mais “forte” o sentimento de pertencimento, mais intensa é a ligação entre seus membros. Acrescentamos agora que o pertencimento não é passivo, isto é, pertencer se traduz em algum grau numa prática política, de defesa do que se julga fundamental para o grupo e na busca por legitimidade e autonomia frente a outros grupos. Segundo HETHERINGTON (1998) “pertencimento não é propriedade e nem margem, nem corrente principal, antes se desloca entre estes”. Este autor argumenta a favor da expressividade em termos de ativismo e propõe tratar a expressividade em termos de política – identidade política¹⁴. Para ele pertencimento, *expressivismo* e identidade devem ser

¹³ Existência: sentido abstrato, aquilo que promove a continuidade a partir princípios éticos e estéticos; sociais e culturais. Sobrevivência: sentido concreto, aquilo que é acionado para garantir a reprodução social do grupo na vida cotidiana (CERTEAU, 1994); voltado para questões materiais tais como a viabilidade econômica das atividades do grupo.

¹⁴ A partir da análise de 10 volumes da publicação inglesa In Cahoots o autor listou seis características de identidades expressivas: (p.5)

1. A busca por experiências autênticas e crescimento pessoal;
2. Empatia e identificação com os direitos e liberdades dos marginalizados e de outros oprimidos;
3. Ênfase na importância de determinar um espaço distintivo para os grupos e redes de associados de mesma opinião para se encontrarem, viverem e protestarem;

as características examinadas para analisar os novos movimentos sociais e as sociedades modernas.

O que faz com que alguns elementos sejam mais expressivos que outros é a capacidade de mobilização tanto dos membros do grupo quanto de outros grupo em torno da causa ou reivindicação feita pelo grupo. Neste sentido, o apelo emocional que mobiliza a opinião pública (contra ou a favor) dá maior visibilidade às reivindicações do grupo e gera espaço para o debate entre os diferentes agentes envolvido na questão. O que, de certa forma, impulsiona a criação de instrumentos e o empenho em ações concretas para a solução da questão. O que determina que um elemento seja mais expressivo, em muitos casos, são contextos específicos nos quais os grupos estão inseridos ou, ainda, aqueles nos quais desejam se inserir. Os grupos identitários posicionando-se em relação ao contexto social, econômico, político, cultural acionam diferentes estratégias identitárias enfatizando o(s) elemento(s) mais performativo(s) na re-afirmação de sua identidade.

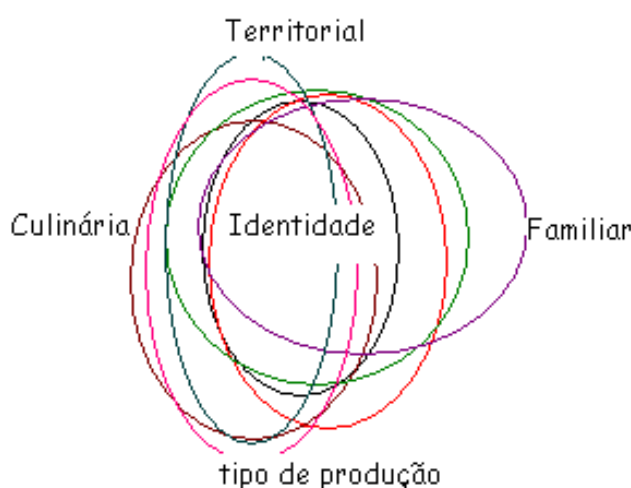


Ilustração 1- Identidade e Pertencimentos¹⁵

A identidade do grupo é construída a partir de seus muitos (múltiplos) pertencimentos (representados no esquema acima pelas linhas coloridas) agrupados dentro do

-
4. O uso destes espaços como base para agrupamentos que se mantém juntos por suas solidariedades emocionais e morais;
 5. Ver o corpo com uma concentração de bem-estar e como expressiva fonte de comunicação e identificação com os outros;
 6. Interesse em conhecimento rejeitado pelo instrumentalismo da ciência moderna, da medicina, da religião e da política.

¹⁵ Modelo explicativo elaborado por Vânia Menezes de Almeida – as linhas coloridas representam os pertencimentos: a família, a culinária, ao território (da região) e ao tipo de produção (artesanal) e as possíveis interfaces com outros grupos familiares, a outras culinárias, em relação a outros produtores artesanais. O conjunto de pertencimentos compõe a identidade do grupo, mas apenas alguns pertencimentos são enfatizados a cada momento.

sistema de classificação. A partir do sistema de classificação são estabelecidos os limites entre os que pertencem e os que não pertencem ao grupo identitário (representado pelo conjunto de círculos coloridos). Os pertencimentos (elementos) sobre os quais nos apoiamos para configurar a nossa identidade são comuns a diversos outros grupos, o que nos torna diferente é o arranjo singular destes múltiplos pertencimentos. Em cada contexto acionamos determinados pertencimentos sem, contudo, abrir mão do conjunto de pertencimentos que delimitam o perfil de nossa Identidade. Assim, o que vemos na figura acima são quatro pertencimentos enfatizados cada qual em um contexto diferenciado. Por exemplo, no contexto familiar e na relação como outras famílias o que enfatizamos é a nossa identidade familiar; se por outro lado estamos frente a reivindicações pelo direito ao território o que enfatizamos é a nossa identidade territorial¹⁶.

Valorizar ou enfatizar a identidade territorial, não significa abrir mão de outros pertencimentos que configuram a Identidade de grupo, mas sim enfatizar um aspecto (pertencimento) que naquele contexto é capaz de mobilizar recursos (físicos, sociais, políticos, culturais) para garantir condições de existência e de sobrevivência do grupo. Dessa forma a valorização de um elemento na afirmação da Identidade constitui-se uma estratégia identitária, informada e direcionada para dar respostas às necessidades do grupo.

Somente alguns desses pertencimentos que nos conferem identidade são enfatizados quando **afirmamos** nossa identidade, a cada momento o grupo pode escolher, como estratégia, enfatizar um ou mais pertencimentos na afirmação da identidade do grupo, de acordo com o contexto em que se insere. A relação e a escolha de qual (ou quais) pertencimento(s) acionar recaem sobre aqueles que naquele contexto específico são capazes de mobilizar recursos (físicos, sociais, políticos, culturais) e dar maior visibilidade ao grupo. Seja contra ou a favor das reivindicações do grupo, a mobilização da opinião pública, dos agentes do mercado, de mecanismo governamentais, etc. da oportunidade de criar situações favoráveis para suas questões sejam discutidas.

A afirmação de uma identidade do grupo faz parte de uma cadeia de negações (daquilo que não é) pela delimitação dos símbolos a partir dos quais são construídas as representações (aquilo que é) (HETHERINGTON, 1998; WOODWARD, 1997). O elemento central nesta representação tanto pode ser real (produto) quanto imaginado (mito fundador). No caso específico de uma identidade re-afirmada a partir e para a inserção de um

¹⁶ O pertencimento “territorial”, ou ao território, só pode ser afirmado por que faz parte do conjunto de pertencimentos que configuram a identidade do grupo. Isso não quer dizer que ele é o mais importante ou significativo dentro do sistema de classificação, quer dizer apenas que dentre os múltiplos pertencimentos que delimitam o perfil da identidade ele é o mais “performativo” em determinados contextos.

determinado produto no mercado, os saberes e fazeres relacionados à produção são fundamentais para: reforçar laços sociais, o uso e apropriação dos espaços de convivência, a valorização cultural e a articulação política dentro do grupo e dele para com os outros. Os produtos da cultura¹⁷ fazem parte de um processo que é ao mesmo tempo social, econômico, político e simbólico. Este produto, ao mesmo tempo em que é localizado dentro de uma cultura é, por seu valor cultural agregado, um produto global de grande valor unitário no mercado globalizado. O mercado consumidor para produto global, em geral, representa uma parcela da população com maior poder aquisitivo, que pode estar em qualquer parte do globo.

A principal característica do consumidor dos produtos globais é o desejo de consumir o exclusivo, o exótico ou típico de culturas locais. HETHERINGTON (1998) refere-se a esta forma de consumir os produtos mais por seu valor cultural agregado como *lifestyle shopping*. Segundo ele as “identidades” atribuem a marca (sobretudo as marcas étnicas e ambientais) que confere “autenticidade” ao produto e o tornam atraente para este mercado. O caráter mais performático de alguns elementos sobre os quais se constroem as representações de identidade também funcionam como “marca” para seus produtos (mercadorias) culturais. Há muitas outras questões, aspectos e elementos envolvidos na reafirmação de uma identidade, não se pode reduzi-la a esta relação direta com o mercado e nem aos pertencimentos e as representações mais expressivas da identidade. No entanto a marca simbólica transmutada em marca comercial garante ao produto um mercado consumidor de produtos culturais. O que é fundamental como fonte de renda para reprodução das condições materiais para a sobrevivência do grupo.

A unidade do grupo que é preservada a partir da teia de relações que constituem a identidade do grupo e a componente espacial centrada na escala local, configurada a partir de relações com outros atores em diversas escala. Assim, o grupo de produtores e se relaciona com outros grupos localizados (configurados) em diferentes escalas, tais como os consumidores globais de produtos culturais. A valorização do produto cultural – a culinária tradicional - localizado é uma estratégia identitária acionada para garantir a sobrevivência (reprodução social) do grupo, a partir da renda gerada na comercialização do produto. Numa primeira aproximação o mais visível é a estratégia que o grupo está adotando naquele determinado contexto, mas ao longo do tempo percebemos que ao mudar o contexto a

¹⁷ Em vários países – inclusive no Brasil – o critério para fazer o inventário dos bens culturais materiais e imateriais duas dimensões são valorizadas: a dimensão simbólica – signo e significado e a dimensão material – produto e mercadoria (capital econômico e político).

estratégia acionada pelo grupo também muda. A coesão, cooperação e o sentido de unidade entre os membros do grupo são mantidos na re-afirmação da identidade coletiva, sobretudo, da identidade territorial do grupo – (que para existir, precisa fazê-lo em algum lugar - necessariamente no espaço). MASSEY (1994) propõe pensar que: “As relações sociais têm sempre uma forma espacial e um conteúdo espacial¹⁸” (p.168).

No caso dos grupos que afirmam sua identidade de produtores de culinárias tradicionais locais, dois elementos (pertencimentos) são enfatizados: culinária e território. A estratégia identitária do grupo acionada tem como base a afirmação de uma Identidade Culinária e de uma identidade territorial. Para alguns grupos de produtores¹⁹ estes elementos são os mais representativos (e expressivos) neste momento da história (trajetória) do grupo no mundo, para eles não há dissociação entre identidade culinária e identidade territorial, não há culinária sem território de produção. O que nos propomos estudar é justamente a constituição de uma estratégia identitária do grupo fundamentada na afirmação destes dois elementos (pertencimentos) - território e culinária - imbricados na construção de uma identidade culinário-territorial.

Propomos-nos a começar essa reflexão explorando em separado como se configuram as identidades territoriais e as identidades culinárias para depois estabelecer a relação entre elas. Cabe lembrar que o que queremos aqui é investigar como a **afirmação** de uma identidade se constitui uma estratégia para garantir a sobrevivência e a existência de grupos sociais. Para efeito de estudo, nos propomos a, num primeiro momento, tentar entender como o pertencimento ao território pode ser a base para a afirmação de uma identidade, isto é, como e em que contexto se configura uma identidade territorial. Num segundo momento procuraremos estudar como se constituem, a partir dos sistemas culinários, as identidades culinárias e como elas, ao mesmo tempo em que são afirmadas, dão coesão e coerência e sentido de uma vida em comum dos membros do grupo.

1.2 Identidades Territoriais

¹⁸ Social relations always have a spatial form and spatial content. They exist, necessarily, both in space (i.e. in a locational relation to other social phenomena) and across space. (p.168)

¹⁹ Há diversos grupos de produtores artesanais localizados em pequenas cidades e vilas, muitos deles organizados em associações, que se articulam globalmente num movimento de valorização das culinárias tradicionais locais – o slow food – que trataremos mais adiante.

Uma identidade local é, em termos de uso e apropriação do espaço, pode ser apreendida como uma identidade territorial que tem como referencia a escala local. Assim o elemento chave do sistema de classificação da identidade local é espacial. Em outras palavras, o território o é elemento na construção dos sistemas de classificação de identidades territoriais (locais), é ele que dá o sentido de unidade que confere (singularidade) especificidade ao grupo, não apenas na sua dimensão física, mas também, nas dimensões sociais e simbólicas. O papel do território na construção da identidade territorial é definido tanto no campo do real – substrato material (abrigo e recurso) - quanto na dimensão simbólica – espaço de referência, imagético - é a partir dele que se configura e se delimita o ser/pertencer aquele grupo específico, localizado. HAESBAERT ao definir identidade territorial destaca esse duplo papel do território:

Identidade territorial é uma identidade social definida fundamentalmente através do território, ou seja, dentro de uma relação de apropriação que se dá tanto no campo das idéias quanto no da realidade concreta, o espaço geográfico constituindo assim parte fundamental dos processos de identificação social. (HAESBAERT, 1999, p.172).

A relação de apropriação pode se dar em diferentes escalas geográficas desde a local a até a global, em arranjos multiescalares e de diversas formas diferentes. E, mesmo centrada em uma escala, por exemplo, escala local, estabelece de alguma forma relações como grupos e ordens em outras escalas. Ao apropriar-se do espaço geográfico, a escala de referência sobre a qual se constrói representação daquela identidade territorial constitui também as bases para a reivindicação política sobre território, esta pode ser traduzida em movimentos: regionalistas, separatistas, nacionalistas, entre outros. Até o início da era moderna as identidades eram produzidas, sobretudo, pela tradução de práticas sociais territorializadas, originando identidades locais, regionais e nacionais. Algumas delas identificadas, por exemplo, pelo tipo de produção e modo de vida de um determinado grupo – as regiões de produção de lã, de vinhos, etc.

Com a formação dos Estados Nacionais (século XIX) as identidades nacionais foram colocadas em evidência a tal ponto que a primeira associação que se fazia ao conceito de território era a da área ocupada pelo Estado-Nação – delimitada pelas fronteiras nacionais.

É em torno da identidade²⁰ (construída e) difundida, muitas vezes pelo próprio aparelho do Estado, que se consolida (se naturaliza) o Estado-Nação, seus limites territoriais são referência na qualificação do “ser” nacional (alemão, brasileiro, americano), isto é, definem quem são atores que se relacionam ou se inserem no mundo pelo e a partir daquele Estado. O território nacional tornou-se a base da criação e afirmação da identidade nacional, servindo ao mesmo tempo como substrato material e como espaço de referência para os pertencentes à nação (identificados com aquela identidade nacional). Isto não quer dizer que as diferenças internas tenham sido extinguidas, mas sim que se construiu um consenso sobre o que seja fazer parte da “nação”. HALL, ao tratar a idéia de nação, argumenta que:

(...) a nação não é apenas uma entidade política, mas algo que produz sentidos – um sistema de representação cultural. As pessoas não são apenas cidadãos/ãs legais de uma nação; elas participam da idéia da nação tal como representada em sua cultura nacional. Uma nação é uma comunidade simbólica (...) (HALL, 2001:1992; p.49).

Com a consolidação dos Estados Nacionais a idéia de nação foi sendo naturalizada a tal ponto que ao definir-se o individuo começava declarando a sua nacionalidade. Segundo HALL (2001), no mundo moderno, as culturas nacionais se constituíam em uma das principais fontes de identidade, que era vivida como sendo unificada e estável. A estratégia por traz da construção desta identidade unificada²¹ enfatiza o uso das narrativas da cultura nacional e cultiva a idéia da naturalidade como princípio (e finalidade) do sentido da nacionalidade. HALL (2001) propõe cinco itens fundamentais que devem ser contados nas narrativas culturais nacionais:

I. As narrativas da nação precisam ter em si a idéia de continuidade, um fio condutor que ligue a vida de todos os membros da comunidade, é essa linha que - “dá significado e importância à nossa monótona existência, conectando nossas vidas cotidianas com um destino nacional que preexiste a nós e continua existindo após nossa morte”. (p.52)

²⁰ No caso específico desta identidade (da pátria ou de grupos dentro do país) construída muito mais na busca das semelhanças internas do que o contraste com o externo, procura reforçar a existência de um núcleo comum, ou melhor, um passado comum.

²¹ “A identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia. Ao invés disso, à medida que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar – ao menos temporariamente.” (HALL, 2001:1992; p.13)”.

II. Uma especial ênfase deve ser dada a origens, continuidade, a tradição e a intemporalidade, na criação da representação da identidade “essencial” – “Os elementos essenciais do caráter nacional permanecem imutáveis, apesar de todas as vicissitudes da história” (p.53).

III. A Invenção de uma Tradição – “Tradição inventada significa um conjunto de práticas, de natureza ritual ou simbólica, que buscam inculcar certos valores e normas de comportamentos através da repetição, a qual, automaticamente, implica em continuidade com um passado histórico adequado”. (HOBBSBAWM, E. e RANGER, T., 1983, p.1 apud HALL, S. p.54)

IV. Em conjunto com a invenção da tradição é preciso valorizar a origem ou a marca simbólica que é tida como a origem - o “Mito Fundacional: uma estória que localiza a origem da nação, do povo e de seu caráter nacional num passado tão distante que eles se perdem nas brumas do tempo, não do tempo ‘real’, mas de um tempo ‘mítico’”. (p.54-55)

V. A invenção da tradição de uma “(...) identidade nacional é também muitas vezes simbolicamente baseada na idéia de um povo ou folk puro, original”. (p.55)

O processo de formação é contínuo e deve ser capaz de dar, a cada momento, sentido ao grupo, para tanto está em permanente transformação. “(...) a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento” (HALL, 2001:1992; p.38). As narrativas que são construídas a partir de uma idéia de unidade, não dão conta de amenizar as diferenças internas que em algum momento emergem e geram conflitos entre os interesses locais e nacionais. No embate entre as diferentes idéias (práticas, concepções, reivindicações) dos grupos e (dentro de grupos) é que ocorrem as transformações que podem ter a prevalência ora de um, ora de outro, ou gerar novas propostas e promover novas formas de relações. No limite, o conflito entre ordem local e ordem nacional pode reacender disputas territoriais/identitárias que levam ao conflito armado, é o caso dos muitos conflitos étnicos que emergiram na Europa no final do século XX. Ou ainda, podem ser instrumento de valorização de grupos (e produtos) dentro do país, neste caso as políticas públicas de um Estado de caráter pluriétnico são pensadas de forma a dar maior visibilidade e autonomia a grupos locais e/ou regionais.

Para além da autonomia frente ao Estado-Nação, a emergência de uma nova lógica de construção e re-significação das identidades locais/regionais começa destacar-se a partir do questionamento da validade (e da naturalidade) da identidade Estatal. A transformação no papel do Estado não abrange apenas as dimensões economia e política, mas também, as dimensões social e cultural. Até o final da década de 1950 ele ainda era a principal referência identitária a partir da qual se construía a idéia de unidade e o grande interlocutor dos diferentes grupos que nele se identificavam. A partir da década de 1960 principalmente com a emergência e fortalecimento os movimentos de contracultura outras lógicas de construção de identidades territoriais ganharam visibilidade. HETHERINGTON (1998), situa nos anos 1960 a origem, “desenvolvimento e proliferação de contra-culturas, estilos de vida alternativos e novos movimentos sociais que ajudaram a dar forma a variedade de identidades e de estilos de vida”. (p.3)

O papel do Estado-Nação como agenciador/mediador dos diversos grupos locais e regionais em relação ao “mundial” foi o que sofreu as maiores e mais intensas modificações. Cada vez mais, um número maior de grupos de dentro do país, passava a se relacionar diretamente com grupos em outros países, ligando local a local. A própria idéia de mundo, muito associada a “nações unidas” em contato umas com as outras, foi gradualmente perdendo força idéia de global, pontos diversos e dispersos, conectados de formas diferenciadas dependendo da intenção por traz da linha de fluxo que os aciona.

Em nossa forma de ver esta mudança no papel do Estado-Nação não quer dizer que ele tenha se esgotado, muito menos que a circulação dos fluxos que caracteriza a globalização prescindia da relação como os Estados Nacionais, ele continua desempenhando um papel importante, principalmente na regulação da acumulação capitalista, o que muda é a escala decisão/geração de políticas. Muda também a forma e como ele é visto pelos que dele fazem parte.

No sentido de tornar mais claro o aspecto desta mudança no papel do Estado que queremos enfatizar recorreremos, a título de exemplo, a forma de ação das ONGS – Organizações Não Governamentais dedicadas a causas ecológicas tais como a proteção do meio ambiente contra os danos causados pela exploração do petróleo. Elas organizam movimentos locais apoiados numa rede de ajuda externa formada por diversas organizações e ligada a outros grupos. Uma das propostas mais comuns é criar alternativas sustentáveis para população local, como por exemplo, a comercialização de produtos artesanais, o mercado para o qual esses produtos estão voltados é o global, acionado através dos contatos da ONG local com outras. A regulação e regulamentação deste mercado global são geridas em órgão e

organizações, tais como a OMC – Organização Mundial do Comércio. As normas, regras e acordos são negociados por representantes dos Estados Nacionais.

A criação de grandes blocos econômicos, tais como, União Européia, Mercosul, ASEAN, ALCA, entre outros são indicativos deste novo cenário mundial onde as identidades nacionais estão sendo deslocadas. Observamos que tanto no sentido de um regionalismo de blocos (Europeu, Sul-Americano, etc) quando no sentido de um “localismo” (em regiões vinícolas portuguesas, nos movimentos de grupos indígenas Sul-americanos) a diversidade e a unidade são pensadas a partir de escalas diferentes. Resgatando a idéia de um estado pluriétnico onde a convivência da diversidade de culturas deve ser costurada de uma forma que de unidade ao conjunto. Concordamos HALL (2001:1992), quando ele coloca que as identidades nacionais além de não subordinarem as diferenças internas “não estão livres do jogo de poder, de divisões e contradições internas, de lealdades e de diferenças sobrepostas”.

A grande questão posta é como dar unidade à diversidade, como contemplar na constituição da unidade, identidades e culturas tão diversas e em muitos casos tão conflituosas entre si sem cair na armadilha de um globalismo desenraizado ou de localismos fechados em si mesmo, dos fundamentalismos. Mais uma vez vale lembrar que toda identidade é construída em relação ao (ou com o) outro, a cada diferente escala em que se desenha mudam as formas de arranjo espacial, isto é, muda a relação com o outro e mudam os interesses e mecanismos acionados pelo grupo. Entre localismos e globalismos há diversas formas e escalas de constituição de relações e em cada local a reafirmação ou mesmo a invenção de uma identidade pode ser enfatizada em diferentes arranjos, articulada em diferentes escalas, muitas vezes num arranjo multiescalar dependendo dos tipos de estratégias identitárias acionadas.

Novos grupos sociais, para os quais a identidade nacional já não é o articulador de seus interesses no “mundo” globalizado, investem na afirmação de uma identidade local como forma de inserção no global (pela peculiaridade, pelo singular, pelo diferente). Não se pode reduzir a reafirmação e a invenção de identidades locais à reação frente aos processos de globalização, mas é inegável ela que dinamiza este processo. A fragmentação inerente ao processo faz com os locais, não só nos países centrais, mas também, nos periféricos, sejam re-significados.

Há diferentes lógicas territoriais na reafirmação das identidades territoriais. Ao construir-se, por exemplo, uma identidade local (em relação ao global), duas lógicas territoriais bastante diferentes (e por muitas vezes conflitantes) são acionadas: uma lógica global na qual a construção de um território globalizado pressupõe-se que as barreiras (as

fronteiras) entre os locais sejam quebradas para que os fluxos (de capital, de mercadorias, etc.) possam circular; e outra a lógica territorial dos grupos locais enfatizam a delimitação (tendem a delinear suas fronteiras) como forma de separar (classificar) e de afirmar a diferença. A princípio globalização parece ter uma lógica territorial oposta a da identidade de grupos, as fronteiras entre os territórios representam entraves para o processo, enquanto que os grupos locais tendem a reafirmar as diferenças e reivindicar maior autonomia do território associado à identidade do grupo. No encontro destas surgem novas formas de apropriação do espaço.

Cada lugar, porém, é o ponto de encontro de lógicas que trabalham em diferentes escalas, reveladoras de níveis diversos, e às vezes contrastantes, na busca de eficácia e do lucro, no uso das tecnologias do capital e do trabalho. (SANTOS, 1994, p. 18).

A mudança não é apenas no papel ou no significado do Estado, a sociedade como um todo está passando por grandes transformações. Os sujeitos e, principalmente, as posições de sujeito estão mudando e tornando-se cada vez mais intercambiáveis. É cada vez mais comum que os sujeitos acionem diferentes “identidades” de acordo com a necessidade de resposta aos problemas que se apresentam, o processo de identificação é cada vez mais flexível e marcadamente específico para cada contexto (no tempo e no espaço) em que estes estão inseridos. Apesar de a visualização do fenômeno ser mais explícita quando analisadas pelo viés da economia globalizada (mais especificamente na circulação/fluxo do mercado global).

A diferença abrange não só a dimensão econômica, mas também, a dimensão social (SANTOS, 2000, 1994), e principalmente a dimensão simbólica. Segundo GIBSON (1998), há uma dimensão simbólica intrínseca a economia que é a da economia política dos fluxos de signos e símbolos. O capitalismo investe no comércio de imagens, pois o valor da mercadoria é definido mais pelo desejo que ela provoca do que pela quantidade de trabalho envolvido em sua produção. Há um comércio de significantes da subjetividade, uma lógica de mercado onde se (re) cria a multiplicidade de necessidades de grupos (nichos de mercado) e uma indústria para suprir a multiplicidade de identidades. Mesmo por que o mercado global se atualiza e é atualizado nos locais, há autores que dado o grau de imbricação entre local e global concebem estes como sendo indissociáveis e propõem o uso do termo “glocal” para definir esta relação. A identificação do local aqui vista, explicitamente, pela valorização da diferença (do único, do exótico) como mercadoria é uma faceta de um processo mais

complexo que a construção da identidade local, o que se quer destacar aqui é a intencionalidade e as relações de poder envolvidas em sua construção.

Não se trata, entretanto, apenas do fato de que a definição da identidade e da diferença seja objeto de disputa entre grupos sociais assimetricamente situados relativamente ao poder. Na disputa pela identidade está envolvida uma disputa de mais ampla por outros recursos simbólicos e materiais da sociedade. A afirmação da identidade e a enunciação da diferença traduzem o desejo dos diferentes grupos sociais, assimetricamente situados, de garantir o acesso privilegiado aos bens sociais. A identidade e a diferença estão, pois, em estreita conexão com relações de poder. A identidade e a diferença não são, nunca, inocentes.(SILVA, 2000, p.81).

Isto não quer dizer que todos os mecanismos envolvidos na criação da identidade estejam/sejam claramente percebidos pelos atores envolvidos no processo. Se por um lado é a lógica do mercado globalizado que proporciona novas oportunidades para produtos que tragam em si um valor cultural agregado. Não só para produtos do centro tais como os vinhos das regiões da França, que são comercializados não só pelo sabor mais também pelo valor cultural agregado. Mas também, para outros que podem surgir de qualquer local fora do centro, o local surge como o ponto de origem do novo, que no caso dos produtos artesanais que são carregados de uma identidade local que lhes agrega valor. Por outro a identidade local pode ser lida como uma identidade territorial na qual a escala local é privilegiada, isto é, “valores locais” recobertos de significados específicos (altamente subjetivos) são re-afirmados e re-afirmam a diferença sem que isso seja especificamente agregado ao valor do produto. Neste sentido a diferença pode significar a criação de barreiras (ou limites) que impeçam a entrada (de produtos, de pessoas ou idéias) que se contraponham a estes “valores locais”.

É importante ressaltar que nesta emergência de identidades locais não pode ser vista como simples “troca” de uma escala pela outra, isto é, da nacional para a local como espaço de referência identitária. O local, como já foi dito antes, é constituído a partir da relação com o “outro” nas mais diversas escalas e em cada uma delas (ou num arranjo multiescalar) são acionados diferentes mecanismos e estratégias identitárias dos grupos sociais. Na valorização das culinárias tradicionais locais os sistemas culinários localizados ao serem afirmados como marca distintiva do grupo que por sua vez também a afirmam uma identidade territorial.

CAPÍTULO II – O SISTEMA CULINÁRIO COMO BASE PARA A AFIRMAÇÃO DE UMA IDENTIDADE DE GRUPO

Neste capítulo nos propomos a olhar do ponto de vista da geografia do sabor a história contada na obra “História da Alimentação” organizada por FLANDRIN & MONTANARI (1998), enfatizando aquilo que faz referência ao território e a alimentação. Da necessidade de alimentar-se até a valorização das culinárias tradicionais locais como elemento fundamental na re-afirmação da identidade dos grupos, há uma longa história a ser contada. Muitas vezes a garantia de manutenção da fonte de alimento passa pela delimitação e pelo controle de uma área o que para geógrafos pode configurar territórios.

A cultura alimentar de um povo, segundo LEVI-STRAUSS, é uma das expressões mais características da organização (social, religiosa, econômica e cultural) de agrupamentos humanos. As comidas “típicas” dos locais associadas a identidade alimentar do grupo construída ao longo do tempo, para além do expressar um saber-fazer de um ritual alimentar, tornaram-se também um momento de celebração e de re-afirmação de laços sociais, das solidariedades.

Muito mais do um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais do que um elemento da chamada ‘cultura material’, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como ato cultural, é possível pensá-la como um sistema culinário no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2004, p.25).

A cozinha como fenômeno social é muito mais que um somatório de pratos, na escolha e preparação de cada prato os homens criam culturas de consumo diferentes que dão origem a diferentes sistemas de representação que uma vez reconhecidos como característicos

do e pelo grupo constituem-se elementos identitários. Construída num processo histórico a culinária tradicional é um dos elementos do conjunto de práticas sociais e culturais que liga todos os membros do grupo a um passado em comum. Os ritos e formas de transmissão de saberes e fazeres reforçam a idéia de uma prática que tem uma origem na história do grupo e, passada de geração em geração, criam a idéia de um futuro em comum (WOODWARD, 1997).

No processo de construção e afirmação de identidades os pratos emblemáticos²² transformados em marcações simbólicas são apropriadas e utilizados pelo grupo como símbolos de uma identidade reivindicada. Os pratos “típicos” enfatizados como singulares e reconhecíveis como pertencentes a determinado grupo são elementos referenciados na tradição e articulados nos contextos históricos e geográficos de cada grupo.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2005, p.54)

O que caracteriza um sistema culinário, mais do que uma comida típica é a conotação simbólica do ato da alimentação (refeição), o alimento não consumido apenas pelo seu valor nutritivo, mais também pelo *paladar*²³ e por aquilo que ele representa. O sistema culinário segundo GONÇALVES (2004) é composto por quatro etapas:

1. Processo de obtenção de alimentos (caça, pesca, colheita) e classificação dos alimentos (sólido, pastoso, doce, salgado, etc.), é nesta etapa que se estabelecem as vedações: o que pode e o que não pode ser consumido por aquele grupo;
2. O processo de preparação envolve os modos e ritos do com fazer, a receita é indicativa dos modos de transmitir o conhecimento e é onde estão gravadas as marcas distintivas do preparo da “comida” tradicional. Em muitos casos a

²² “O emblema como figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade” (MACIEL, 2005, p.50)

²³ O paladar é constituído ao longo do tempo como traço cultural do grupo. Os limites entre o “nojo” e o “saboroso” são construídos de formas diferentes e a partir de determinações culturais. Isso explica por que alguns insetos (gafanhotos, formigas, etc) estão presentes nos biótopos de diversos continentes eles só são considerados comestíveis em alguns deles, em outros, somente a idéia de consumir insetos já desperta a sensação de “nojo”.

transmissão da receita (como herança familiar) se constitui em uma forma de estabelecer limites de que pode ou não pertencer ao grupo.

3. A apresentação e consumo é a refeição propriamente dita, os modos de servir e de comer, a mediação (social quem serve e quem é servido), as zonas de contato o que pode ser servido para quem é de fora do grupo.

4. Os modos de dispor dos restos que podem ser armazenados ou jogados fora ou, ainda, podem ser trocados ou doados.

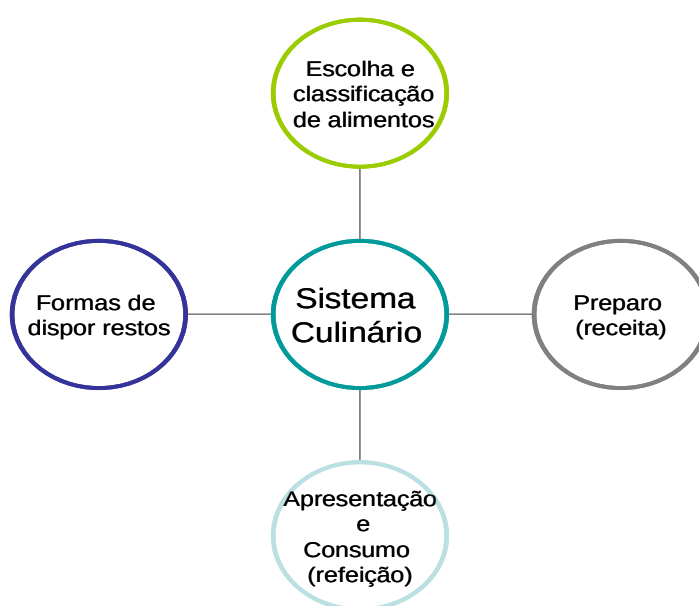


Ilustração 2 – Organização do Sistema Culinário

Segundo MACIEL (2005) a alimentação humana constitui diversos sistemas alimentares:

Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar em sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2005, p.49).

O desenvolvimento de paladar específico do grupo, isto é, dos sabores e saberes que vão constituir o sistema culinário (quais alimentos são comestíveis, os modos de fazer e de consumir, etc.) é dinâmico e relaciona fatores biológicos, culturais e ecológicos. O

sistema culinário é acionado tanto como marcação simbólica para dentro do grupo para identificar quem são aqueles que fazem parte do grupo quanto para distinguir aquele agrupamento dos demais. Para dentro do grupo os modos de fazer, as preferências no servir e no dispor de restos são também formas de expressar divisão sexual e social do trabalho, para fora do grupo essas diferenças são sublimadas e uma identidade alimentar de grupo é afirmada.

A cozinha é palco para a constituição das relações sociais dentro do grupo e um vetor de comunicação que permite compreender mecanismos da sociedade, revelados em seus elementos (produtos, técnicas, códigos), e seus referenciais identitários impressos no sistema culinário. As cozinhas guardam histórias, memórias dos saberes e fazeres dos grupos. Nelas as relações sociais e econômicas também são reproduzidas:

O fato de a comida e o ato de comer serem prenes de significados não leva a esquecer que também comemos por necessidade vital de e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição de riquezas na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças. (CANESQUI & GARCIA, 2005, p.11).

Na escolha dos alimentos estão impressas as relações culturais (os alimentos considerados comestíveis), econômicas (o acesso aos modos e meios de produção agrícola) e sociais; na preparação do alimento as relações hierárquicas são marcadas pela definição de a quem se destinam os pratos, quem come as melhores partes da carne, quem prepara os alimentos (divisão sexual do trabalho); na apresentação do prato a mesa e nos modos de consumir a definição de quem serve e de que é servido remete as relações de hierarquia, de poder e permite perceber as marcações simbólicas distintivas do grupo (o que pode ser servido para “*os de fora*” – visitas, e o que só pode ser consumido pelos pertencentes ao grupo).

Assim, para pensar a alimentação como traço identificador do grupo é preciso ir além e observar os rituais e as receitas (modos de fazer e de consumir) determinados alimentos dentro dos sistemas culinários. É preciso resgatar histórias, tradições, produtos e tecnologias contextualizadas em sistemas socioeconômicos, cultural-ecológicos, localizados no tempo e no espaço. Desde de a pré-história até chegar nos dias de hoje a alimentação foi construída como ato cultural imbricando a necessidade biológica de nutrição as representações da cultura. No que diz respeito à relação entre culinária e território na

constituição das sociedades humanas percebemos que ao longo da história houve momentos de maior aproximação nos quais os produtos da terra²⁴ eram à base do sistema culinário e outros de maior afastamento onde relações outras²⁵ determinavam a composição do sistema culinário.

2.1 A alimentação na pré-história

Há 500 mil anos os homens dominaram o fogo e passaram a comer carne e vegetais assados reunidos ao redor das fogueiras. O domínio do fogo tornou possível o consumo de vegetais tóxicos quando crus e obteve grande importância no aspecto nutricional e no econômico para os agrupamentos humanos. Além disso, a transmissão das receitas das diferentes formas de cozer (assados, cozidos) alimentos propiciaram a diferenciação de culturas alimentares em áreas com biótopos semelhantes. Para alguns historiadores esse é o marco do surgimento da cozinha (FLANDRIN, 1998).

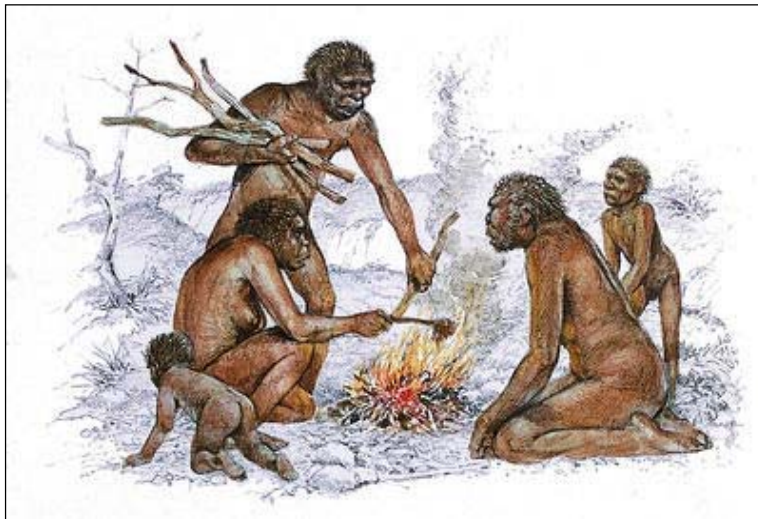


Ilustração 3- A invenção do Fogo²⁶

²⁴ A culinária regional tem como característica o uso dos produtos da terra, isto é, a matéria-prima para a produção das receitas é localizada. Os modos de fazer e a justificativa da singularidade do produto estão estreitamente ligados ao território (espaço de referência identitário e substrato material).

²⁵ A culinária religiosa tem como característica a relação com os deuses, isto é, a permissão para comer, ou não, determinados tipos de alimentos ligados ao divino. Por exemplo: na Índia mesmo havendo disponibilidade de vacas, a carne bovina não faz parte do sistema culinário por ela ser considerada um animal sagrado.

²⁶ In: http://sepiensa.org.mx/contenidos/historia_mundo/prehist/paleolitico/vida/vida_paleo.htm

Na pré-história agrupamentos humanos alimentavam-se para viver, isto é, a relação do homem com os alimentos que ingeria estava pautada na necessidade de nutrição. O homem foi desenvolvendo, aos poucos, soluções práticas para os problemas da vida e tornando mais complexa a sua relação com a natureza. A necessidade de alimentar-se para suprir a carência nutritiva do corpo humano e o desenvolvimento do paladar, bem como, a criação de regras e modos para alimentação dos grupos fazem parte do desenvolvimento de culturas e mais tarde de civilizações.

Na pré-história a relação do homem com o lugar onde vive e com a alimentação é marcada, em cada período, pela transformação na técnica de obtenção de alimento: no Paleolítico, em que o consumo de carne adquire certa importância, há desenvolvimento de novas formas de caça de animais de grande e médio porte; no Mesolítico, com a escassez deste tipo de presa, novas técnicas de caça de animais de pequeno porte e de pesca, além da intensificação da coleta de grãos e frutas tomam o lugar da caça especializada; no Neolítico, ao mesmo tempo em que diminui a caça, novas técnicas de cultivo e criação de animais para consumo de carne são desenvolvidas marcando assim o surgimento da agricultura e a domesticação de animais. (PERLÉS, 1998).

No período paleolítico caça e o consumo de carne adquiriu grande importância na dieta alimentar. Inicialmente os agrupamentos humanos consumiam dos restos de caças de outros predadores, mais tarde, com o desenvolvimento de técnicas (ferramentas, etc) (PERLÉS, 1998) começaram a caçar para suprir a necessidade do grupo:

- Paleolítico Inferior (2,5milhões a 230 mil a.C.) – consumo de restos de caça de outros predadores, de insetos e vegetais. A caça de animais de grande porte acontecia de forma circunstancial e isolada de animais (fora das manadas). Os homens eram nômades e percorriam em pequenos grupos grandes distâncias em busca de alimentos.
- Paleolítico médio (230mil a 40mil a.C.) – começam as caçadas em grupos de manadas de animais de grande e médio porte. Esse tipo de caçada exige a colaboração de muitas pessoas e, também, necessita de uma longa fase de preparação - de armas, utensílios para o tratamento das carcaças, armadilhas - e, sobretudo, implica em conhecimento e observação das áreas por onde as manadas circulavam seguindo as rotas de migração.

- Paleolítico superior (40 mil a 10 mil a.C.)- tem início a caça especializada de animais de grande e médio porte. Identificam-se aqui grupos de caçadores especializados em determinado tipo de caça e uma divisão do trabalho entre homens (caça) e mulheres (coleta e preparo de alimentos). Essas caçadas somente se tornam possíveis pela reunião de várias famílias ou grupos familiares que na maior parte do ano viviam separados. Com o abate de manadas inteiras e o desenvolvimento de técnicas para conservação de alimentos diminuiu a intensidade de migrações em busca de alimento.

A passagem do Paleolítico para o Mesolítico marca o fim das migrações por escassez de alimento e o surgimento dos primeiros grupos humanos vivendo de forma sedentária.



Ilustração 4- O povoamento planetário na pré-história²⁷.

²⁷ In: http://sepiensa.org.mx/contenidos/historia_mundo/prehist/paleolitico/vida/vida_paleo.htm

No período mesolítico a elevação das temperaturas e o degelo acarretaram mudanças no clima e na vegetação que influenciaram a diminuição do número de manadas de animais de grande porte. Com o surgimento de áreas temperadas úmidas, o homem mesolítico (10mil a 7mil a.C.) voltou-se para caça de pequenos animais, para pesca e para a coleta de frutas e cereais. Mas foi com o cultivo da plantas e a criação de animais para corte que homem conseguiu diminuir sua dependência da oferta de caça e vegetais para coleta. O desenvolvimento da agricultura e a domesticação dos animais (caprinos) junto com efetivo domínio do fogo²⁸ (para espantar os animais, cozinhar a carne e outros alimentos, iluminar a sua habitação e fornecer calor nos momentos de frio intenso) contribuíram para a fixação do homem em algumas em áreas.

No início do neolítico (7mil a 3mil a.C.) a revolução agrícola lançou as bases da atual alimentação: a cultura de cereais (trigo, centeio, etc.) e a criação de carneiros, cabras e porcos.



Ilustração 5 – Cultivo de cereais e criação de animais domésticos no período Neolítico²⁹

²⁸ Considera-se o fogo efetivamente dominado quando ele passa a ser integrado ao ambiente doméstico, isto é, desenvolvem-se técnicas para o controle da quantidade (duração e intensidade) de fogo necessário para o uso cotidiano.

²⁹ In: http://sepiensa.org.mx/contenidos/historia_mundo/prehist/paleolitico/vida/vida_paleo.htm

Na Europa de clima temperado úmido, os cereais e a carne dos animais domésticos são ainda complementados pela exploração de recursos silvestres, o que resulta em uma alimentação abundante e equilibrada. Cereais, leguminosas, carne de boi e de carneiro constituem a base da alimentação de diversos grupos. O homem atingiu um importante grau de desenvolvimento e estabilidade das comunidades e, assim, pode avançar na criação de ferramentas e objetos para facilitar o cultivo de vegetais. A própria eficácia da caça aumenta a partir da criação de objetos de metal, tais como, lanças, ferramentas e machados.

A produção de excedentes agrícolas e sua armazenagem garantiam o alimento necessário para os momentos de seca ou inundações. Com mais alimentos, as comunidades foram crescendo e logo surgiram possibilidades de trocas entre diferentes comunidades³⁰. A divisão de trabalho, dentro destas comunidades, aumentou ainda mais, dando origem ao trabalhador especializado por tarefa e por gênero. Neste período ocorreu, também, um intenso intercâmbio entre vilas e pequenas cidades (trocas de alimentos, utensílios, etc.).

Do ponto de vista da culinária a grande revolução que acontece no neolítico e o uso de vasos de cerâmica que permitiam o cozimento em água fervente de vegetais e carnes. O paladar para determinados sabores é passado de geração para geração e as receitas e modos de fazer e consumir determinados alimentos torna-se mais complexo. Para além da nutrição, a alimentação começa a se constituir como um elemento essencial na estruturação dos grupos, na expressão de uma identidade própria e na construção de representações sobre a origem.

2.2 A culinária com elemento de diferenciação entre povos na antiguidade

Os povos que habitavam a mesopotâmia (2000 a.C.) tinham uma produção diversificada de alimentos (agricultura, criação de animais, caça e pesca). No aspecto nutricional, os habitantes das margens dos rios apresentavam uma alimentação variada e equilibrada em proteínas e vegetais. O trigo para a fabricação de pães e a cevada para a produção de bebidas fermentadas constituíam a base da alimentação, mais também produziam cebola, alho-poró, alho, alface, melancia, pepino, melão, fava, tremoço, grão de bico, lentilhas, maçã, romã, azeitona, abacate e tâmaras do deserto. A pesca e a criação de porcos tinham papel na produção de carne, além de animais para abate criavam rebanho leiteiro e consumiam derivados (queijo e manteiga). (JOANNÉS, 1998). As planícies do Nilo,

³⁰ Durante muito tempo os grupamentos que se fixaram em determinadas áreas cultivando cereais trocavam o excedente de produção com grupos que permaneceram nômades (caçadores e coletores).

periodicamente inundadas produziam cereais em quantidade abundante e suficiente para o consumo próprio e para produção de excedente. Desde o terceiro milênio, a Síria e a Palestina produziam óleo a partir de azeitonas e outros os cultivos bastante difundidos eram os de: tâmaras, figos, maçãs, romãs, figo, marmelos, amêndoas, pistaches, cidras e lótus. O azeite de primeira qualidade era usado em todos os sacrifícios e no preparo de alimentos em especial de bolos.

A culinária na civilização egípcia em decorrência da variedade de matérias-primas disponíveis para preparação das comidas encontra-se bastante desenvolvida, longe da simples necessidade de suprir a carência alimentar comer é um prazer que garante saúde e longevidade. Os homens considerados saudáveis eram aqueles que poderiam ingerir grandes quantidades de alimentos. Os alimentos deveriam, também, ser estocados junto aos corpos dos mortos para que estes tivessem o que comer na vida após a morte. Uma das principais características dos modos alimentares dos Egípcios, no crescente fértil, é a relação com os rituais religiosos, sociais, políticos e culturais nas áreas de produção.

Nas civilizações Mesopotâmias as refeições passam a ter, cada vez mais um caráter simbólico. As refeições coletivas, especialmente os banquetes tem papel fundamental nas relações sociais dentro do grupo. As grandes decisões tomadas pelos “Deuses” acontecem durante banquetes organizados pelo Deus mais velho representando as relações de hierarquia que se refletem nas formas como os banquetes terrenos são organizados. Há grandes festas em homenagem aos Deuses da fertilidade nas terras inundadas do Nilo e os banquetes são acompanhados por músicas e dança e são servidos diversos tipos de alimentos, vinho e cerveja. (BRESCIANI, 1998). Na civilização egípcia o mito de origem e a religião de têm estreita relação com a alimentação e com as áreas de produção de alimentos ao longo do vale do rio Nilo (filhos do Nilo).

Diversos povos com hábitos e ritos alimentares diferentes habitavam a área do crescente fértil ao longo dos rios: Tigre, Eufrates e Jordão (ilustração 6). Havia grupos que se deslocavam pelo deserto (nômades) e priorizavam a criação de animais e outros que povoavam as margens e os vales entre os rios. Muitas vezes, as proibições alimentares marcavam fronteiras que delimitavam quem pertencia a que grupo, especialmente no caso de hebreus e Egípcios que por um longo período ocuparam a mesma área. Na tradição hebréia a páscoa (Pessach) marca a saída do povo (de diversas tribos) em direção a Israel (ilustração 6). Entre 1300 a.C a 1250 a.C, os hebreus são libertados e saem do Egito em direção a terra prometida, as normas de conduta deste povo ditadas por Deus ao patriarca – Moisés – que os guiaria para ao “paraíso na terra onde corre leite e mel” restringiam o consumo de

determinados alimentos e regras específicas para o consumo dos alimentos permitidos (SOLER, 1998).

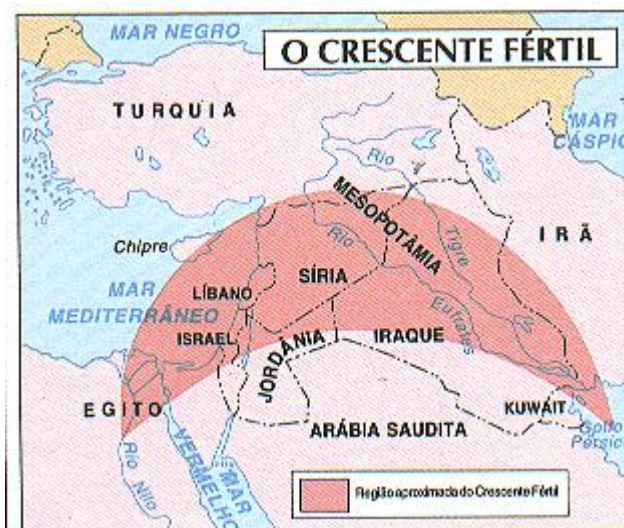


Ilustração 6 – Crescente Fértil ³¹

Há uma distinção clara de identidades alimentares entre egípcios e hebreus, a primeira delas se dá em relação a água, a fertilidade da terra no Egito se deve ao regime de cheias do Nilo, enquanto que na Palestina a água vem do “altíssimo” em forma de benção para o povo escolhido. A proibição de consumir determinados alimentos, em especial certos tipos de carne, caracteriza as leis de Moisés que, fundamenta-se sobre a idéia essencial de que a abolição das distinções é um mal (representado pelo impuro). As regras alimentares relacionadas as crenças religiosas permitem a transformação de tribos semíticas, mais ou menos aparentadas, espalhadas pelo deserto unificarem-se formando uma nação Israelita.

A classificação dos alimentos em relação a pureza (e a impureza) é a base da construção do sistema alimentar hebreu. Os animais terrestres considerados próprios para o consumo devem ser puros, isto é, devem ter o casco fendido, partido em duas unhas e ruminar. Os peixes e as aves podem ser consumidos desde que respeitem seu lugar na criação, os peixes devem ser dotados de barbatanas e escamas, e as aves devem voar e se alimentar de ervas e frutas. Para ser comestível, um animal deve, enfim, ser perfeito e respeitar o lugar que lhe foi fixado no plano da Criação (terra, ar e água). (SOLER, 1998).

Nas leis hebréias, espécies de animais que devem ser evitadas são chamadas “impuras”. Um animal que oscila entre duas categorias, que, por exemplo, confunde as

³¹ Fonte: Atlas histórico- geográfico

fronteiras entre os animais do ar e os da água, não pode ser consumido. Os peixes que se enterram na lama (água e terra) e os gansos e patos que nadam e voam (ar e água) estão na fronteira entre os lugares da criação o que os torna impuros. Mesmo um animal de uma espécie considerada pura, pode ser proibido quando ele apresentar qualquer anomalia (defeito físico) em relação a sua espécie, pois a integridade é um componente de pureza. A proibição mais conhecida atinge e ainda presente nos dias de hoje é a que diz respeito ao consumo da carne de porco. O porco apesar de ser um animal terrestre que se desloca no chão com patas normais terminadas em casco fendido, partido em duas unhas, (características de animais puros) não ruminam, o que o torna proibido. Há, ainda, uma última restrição ao consumo de carne, ela só é comestível com a condição de que dele se retire todo o sangue. O que implica na criação de técnicas de abate e regras de consumo de alimentos imbricadas de significado religioso e cultural. (SOLER, 1998).

A culinária dos hebreus difere da culinária egípcia, principalmente no que tange a relação com o território de cultivo. Para os hebreus a “pureza” também deve estar expressa nas áreas de cultivo – um campo só deve ser semeado com um tipo de planta – o que acarreta na diminuição da variedade de vegetais disponíveis. A diversidade dos pratos a mesa dos egípcios está diretamente relacionada a diversidade de produtos da agricultura, para eles as diversas espécies de animais e plantas são presentes dos Deuses para aqueles que vivem as margens do rio Nilo, não há restrições ao plantio e a criação de diversos tipos de animais numa mesma área desde que está esteja localizada no crescente fértil do Nilo (Ilustração 6). Na culinária hebréia a pureza ou impureza dos alimentos não está fundada na localização (as margens do Nilo), por isso, mesmo na migração para fora das terras do Egito (em direção a Palestina) foi possível manter a integridade do seu Sistema Culinário.

A alimentação representa e está baseada nas regras de ordenação do mundo (a partir das leis de Moisés) que numa rede de separações – afirma a identidade do povo hebraico que não se mistura com outros povos. Os Israelitas não devem partilhar as refeições dos *goyim* (não hebreus) e nem permitir que aconteçam contaminações, mas podem produzir (cereais e animais domésticos) e comercializar (trocar) com outros povos. Há um número maior de alimentos que são comestíveis para os dois povos do que de produtos que só são consumidos por um deles, mas para os hebreus o fato de os Egípcios comerem animais por eles considerados impuros (não ruminantes) os diferencia mesmo que tantos outros produtos sejam comuns (cereais, frutas) na alimentação cotidiana.

As redes de trocas de produtos na mesopotâmia ultrapassavam os limites do crescente fértil e estendiam para outras áreas (povos) mediterrâneos. Os fenícios eram os principais comerciantes e sua rota se estendia pelo mediterrâneo (ilustração 7):



Ilustração 7 – Rotas de comercialização Fenícias³²

Os fenícios ocupavam uma estreita faixa de terra entre o mar e as cadeias de montanha do Líbano (ilustração 8). Mesmo pouco extensas as áreas agriculturáveis eram férteis o que permitia a produção de cereais, frutas e leguminosas como ervilhas verdes, lentilhas grão de bico ou favas. Eram cultivados, também, alho, cebola, alho-poró, pepinos e abóbora, hortaliças como couve e alcachofra, além de diferentes tipos de azeitonas, nozes, avelãs e amêndoas. A criação de animais como carneiros, cabras e vacas, fornecia o leite e seus derivados, mas a carne desses animais só era consumida em ocasiões festivas. Os fenícios e os cartagineses comiam moluscos e crustáceos, bem como, dourada, atum, moréia, linguado, cavala e esturjão.

³² In: <http://faculty-staff.ou.edu/L/A-Robert.R.Lauer-1/span4313cap1.html>



Ilustração 8 – Fenícia no século XII a.C.³³

A uva cultivada em terraços era comida fresca na safra e seca (passa) durante o ano, com ela também fabricavam o vinho, produto bastante apreciado por outros povos e principal mercadoria de troca. Além do vinho, os fenícios também comercializavam carne de peixe salgada, sal, madeira aromática (cedro), frutas e temperos bastante apreciados por egípcios, romanos e gregos. Os cereais constituíam seu principal alimento, consumido na forma de puls (cozido de cereais) e de pães e bolos (feitos de trigo e óleo acrescidos de frutas), mas a pequena extensão de terras férteis não permitia que Fenícios e Cartagineses produzissem cereais, especialmente o trigo, em quantidade suficiente. Os principais fornecedores de trigo foram entre, os séculos XII e VI a.C., os egípcios que também era os maiores consumidores de vinho fenício. Dos hebreus compravam óleo e mel e para eles forneciam frutas e legumes. Entre os séculos VIII e V a.C, os principais produtos comercializados entre gregos e fenícios eram as frutas (tâmara, figos) e o vinho trocados por cereais e utensílios (vasos, potes, etc).

A diversidade de produtos e os diferentes modos de preparo e de consumo de alimentos da cozinha fenícia foram influenciados pelas relações de trocas com outras culturas: o mobiliário (mesas), por exemplo, inspirava-se nos modelos egípcios; os utensílios eram

³³ In: <http://faculty-staff.ou.edu/L/A-Robert.R.Lauer-1/span4313cap1.html>

gregos; o óleo vinha dos povos do Jordão. Produtos de outras áreas conquistadas por fenícios também foram incorporados a sua cozinha. A culinária que mais teve influência na cozinha fenícia foi a dos gregos, principalmente na forma de preparo dos alimentos, nos séculos VI e V a.C. a *puls punica* (cozido de diversos cereais acrescido de legumes, ovos e leite) prato mais consumido por fenícios e cartagineses passou a ser feita em vasos de cerâmica gregos.

As culinárias dos povos da mesopotâmia eram bastante diferenciadas entre si. Mesmo com muitos alimentos sendo comuns a todos os grupos os modos de preparo e as permissões e proibições sobre o consumo destes dão origem a culturas alimentares diferentes para cada povo (grupo). Estas culinárias também apresentavam diferenças internas que refletiam as relações sociais dentro de um grupo. Em outras palavras, as variações da culinária também ocorriam dentro de um mesmo grupo e representavam a posição social de seus membros, havia, por exemplo, comidas diferentes para os homens comuns e para os homens sagrados ou escolhidos. Entre os egípcios havia produtos destinados aos deuses; aos reis e magos (sacerdotes); aos mortos; e a população que, em sua maioria, comia o que produzia nas margens do Nilo. Hebreus, de modo geral, diferenciavam apenas alimentos em duas categorias: os para Deus e homens santos (sacerdotes) que poderiam comer parte dos alimentos oferecidos em sacrifício (a Deus) e os para a população em geral. Já os Fenícios, apresentam diferenças na alimentação de reis e homens santos; de comerciantes ricos e da população.

A culinária grega apresenta outros tipos de variações relacionadas a outros fatores além da religião e da economia. Na Grécia, são encontradas três grandes variações de culinária ligadas à diferença entre cidade e campo, montanha e litoral, rico e pobre. No primeiro caso, nas cidades a diversidade de alimentos encontrados nas praças e mercados, contribui para a diversificação das receitas e para o desenvolvimento de uma culinária mais sofisticada não apenas no uso de temperos e modos de preparo como também na diversidade de utensílios para as cozinhas (panelas, fornos, talheres, etc). Enquanto no campo a alimentação está mais ligada aos frutos da terra, isto é, aquilo que é produzido por agricultores no local. Estes produtos agrícolas constituem a base da alimentação no campo, eventualmente a dieta é enriquecida de com carne de caça de animais silvestres.



Ilustração 9 – áreas de montanha e de litoral na Grécia³⁴

Nas áreas montanhosas - o cultivo de cereais e frutas - as receitas concentram-se nas diferentes formas de preparo de pães, bolos a base de frutas frescas e cereais, enquanto que nas áreas litorâneas onde a produção destes é bastante reduzida as receitas concentram-se em diferentes formas de preparo de pescado: peixes, moluscos e crustáceos (ilustração 9). A relação de hierarquia na sociedade está impressa na alimentação não apenas nos modos de fazer e na disponibilidade diferenciada de produtos, como também nos modos de servir e de dispor dos restos, em especial dos restos de carne que é consumida pelos mais ricos, com mais freqüência, em rituais de sacrifício. No campo, os homens priorizam recursos locais e concentram seus esforços no desenvolvimento de um o conjunto de técnicas para a produção de alimentos: utensílios tais como, arado, dorna, lagares, etc; plantação em terraços; conservação e beneficiamento de produtos tais como uva (passa e vinho), oliva (óleo).

³⁴ In: <http://www.milenio.com.br/ingo/ideias/hist/mapagrec.htm>



Ilustração 10- Cidades e campos na Grécia³⁵

A localização das cidades no litoral favorecia o comércio e muitos produtos passaram a serem comercializados beneficiados (o que facilita o cozimento) e, em alguns casos prontos para o consumo. Nas cidades, os cereais usados na preparação dos pratos são comprados na forma de farinha, a transformação dos cereais em “comida”, que é era majoritariamente doméstica, passa a ter uma parte do processo realizada fora da casa. Em Atenas (ilustração 10) o grão comprado pelos intermediários é revendido aos moleiros e padeiros que fabricam o pão consumido pelos cidadãos. As padarias são pequenas, constituídas de um almofariz, um pilão, uma mó manual e de um forno portátil o que não impede o desenvolvimento de uma cozinha mais elaborada. No final do século V a.C. vários cozinheiros especializados já atuavam em Atenas, como consequência da expansão do mercado e do crescimento da população citadina.

As refeições são o grande diferencial entre humanos e deuses; gregos e não-gregos. A forma como o cidadão consome os alimentos é um fator de identidade para o grego, ela reproduz rituais sociais: a solidariedade do trabalho agrícola nos campos, as trocas nas Ágoras dos vilarejos, a circulação do mercado no centro urbano, as relações hierárquicas entre os diferentes tipos de cidadãos. Essa riqueza de relações é representada na forma como se

³⁵ In: <http://www.milenio.com.br/ingo/ideias/hist/mapagrec.htm>

organiza a comensalidade na qual, por sua vez, estabelece regras sociais e elabora um sistema de representações rico e diversificado.

O banquete é o sinal de uma comunicação com o mundo dos deuses, convidados simbolicamente para os banquetes dos homens. Entre os homens o banquete é o sinal da condição dos mortais que trabalham a terra e comem alimentos reais e que por isso são privados da condição divina. Os gregos estabelecem uma separação nítida entre os alimentos e as bebidas consumidos e consumíveis por deuses (imortais) e pelos homens (mortais). Um deus que se deixasse atrair pelo odor das carnes preparadas para um banquete e que comesse como os homens, perderia sua natureza divina. Inversamente, o homem que, por um acaso extraordinário, fosse autorizado a comer dos alimentos reservados a um deus ou a uma deusa, ganharia a imortalidade e, portanto, uma natureza semelhante, se não igual, à dos deuses.

As refeições têm seu lugar em uma história cultural e sua instituição marca o início das relações comunitárias de um povo, que coincidem, em maior ou menor grau, com a constituição de uma identidade política. Desse ponto de vista, pelo domínio dessa prática comunitária os gregos diferenciam-se claramente dos outros povos (não gregos). Os banquetes estão mais próximos da definição e da reprodução de um sistema político segundo modalidades claramente ditadas pelas estruturas da sociedade. A cultura do symposion grego é, marcadamente um momento de formação e organização da sociedade. Desde a origem o symposion caracterizava-se por aglutinar elementos materiais e comportamentos diversos. A reunião de homens ocorria obrigatoriamente logo depois das refeições, com consumo de vinho e caracterizava-se por ritos que compreendiam libações aos deuses e o canto do coral peão. Organizado para celebrar um acontecimento público ou privado, ele não pode repetir-se diariamente.

Nas ocasiões festivas os participantes ligavam-se por relações que, em geral, não eram de parentesco, mas que eram particulares de um estilo de vida e de comportamento de acordo com as regras que reconheciam como características do grupo. Diferente do sacrifício solene da festividade pública, o symposion é um momento privado de religiosidade simbólica, em que os participantes estabelecem com os deuses uma relação pessoal. Nestes eventos discute-se política e filosofia, ouve-se música e poesia, contam histórias (atos heróicos), enfim entregam-se aos prazeres animados pelo vinho. “Os bebedores são ligados por sua pertença à classe aristocrática, pela sua formação intelectual e poética, assim como por uma visão comum das modalidades da luta política” (PANTEL, 1998). A libação

acompanha, às vezes, o juramento que transforma o grupo de bebedores em “associação política”.

Para os Romanos a alimentação também funciona como indicador social. Eles se posicionam não só em relação aos deuses e aos animais, mas também, em relação a outros povos e outros homens. O sacrifício é a expressão da estrutura social e representa um aspecto importante da vida civil e da vida política. São os modos e rituais de alimentação que conferem ao homem romano sua identidade de homem civilizado e membro de uma comunidade social. A organização das refeições festivas confere status social aos donos da casa. A fartura da mesa, a qualidade do vinho e a quantidade de atrações (música, dança, etc) refletem a condição social, política e econômica do organizador. Somente nestas festas os romanos cometem excessos na ingestão de alimentos, na alimentação cotidiana é mais comum à frugalidade. A *cena* - a refeição festiva que reúne homens para compartilhar o prazer da alimentação e o *prandium* – refeição cotidiana, feita a qualquer hora do dia, em qualquer lugar, sem rituais. No dia-a-dia o homem come apenas o bastante para se restaurar. Ele come apenas alimentos considerados revigorantes, os “frugais”- compostos de fruges - que são os produtos da terra cultivada (frutas, legumes, cereais).

A *cena*³⁶ é oferecida por um banqueteiro que reúne em um momento festivo outros homens para compartilhar o momento de ligação com os deuses. A realização da *cena* requer habilidade para conseguir criar, pelo prazer (alimentar) compartilhado, uma comensalidade que reforçará os laços entre os convivas e promoverá a re-afirmação da identidade do homem civilizado. Os homens reunidos num grupo social bem definido – família, clientela, amigos da mesma idade, corporação profissional ou sacerdotal, vizinhos – partilham, sempre deitados (ilustração 11) num lugar coberto, os prazeres da mesa por ocasião da festa, que mesmo com pouco luxo, é sempre uma ocasião especial. Ao adquirir grandes dimensões a *cena* transforma-se em *convivium* (e pode durar mais dias).

³⁶

A carne das carcaças dos sacrifícios públicos é chamada *caro* - “parte” e o banquete em que ela é consumida também é chamado de *cena*, “lugar de partilha”. Se o banquete ritual toma grande vulto passa a ser um *epulum*.



Ilustração 11 – Na cena os convivas deitados em volta da mesa participam da refeição³⁷

O consumo de carne não é a principal característica alimentar do homem romano, mas sim o ritual envolvido no ato do sacrifício de animais em honra aos Deuses. Comer carne em Roma tem estreita relação com o ato religioso e restringe-se a ocasiões especiais e aos de maior status social. O consumo da carne, reservado para festas, é uma forma de por em contato o mundo humano e o sagrado. Um animal doméstico, por exemplo, não pode ser transformado em carne consumível (morto e cortado em pedaços) sem que seja feito um ritual de sacrifício em homenagem aos Deuses. Nem toda a carne de sacrifícios pode ser consumida pelos homens, mas alguns sistemas sacrificiais romanos admitiam o consumo de uma parte da carne da vítima, dividida entre os homens e os deuses e consumidas em banquetes pelo grupo social, respeitando na divisão dos pedaços as relações hierárquicas.

Assim como os egípcios, os romanos consumiam a carne de porco, peixes, aves e, em especial, a carne de caça. Os animais que podiam ser consumidos eram os de rebanhos que pastavam em terras incultas, os *pecudes*³⁸. “Os espaços selvagens são ocupados indistintamente pelos pastores e caçadores, e essa forma de exploração não estabelecia, aos olhos dos romanos, qualquer relação entre o homem e a terra.” (DUPONT, 1998, p.204). Apesar de criar bois e carneiros estes eram pouco consumidos por serem considerados companheiros de trabalho do homem. Enquanto que a criação de animais aproxima-se do selvagem, o cultivo da terra constitui uma ocupação civilizada. Economicamente a produção de cereais, em especial o trigo, era pouco rentável, pois o preço deste produto era controlado. No entanto, do ponto de vista simbólico cultivar a terra (transformar solo inculto em campo

³⁷ Fonte: <www2c.ac-lille.fr/.../romains/rome/rome1.htm>

³⁸ São chamados de pecudes os “animais de rebanho” que tanto podem ser domésticos quanto selvagens que vivem (ou são criadas) nos alqueives (terrenos vagos) ou florestas.

lavrado) é atividade civilizada e trás prestígio ao produtor. Mesmo nas cidades os Civitas deseja ter sua horta. Os deuses da casa são semelhantes aos da casa, são eles que garantem a ocupação permanente da terra por uma civilização.

A relação com as áreas de produção de alimentos dos Romanos é ampliada a medida em que a expansão do império possibilitou que outros produtos (de áreas de povos conquistados) fossem incorporados a sua culinária, em especial, os temperos e aromatizantes, bem como frutas secas, verduras e legumes. Outro fator importante na caracterização da cultura alimentar romana, nas cidades, é a relação entre ricos e pobres permeada pela doação de alimentos. No mundo romano, a doação de alimentos ocorre principalmente de cima para baixo, quer tenha um caráter cívico ou cerimonial, quer se inscreva em uma relação de patronato. A noção de pobreza não interfere de forma explícita na relação entre o doador e o beneficiário, pois eles têm sempre uma ligação que os aproxima (vizinhança, parentesco, etc). Os escravos, por exemplo, recebem uma alimentação regular – assegurada, neste caso, pelo senhor, que tem interesse pessoal por sua saúde. Em algumas ocasiões, a quantidade, qualidade e frequência das doações de alimentos dos senhores para escravos garantia em, em termos nutricionais, que estes tivessem uma melhor condição de vida em relação aos homens livres (pobres).

No campo a alimentação da maioria dos homens baseava-se naquilo que eles mesmos produziam. Os alimentos eram consumidos na fonte ou muito perto dela, as receitas locais não apresentavam grande acréscimo de produtos de outras áreas (a exceção dos temperos) e a distribuição era um problema secundário. Somente nas cidades e em algumas as aglomerações menores, havia um número considerável de não-produtores, cuja sobrevivência dependia dos gêneros alimentícios produzidos por outros. No caso dos pobres essa dependência acarretava num consumo maior de cereais, por outro lado, aqueles que tinham condições (ricos) podiam adquirir uma maior variedade de produtos de maior prestígio. A alimentação dos ricos, identificada por os alimentos “de prestígio”, tais como as ostras, o peixe e o pão feito em casa, indica a sua condição social elevada. A puls (caldo de cereais), as favas, as lentilhas, a couve, o rábano e outras hortaliças constituíam os alimentos dos pobres.

Nas cidades os homens livres, em sua maioria, viviam na pobreza³⁹ e não tinham como adquirir grandes quantidades alimentos nas feiras e mercados, por isso, parte dos alimentos que completavam a sua dieta vinha de doações. Entre os Romanos percebemos

³⁹ Os romanos consideravam pobres (paupertas) aqueles que podiam produzir ou comprar o mínimo para sua subsistência (cereais e legumes). Os miseráveis (inopia) que viviam exclusivamente de doações deixavam de ser considerados culturalmente “homens livres”.

dois tipos de iniciativas para resolver o problema da falta de alimentos nas cidades: as públicas - através da criação de uma rede de instituições permanentes, dirigidas pelos governantes, que doava alimentos; e as iniciativas de caráter individual, por parte dos membros da elite social e política. A doação de alimentos conferia status político ao doador. A honra do nobre romano está, também, ligada a sua generosidade.

2.3 A re-invenção da culinária local na Europa Medieval

A adoção do catolicismo por Romanos acarretou em mudanças no seu sistema culinário, mas é somente na Europa Medieval que o cristianismo promoverá grandes transformação no sistema culinário europeu. O Deus cristão, ao enviar seu único filho como cordeiro a ser sacrificado em redenção aos pecados dos homens, não mais recebe o sacrifício de outros animais. Os rituais Romanos de re-ligação com os deuses através do sacrifício de animais são substituídos pelos rituais da comunhão (pão e vinho simbolizando a carne e o sangue) com o Deus único. Outra grande transformação na alimentação e a valorização da fome voluntária como forma de purificação.

Na idade média, a partir da retração do território do Império Romano, as cidades sofrem um esvaziamento progressivo e emerge um modelo agrícola/ rural centrado na produção e consumo locais. A diversidade de alimentos não mais ocorre pela importação de matérias-primas de outras áreas, ela é resultado dos produtos e traduz as diferenças regionais ligadas a fatores tanto culturais quanto naturais. A construção de um sistema alimentar fundamenta-se na disponibilidade dos recursos no local, as espécies de plantas cultivadas na área constituem a base da preparação da comida. Na idade Média, além do consumo dos produtos cultivados (cereais, legumes, etc) há um aumento considerável no consumo de carne com a incorporação dos produtos das florestas. O consumo de carne não aumenta apenas em quantidade, mais também em variedade com a generalização da caça diversos tipos de animais passam a ser considerados comestíveis (ursos, cervos, javali).

De qualquer modo, é o território rural, com seu mosaico de terras cultivadas e incultas, que caracterizava essa época, suplantando o espaço urbano que dominava na época romana. A própria paisagem da cidade torna-se ruralizada: os campos, os pomares, os prados, os bosques

penetram nas cidades, segundo a lógica de consumo direto predominante no conjunto da sociedade na alta Idade Média. (MONTANARI, 1998, p. 282).

A alimentação neste período está fortemente enraizada no território. O complexo formado por aldeia, campos cultivados e terras incultas (bosques e florestas) é essencialmente rural.

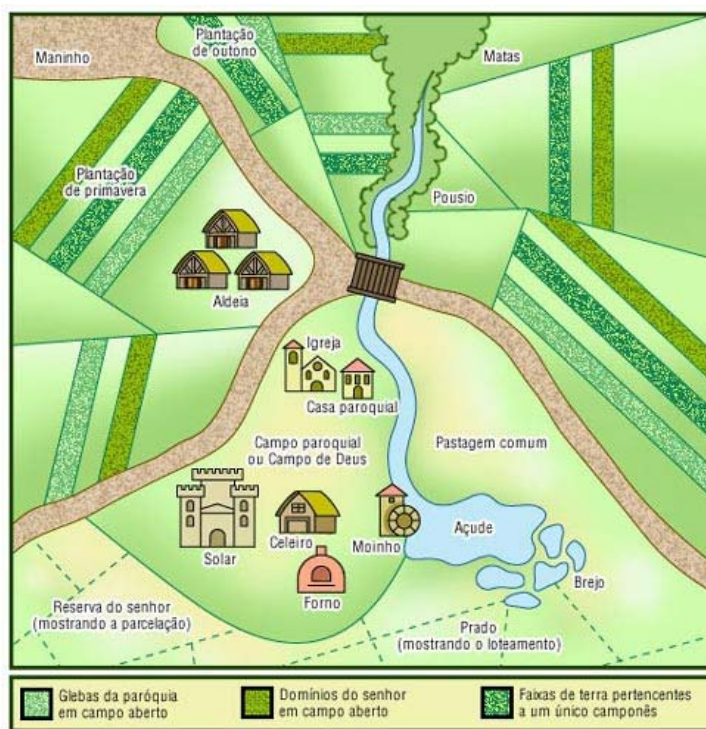


Ilustração 12 - Esquema Ilustrativo da organização e distribuição de terras no Feudo

A distribuição de terras dentro do Feudo em: áreas para cultivo ao redor das aldeias, áreas comunais, bosques e florestas, a igreja e áreas de moradia (o castelo do senhor e a aldeia) a garante a todos o acesso aos meios e modos de produção de alimentos. Na alta idade Media (séc. V a VIII) disponibilidade de matérias-primas para a preparação da refeição, faz com que a distinção entre senhores e servos apareça nos modos de fazer e consumir os alimentos. Tomamos como exemplo dessa distinção as formas de consumo de carne que diferenciam “qualidades de pessoas”⁴⁰: os camponeses comem carne cozida para aproveitar todos os nutrientes enquanto que os Nobres consomem, na maior parte de tempo, carne assada para apropriar-se da força (selvagem) do animal caçado. Os clérigos (embora em muitas ocasiões comessem a mesa dos Nobres) deveriam abster-se de comer carne de caça e preferir o peixe por ser mais “puro” - distante da selvageria e da força da carne de caça.

⁴⁰ “A qualidade e a natureza dos alimentos, as quantidades consumidas, os modos de preparo, tudo concorre simbolicamente para definir a classe de pertença, a “qualidade da pessoa”, como se dizia então.” (MONTANARI, 1998, p.296)

A alimentação na Idade Média sofre grandes transformações a partir do século X, o modelo agro-silvo-pastoril que assegurava o fornecimento de diversas matérias-primas para confecção das refeições começa a se tornar escasso. O equilíbrio alimentar é quebrado e o consumo de carne entre os camponeses decresce devido a progressiva diminuição das áreas de florestas e bosques. Num processo de “fechamento” os bosques e florestas passam a ser de usos exclusivos da nobreza, o direito a caça e o acesso a estas áreas é progressivamente negado aos camponeses. As áreas comunais bem como áreas de Florestas e bosques também que diminuem com a expansão dos campos cultivados para produção de excedente. A alimentação do camponês, em relação aos séculos anteriores, apresenta um decréscimo na qualidade e na quantidade. Dois fatores contribuíram para essa mudança: o crescimento populacional na Europa entre os séculos X e XII (crescimento da demanda por alimentos) e o ressurgimento do comércio (que demanda um aumento na produção de excedente agrícola).

No final do século XIII a paisagem ocidental é muitíssimo diferente da que se descortina na alta Idade Média. A marca do homem no meio ambiente é muito mais visível. O território é pontilhado por muitas aldeias (...) cercadas por hortas, eiras para malhar grãos, currais, pomares e campos de cereais delimitados por estreitas zonas de pastagem e florestas. As grandes extensões de Florestas transformam-se em bosques mais modestos, vigiados pelos guardas dos senhores que restringem o acesso camponês. (RIERA-MELIS, 1998, p. 392 -393).

A cozinha e a culinária da Nobreza passam por um processo de sofisticação das receitas (dos ingredientes) e nos modos de apresentar e de consumir os pratos. A preferência por alguns sabores e atribuição destes a especificidade no modo de preparo e as condições locais (clima, tipo de solo, qualidade da água, tipo de vegetação, etc.) contribuem para afirmação de uma culinária regional. A inclusão dos temperos (especiarias⁴¹) importados de outras regiões não descaracteriza a cozinha medieval, ao contrario, acentuam ou acrescentam sabor aos produtos locais e promovem a sofisticação da culinária da nobreza local. Na idade média culinária e medicina trabalham temperos e poções de forma semelhante, os médicos creditavam aos sabores poderes curativos e associavam sabores a temperamentos.

Aos dietistas interessava o gosto dos alimentos por diversas razões. E primeiro lugar, porque se digere melhor aquilo que se come com

⁴¹ A palavra especiaria não designa qualquer tempero, apenas os produtos estrangeiros, vindos em sua maioria do oriente, são classificados assim. Noz-moscada, pimenta-do-reino, cravo-da-índia, canela, cominho entre outros temperos, tinham mais caráter medicinal e eram indicados para curar humores.

prazer (...) Em segundo lugar, por que se uma pessoa gosta de um alimento, é sinal, pensavam eles, de que ele era adequado ao seu temperamento. E por fim – o que para nós é estranho – eles acreditavam que mudando o sabor de um alimento mudava-se-lhe a natureza. (FLANDRIN, 1998, p.486).

Os temperos importados (especiarias) também eram utilizados como forma de distinção social quanto maior a quantidade e a qualidade das especiarias acrescentadas aos pratos, melhor a posição social de quem oferecia a refeição. A elaboração dos pratos e a sofisticação nos hábitos a mesa na Idade Média começa a ser registrada e normatizada em livros de receitas. Adotar as receitas das culinárias, que mais tarde serão identificadas como nacionais, Italiana e Francesa aproxima a nobreza local do ideal da figura do Nobre. Alguns produtos consumidos quase que exclusivamente por nobres alcançam grande valor de troca no comércio, é caso dos vinhos produzidos em mosteiros e Abadias, dos queijos e vinhos franceses e dos óleos italianos.

Na Alta Idade Média (séculos V – IX) relação entre a área de produção de alimentos, os alimentos produzidos e as formas de preparo e consumo de alimentos compõem um sistema culinário enraizado e a diferença entre a alimentação de nobres e camponeses centrasses mais nas formas de preparo e de consumo do que na diversidade de matérias-primas para a refeição. Com o crescimento populacional e o aumento da extensão das áreas cultivadas e em consequência dessa expansão muitas florestas foram derrubadas. Com o “fechamento” das áreas de caça para os camponeses cresce a diferença em relação a cozinha dos Nobres. A alimentação dos camponeses passa ter menos carne e mais cereais – pães, papas, caldos. Entre os séculos XI e XIII, na chamada Plena Idade Média colheitas ruins implicam em fome no campo, isso acontece em muitas áreas em consequência de invernos mais rigorosos e da diminuição da diversidade de cultivos.

A população urbana diferente da população rural que passa fome nos períodos em que as colheitas são ruins, tem garantias alimentares pela importação de produtos de outras áreas. Assim, a alimentação nas cidades também apresenta grandes diferenças em relação a alimentação no campo, não só no que diz respeito a quantidade e qualidade de alimentos disponíveis, mas também nas diferentes formas de preparo e consumo. Nas cidades consome-se pão branco de trigo, carne fresca (especialmente carneiros), temperos ácidos, açucarados e picantes. No campo o consumo de carne é menor, geralmente, como-se carne salgada cozida, o pão e os caldos de cereais grossos são escuros. As maneiras cortesãs e urbanas são sinais distintivos da civilidade que caracteriza a vida na cidade e reafirmam a rejeição ao comportamento camponês.

A invenção de boas maneiras é também, um diferencial entre alimentação do campo e da cidade. Nas cidades, valores da alimentação da Nobreza são incorporados e modificados para atender aos gostos de uma classe urbana emergente. O consumo de determinados alimentos acontece menos pela qualidade do produto e mais pelo valor simbólico associado a algumas culinárias. Os livros de receitas e os produtos franceses são amplamente consumidos pela burguesia, para eles a culinária francesa é tida, nesta época, como modelo de civilidade. A importação de determinados produtos das regiões francesas significou para o camponês francês a possibilidade de manter-se em sua área e de continuar produzindo uma culinária regional diversificada.

2.3 O re-surgimento das cidades: a sofisticação das culinárias

Nos séculos XVI, XVII e XVIII, o resultado das colheitas ainda constituía preocupação: para a população⁴² rural que em épocas de colheitas ruins passava fome, para governantes em virtude de um rendimento baixo e muito desigual de um ano para o outro e para os cidadãos que viam subir os preços das mercadorias em épocas de colheitas ruins. A expansão marítima e a ampliação das zonas de comércio permitiram que governantes importassem alimentos de outras áreas para suprir o fornecimento de alimentos para a cidade. No campo essa integração de outros continentes a rede comercial não significou o fim da fome, pelo contrário a diminuição da demanda interna e do preço do produto fez com que muitos proprietários de terras investissem em outras atividades. Num primeiro momento essa integração não acarretou grandes transformações nos sistemas alimentares europeus por dois motivos: o primeiro é que boa parte dos produtos consumidos pela população ainda vinha dos campos europeus e o segundo é que grande parte da população ainda vivia no campo.

Em diversas regiões do continente nas terras aráveis conquistadas por elites, nobres e burguesas, foram implantadas novas formas de cultivo para a produção de excedente agrícola, o que aumentou sua riqueza e favoreceu o refinamento da gastronomia e das maneiras à mesa. O crescimento demográfico nos séculos XVI a XVIII acarretou uma retomada de práticas de cultivo de cereais em novas áreas. Em muitas destas novas áreas a substituição de parte das pastagens, bosques e florestas por campos de cereais fez diminuir sensivelmente a oferta de carne para a população. O consumo de pão cresceu em toda Europa,

⁴² A partir do final da idade média (XV) cresce o número de cidades, mas ainda é muito grande a população que vive no campo, entre 80 e 90% da população vive nos campos no final do século XVII.

ele se tornou o principal alimento dos trabalhadores (camponeses e cidadãos). A mudança no regime de propriedade da terra e a intervenção direta dos governos comprando “trigos de mar” (em especial os produzidos nas colônias) fazia com que o preço dos cereais fosse controlado.

No século XVIII, com efeito, o rei de França se preocupava cada vez mais com os riscos de sublevações populares por falta de pão. Por isso, constitui estoques capazes de fazer frente a qualquer escassez e legisla cada vez mais em matéria de comercialização de grãos franceses. (FLANDRIN, 1998, p. 537).

O aumento no consumo de pão, do ponto de vista nutricional, significou em muitas áreas um decréscimo na qualidade de vida. Nas áreas mais férteis com extensos campos de trigo (e outros cereais) os camponeses consumiam pouca variedade de alimentos o que acarretava em danos a saúde. Em épocas de crise cerealíferas, muitos abandonavam as áreas de produção por causa da fome. O problema da escassez do pão passou para o primeiro plano no fim dos tempos modernos, tanto no domínio político como no plano agrícola ou nutricional. O trigo foi o gênero alimentício mais importado pelos países do Ocidente Europeu nos tempos modernos. Vários melhoramentos agrícolas foram desenvolvidos no sentido de aumentar a produtividade dos cereais nos campos europeus. A batata – que podia ser cultivada nos campos entre duas colheitas de cereais – foi muito usada na alimentação dos pobres, na Inglaterra, para contornar a crise no fornecimento de trigo.

A ampliação das rotas comerciais, com a conquista de novos continentes, em termos alimentares aumentou a diferença entre comida de rico e comida de pobre nas classes urbanas. Se por um lado os pobres das cidades passaram por situação de fome e de desnutrição, por outro os mais ricos empreenderam um franco desenvolvimento e sofisticação da culinária. O estudo das receitas da época revela muitas inovações, pelo menos no que diz respeito às elites sociais, não só na escolha dos alimentos com o desenvolvimento do gosto por legumes, frutas, laticínios, carne de açougue, mas também em matéria de tempero. Na culinária burguesa as especiarias tiveram um papel menos importante na preparação dos pratos do que na idade média, em compensação, as bebidas coloniais - o chocolate, o café e o chá - são consumidos em vários países da Europa, aumenta também o consumo de açúcar. O princípio fundamental de classificação da comida baseia-se na divisão entre o sabor do açucarado (doce) e o do salgado.

Os temperos fortes, ácidos e carregados em especiarias, muito apreciados na Idade Média, cedem lugar a temperos gordurosos e açucarados (mais ricos em lipídios e

glicídios de absorção rápida). Neste período a adição de temperos é menor e os pratos apresentam sabores mais suaves, que se pretendiam “delicados” respeitando mais o sabor “natural” dos alimentos. Alguns autores creditam essa transformação no paladar ao afrouxamento das relações da cozinha e da dietética. Na Idade Média e até o início do século XVII, a alimentação das elites seguia muito de perto as prescrições dos médicos, tanto no que dizia respeito à escolha dos alimentos como à maneira de cozê-los, temperá-los e comê-los. Nos séculos XVII e XVIII, o gosto *novo* tem apelo nas artes e na estética, as precauções em relação a saúde tendem a desaparecer e as referências à antiga dietética se apagam. Cozinheiros e gastrônomos ao falar da harmonia dos sabores desconsideram que os sabores eram até então ligados tanto a alimentação quanto a medicina⁴³.

A sofisticação da cozinha não visa manter a boa saúde das pessoas, mas sim satisfazer o gosto (paladar) dos comedores. As maneiras e modos a mesa, assim como os sabores, são aperfeiçoados com a invenção de novos móveis e utensílios de mesa que permitiram um maior refinamento nas maneiras de comer. O uso do garfo para comer é um sinal de status e a novidade, adotada por todas as nações européias, é uso de talheres para pratos específicos. Os horários das refeições são mudados, adaptados a uma vida mais sistematicamente ociosa. Elas também duram mais tempo, pois as formas de servir e de degustar os pratos são mais elaboradas, nos lugares considerados mais sofisticados a refeição é dividida em pelo menos três partes: entrada, prato principal e sobremesa e para cada parte há um conjunto de talheres e louças para servir. Em decorrência destas transformações a diferença na alimentação entre elite e trabalhadores urbanos.

Nos tempos modernos, século XVIII, os camponeses constituíam a grande maioria da população da Europa. Eram eles que periodicamente morriam de fome e que, mesmo em condições normais de abastecimento, sofriam de grandes carências em sua alimentação cotidiana. A sopa de manhã e de noite, ajudava a engolir o pão duro e grande. O caldo dessa sopa era quase sempre aromatizado com raízes e ervas diversas e, sempre que possível, um pedaço de carne, em geral de porco, salgado, temperado com gordura, manteiga ou óleo era acrescentado a mistura. Na sopa camponesa carnes e gorduras tinham a mesma função de encorpar e dar sabor: o camponês come uma sopa de carne de porco salgada quando é “rico” e uma sopa com óleo de nozes quando é “pobre”. O pão não era apenas um alimento popular era o alimento por excelência e a oposição entre pão branco dos ricos, pão

⁴³ Os “antigos médicos” que creditavam ao sabor (ao tempero) a possibilidade de curar começam então a serem considerados defensores de uma ciência ultrapassada.

preto dos pobres é bem conhecida. O pão branco era o de frumento, e os pães feitos com outros cereais eram escuros. O centeio era o cereal mais usado na fabricação dos pães dos pobres, ele não exigia tantos cuidados, nem terreno adubado e tão bem fertilizado quanto o frumento, frutificava em qualquer terra.

O lugar que ocupavam as frutas na alimentação camponesa é difícil de precisar, pois quando elas não serviam para fabricar vinho, sidra ou perada, sua colheita e consumo passavam despercebidos. E muitos casos o fechamento dos bosques e a expansão das áreas de cultivos de cereais contribuíram para que as frutas estivessem muito pouco disponíveis para o camponês. Todavia, seria imprudente concluir daí, como alguns historiadores, que os camponeses não comiam frutas e por isso sofriam de avitaminose. Alguns historiadores ao falar do consumo de frutas entre os camponeses tratam apenas da questão da fabricação de bebidas feitas com maçãs, pêras, cerejas, ameixas, que pelo fermento e pelo gosto um tanto ácido fazem as vezes do vinho. Nas regiões de produção de vinho os trabalhadores da roça e os vinhateiros bebiam um vinho muito mais agradável do que lhes parecia o vinho do seu senhor, era o vinho de mosto (a zurrapa) obtido pondo-se água no bagaço da uva.

O refinamento dos modos à mesa e o desenvolvimento de culinária entre nobres e burgueses, significou para alguns poucos grupos de camponeses a possibilidade de fixação e de melhor qualidade de vida em seus territórios de origem. Os camponeses franceses vendiam seus produtos (vinhos, queijos) para as classes mais ricas de outras regiões. O que conferia maior valor aos produtos desses camponeses era, além da qualidade do produto, a imagem associada a ele. Aos mais abastados, além de consumir produtos franceses, era possível ter um cozinheiro de francês que adaptasse o sabor marcante dos queijos e cremes franceses ao gosto suave (temperos mais suaves). Nos tempos modernos surgiu o conceito de gastronomia, que baseado no sentido do paladar e no bom gosto, até hoje é aplicado a todas as formas de arte da mesa. A gastronomia, como uma pseudociência do comer bem empresta ao ato de comer um certo brilho que caracteriza bem essa época.

Os livros de cozinha impressos na França, entre os séc. XV e XIX, vendidos em toda Europa, dão um panorama de toda a evolução da arte culinária e da sofisticação dos modos à mesa. Nesse período os livros tratam de assuntos diversos desde os livros de receitas escritas em formas de verso até os manuais que juntam arte culinária, saúde e higiene. Os livros de receitas de doce são os chamados de livros de copa e livros de confeitaria e os de receitas de refeições completas (ou só de salgados) são os de cozinha. Também havia coletâneas que reuniam as três artes da mesa (cozinha, confeitaria e copa), em um só volume. Os livros de receitas são exportados para outros continentes assim como a cultura de

valorização dos valores estéticos e gastronômicos franceses, desse modo, mesmo nas colônias mais distantes continuam a ser cultivados hábitos e modos copiados da cultura francesa. A burguesia, a elite colonial e as cortes estrangeiras investem na importação de receitas, utensílios e produtos franceses:

Luis XIV e o século XVII consagraram na França a importância da etiqueta (conjunto de regras de uso e precedência em vigor na corte) e do bem-comer. Saint-Simon, cronista da vida da corte, presta homenagem a esse monarca de grande apetite, que estimula o serviço à francesa (todos os pratos são servidos ao mesmo tempo e a disposição dos convivas respeita um plano de mesa bem preciso) com um decoro inédito. E a época em que La Varenne publica *O Cozinheiro Francês* - com uma tiragem de 100.000 exemplares — seguido de Massialot, que estrutura as receitas e propõe um modelo francês exportável para os meios burgueses e as cortes estrangeiras.(CHABOT, 1996)

O consumo de frutas e legumes, até meados do século XIX, era essencialmente limitado às produções locais. No início do século XIX, no entanto, o desenvolvimento das técnicas de conservação por esterilização pelo calor, empreendido por Nicolas Appert, permitiu a fabricação das mais variadas conservas, em particular as de legumes, que mantinham mais ou menos o sabor do produto fresco (PÉHAUT, 1998). O transporte e as técnicas de acondicionamento e conservação cada vez mais aperfeiçoadas e a organização de redes de comercialização de uma acentuada eficácia permitiram que pequenos produtores da região tropical desenvolvessem, para a exportação, determinadas culturas até aqui acessórias ou limitadas a colheita para consumo local. A forma mais recente da invasão dos produtos frescos de além-mar no ocidente é a colocação à disposição da clientela de todos os produtos existentes ao longo do ano.

O comer fora que até então acontecia em viagens ou em estabelecimentos que concentravam vários serviços (estalagens, tabernas, associações e hospedarias), entre os mais ricos estes eram considerados pontos de encontro para apreciar (degustar) pratos sofisticados. Os restaurantes apresentavam duas funções bastante diferentes: na função gastronômica - os restaurantes, tidos como templos da alta cozinha da sociedade burguesa, eram caros e os freqüentadores além de apreciar os pratos marcavam a sua posição na sociedade. Na França o surgimento de casas especializadas⁴⁴ em servir os mais ricos (e mais tarde as classes médias)

⁴⁴ Vários autores (FLANDRIN, MONTANRI, CHABOT, PITTE) apontam como marcos do surgimento de novos estabelecimentos: Café - Em 1674, o napolitano Francesco Capelli, dito “Procope”, abriu o primeiro café de Paris que servia chá e chocolate e outras bebidas exóticas acompanhadas de bolo e sorvetes; Restaurante

acontece já no século XVII. Nos anos que precedem a Revolução Francesa, multiplicam-se os restaurantes que servem, em porções, pratos requintados, em mesinhas cobertas de toalhas, individuais ou reservadas para determinado grupo de clientes. A Outra função do restaurante era a de alimentar cotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de fazer as refeições em casa. Diferente dos restaurantes direcionados para os mais ricos, esses últimos especializaram-se no servir pratos baratos e de alto valor calórico para a classe trabalhadora, caracterizavam-se por servir a refeição em grandes mesas e com poucos assessorios (talheres e pratos rústicos).

O desenvolvimento de novas tecnologias de conservação de alimentos e de transportes permitiu que os alimentos produzidos em áreas distantes pudessem ser incorporados aos cardápios dos restaurantes. Permitiram também a redução no tempo de preparo das refeições ao introduzir o consumo residencial de conservas (enlatados). Para aumentar sua produtividade, a indústria – em particular a europeia – procura novos sistemas de acondicionamento para os produtos alimentares. Portanto, a indústria alimentar conhece um forte crescimento no século XIX, com o rápido desenvolvimento das fábricas de conserva. Por volta de 1870, Charles Tellier, construtor de máquinas frigoríficas para conservar carne, conseguiu instalá-las num cargueiro. (PÉHAUT, 1998) Com isso os produtos perecíveis podiam ser transportados entre os continentes, por exemplo, a carne podia ser levada das colônias para Europa sem a necessidade de secar e salgar. Apesar de uma certa relutância inicial das populações em relação ao consumo dos produtos em conserva, na virada do século XIX alimentação industrial acabou por conhecer um rápido desenvolvimento econômico.

As cozinhas regionais na França já existiam desde a Idade Média, mas é só no século XIX que elas emergem como símbolo da cultura francesa. Os pratos considerados “nacionais” feitos a partir de receitas francesas podiam ser encontrados em várias partes do mundo colonizado por europeus. Com a República e a elevação da classe burguesa, os franceses que deixam as zonas rurais para viverem nas cidades também passam a reproduziam as receitas dos pratos considerados locais como uma das formas de manter suas raízes regionais. A cozinha regional, neste sentido, desenvolve-se não pela ligação física com o território de origem (na aquisição de matérias-primas), mas uma ligação afetiva com “pratos consagrados pela lembrança” que remetem a um passado em comum e ao sentimento de

– 1765 - um padeiro abre um estabelecimento nas proximidades de Louvre para vender caldos à base de carne e pratos mais elaborados, dando início ao surgimento de um novo estabelecimento de alimentação.

pertença a uma cultura local. O campo francês passa a ser o espaço de referência identitária na construção da culinária nacional.

No século XIX, as elites dos provinciais, em Paris, fundaram as primeiras as sociedades gastronômicas voltadas para a valorização da cozinha regional que adotavam com principal estratégia a afirmação de sua identidade culinária. As ações propostas por essas sociedades gastronômicas - ditas “regionalistas”- tinham como objetivo promover a socialização, a manutenção e defesa dos costumes locais. Dentre as várias sociedades fundadas a partir do século XIX podemos destacar as sociedades gastronômicas: *Clafoutis* (1884, promoção da cozinha de Lyon) e *Vin D’anjou* (1885, promoção da cozinha D’Anjou) mantidas por hoteleiros e por restaurateurs⁴⁵ utilizavam a imprensa, em plena expansão na França, para divulgar o movimento e afirmar a singularidade de seus produtos⁴⁶. A valorização da culinária Francesa fora da França inaugura uma nova vertente de relação com a área de produção, com o produtor e com o consumidor dos produtos regionais.

No século final XIX, a revolução industrial atingiu a alimentação em vários aspectos, principalmente no desenvolvimento das indústrias alimentares. O êxodo rural fez crescer o número de pessoas vivendo nas cidades o que acelerou o processo de urbanização. As condições para adquirir alimentos destes novos moradores da cidade eram precárias, as extensas jornadas de trabalho implicam em menos tempo para o preparo e consumo das refeições e os baixos salários restringem a qualidade e a quantidade de alimentos a um número pequeno de produtos. Surgiram novos tipos de restaurantes tinham como função alimentar cotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de fazer as refeições em casa. Além dos restaurantes “finos” que serviam pratos elaborados (identificados com a cultura francesa), surgiram restaurantes populares para atender a massa de trabalhadores aglomeradas nas grandes cidades que dispunham de pouco tempo para comer.

Um novo tipo de preparo de alimentos destinado primeiramente às classes operárias emerge no final do século a produção industrial de alimentos. De fácil preparo, baixo custo e durabilidade maior do que a dos produtos in natura os produtos industrializados representam uma grande mudança na alimentação cotidiana, boa parte do tempo gasto na preparação dos alimentos passa a ser feito por indústrias. A produção de frutas e verduras em

⁴⁵ O restaurateurs – donos de estabelecimentos comerciais destinados a alimentação – o termo deriva do verbo restaurer que significa restaurar “Aquele que serve o Alimento que reconstitui”.

⁴⁶ A afirmação da identidade culinária local agrega valor cultural ao produto e o torna singular.

conserva e de embutidos de carne e, mais tarde, de alimentos pré-cozidos e congelados permitiu que grandes empresas agroalimentares colocassem seus produtos em diversos mercados a preços menores que os produtos locais. A culinária regional e gastronomia cederam lugar à “comodidade” dos produtos prontos para servir e a afirmação de identidades culinárias locais passou por um movimento de retração em vários países.

A industrialização dos alimentos permitiu, também, que os alimentos produzidos em diferentes áreas chegassem igualmente as mesas de consumidores dispersos pelo mundo divulgando um modelo alimentar urbano (deslocalizado). Grande parte das empresas, que surgiram no início do século XX, associou a seus produtos a marca da “modernidade norte-americana” para atingir o mercado global. O ícone da exportação do modelo americano e da progressiva homogeneização de alimentação pronta e que pode ser rapidamente consumida (fast-food) é o restaurante McDonalds. Em 1948, os irmãos McDonalds transformaram um restaurante que servia cachorros quentes para um público predominantemente adolescente em um restaurante voltado para alimentar as famílias. Trocaram o “hot-dog” pelo hambúrguer, vendido pelo preço mais baixo possível, na máxima rapidez e com o menor tempo de permanência no estabelecimento onde os próprios clientes se serviam (levam a comida até a mesa, descartavam os restos em grandes lixeiras). Eles eliminaram talheres e pratos, passaram a servir bandejas e os produtos vinham embalados (em papel) de forma que pudessem comer com as mãos. A forma padronizada de preparar os alimentos em uma cozinha industrial garantiu o sucesso da multiplicação do número de restaurantes da rede, os irmãos McDonalds introduziram na preparação das refeições o sistema da produção em cadeia, com uma equipe reduzida, a baixos salários, usando equipamentos adaptados e procedimentos para que em todos os restaurantes a comida tivesse o mesmo aspecto e o mesmo sabor.

O processo de homogeneização atingiu outros produtos, em especial, as massas e pastas que produzidas a partir de receitas “ditas” locais, congeladas e embaladas em pacotes atrativos que passam a ser consumidas em larga escala no cotidiano da vida nas grandes cidades. As áreas de produção de matérias-primas também sofreram grandes transformações, a medida em que diminui a diversidade de vegetais cultivados, cresce o número e a extensão de áreas de cultivadas. Assim, as pizzas, lasanhas e massas produzidas a partir de receitas inspiradas na cozinha italiana são feitas com ingredientes produzidos em outros países, congeladas vendidas semiprontas nas gôndolas de supermercado de qualquer cidade, sem que qualquer italiano tenha alguma participação no seu preparo.

A alimentação comum homogeneizou-se (...) Desse modo, aumentou, consideravelmente, a produção mundial de alimentos, ao mesmo tempo em que desapareceram numerosas variedades de vegetais e animais, que constituíam a base da dieta, em âmbito mais localizado. Paralelamente, as tarefas da cozinha doméstica foram transferidas, em grande medida, para a indústria. Como consequência de todo esse processo, cada vez, mais é consumida maior quantidade de alimentos processados industrialmente.(HERNÁNDEZ, 2005, p.132)

A homogeneização do consumo de alimentos industrializados não significou o fim das culinárias regionais, por vários fatores: econômicos (acesso ao mercado), religiosos, sociais ou culturais ela se manteve em muitos locais. Os movimentos de resistência e de valorização da culinária local emergem em diversas partes do mundo com objetivos mais amplos, não só preservar a identidade culinária, mas também, garantir as condições para a existência de grupos locais.

CAPITULO III - A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL LOCAL COMO ESTRATÉGIA IDENTITÁRIO-TERRITORIAL

Na delimitação das identidades culinárias regionais que nos interessa estudar o pertencimento ao território é uma das bases sobre o qual são (re)criadas e (re)afirmadas as marcações simbólicas distintivas do grupo. A geografia do sabor interessa, mais do que a diferenciação de áreas, a organização dos grupos e o resgate dos saberes e dos fazeres dos grupos e as reivindicações (materiais e simbólicas) ao acesso, uso e controle do território. Além da distribuição espacial o interior dos lugares e da organização espacial da produção das culinárias, o território também é espaço de referência identitária e o substrato material para a reprodução das condições de existência do grupo. A alimentação e território estão imbricados na conformação da culinária, tanto no sentido material quanto no simbólico.

Os aspectos simbólicos que revestem alimentação em todas as etapas dos sistemas culinários (escolha, preparo, consumo e dispor dos restos) *são norteados por regras sociais diversas, carregadas de significados* (DANIEL & CRAVO, 2005). As regras sociais tornam-se mais complexas ao longo das trajetórias dos grupos que ao longo do tempo associam as receitas, aos modos de fazer e de consumir as marcas simbólicas identificadoras do grupo. De forma geral os sociólogos ao estudarem a culinária, o fazem a partir da análise das cozinhas como conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar, enfocando as dimensões social e econômica.

Os antropólogos, de modo geral, ao estudarem a culinária de um grupo enfocam a dimensão cultural e a construção de identidades enfatizando na relação social as representações e simbolismos presentes na relação que os homens estabelecem com o alimento. Contudo, a culinária é mais complexa e envolve além de aspectos, dimensões e interações diversas as condicionantes biológicas e ecológicas. Para tentar dar conta dessa complexidade e considerando que o espaço de liberdade para a composição do sistema culinário situa-se na zona de imbricação entre o biológico e o cultural o socioantropólogo POULAIN de propôs o conceito de *espaço social alimentar*:

Ele corresponde, assim, à zona de liberdade dada aos "comedores" humanos por uma dupla série de condicionantes materiais. De um lado, pelas condicionantes biológicas, relativas ao seu estatuto de

onívoro, que se impõem a ele de maneira relativamente flexível, e, de outro lado, pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado, que se transformam em condicionantes econômicas nas sociedades industrializadas e que tendem a se reduzir conforme se controla tecnologicamente a natureza. (POULAIN & PROENÇA, 2003, p.251)

O espaço social alimentar proposto por POULAIN apresenta cinco dimensões sociais da alimentação:

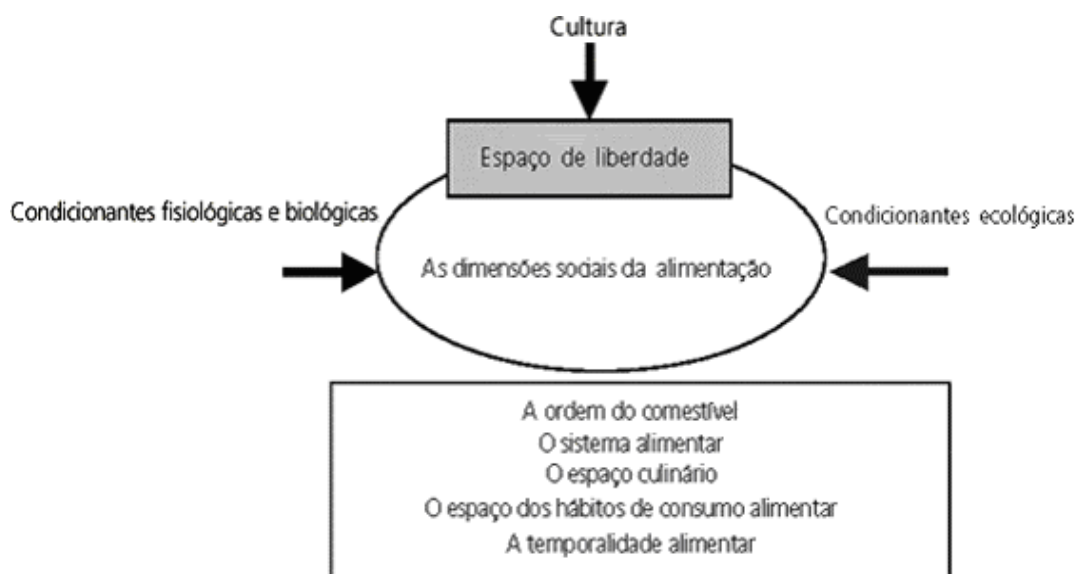


Ilustração 13 - Espaço Social Alimentar proposto por POULAIN⁴⁷

1. A ordem comestível ou espaço do comestível - é a escolha que é operada pelo agrupamento humano a partir de todos os elementos vegetais, animais e minerais colocados a sua disposição pela natureza. Em biótopos semelhantes agrupamentos humanos fazem escolhas diferentes, marcadas por decisões arbitradas pelo grupo com base na cultura, na relação simbólica que estabelecem com a alimentação.

2. O Sistema Alimentar – corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais empregadas nos sistemas culinários (escolha, preparo, consumo e disposição de restos) que permitem que um alimento chegue até o consumidor. Os mecanismos que movimentam desde o cultivo até a compra da refeição pronta passam por diferentes etapas técnicas e canais de comunicação. Grande parte do valor

⁴⁷ In: POULAIN & PROENÇA, 2003.

agregado ao produto não vem de aparatos técnicos utilizados na sua produção mais do valor cultural associado (em função da representação, do desejo e do papel social dos comensais).

3. O espaço culinário – “*é, ao mesmo tempo, um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa)*” (POULAIN, 2003, p.252) é um espaço no sentido social da representação das divisões sociais e sexuais do trabalho nas cozinhas dentro das relações dos grupos. O autor cita como exemplo de espaço culinário, englobando estruturas e relações formais, o triângulo culinário proposto por LEVI-STRAUSS (1968).

4. O espaço dos hábitos de consumo – que envolve os rituais associados ao ato alimentar. A definição da regularidade, isto é, quantas refeições, em que horários e contextos são feitas (cotidiano –cozido e festa –assado); definição de quem é servido e quem serve, do lugar onde são feitas as refeições (cozinha, sala de jantar, etc), dos modos a mesa e do aparato para servir (pratos, talheres, etc)

5. A temporalidade alimentar – “A alimentação se inscreve dentro de uma série de ciclos temporais socialmente determinados(...) A cada etapa correspondem estilos alimentares, compreendendo alguns alimentos autorizados, outros proibidos, os ritmos das refeições, os *status* dos comensais, os papéis, as condicionantes, as obrigações e os direitos” (POULAIN, 2003,p.253)

O espaço social da alimentação é, também, um espaço da diferenciação social, as diferenças entre as escolhas de alimentos e de formas de consumi-lo marcam as fronteiras de identidade entre os agrupamentos humanos de uma cultura para outra e, também, as diferenças sociais/ econômicas dentro de um mesmo grupo. Por outro lado, dentro de uma mesma cultura podemos encontrar formas bastante diferenciadas de consumo em relação à classe social e econômica de seus membros. Há, por exemplo, comidas para ricos e comidas para pobres que muitas vezes usam os mesmos ingredientes, mas são diferentes na forma de preparar e de servir e essa diferença distingue os comedores. Há, ainda, uma infinidade de possibilidades de diferenciação e/ou identificação dos agrupamentos nos e pelos sistemas culinários. O que propomos aqui a inclusão da componente territorial na aplicação do conceito de espaço social alimentar proposto por POULAIN, ampliando a definição de espaço culinário.

As comidas e bebidas constituem aspectos essenciais da vida cultural e material das sociedades humanas (PITTE, s/d), em especial para os que se reconhecem como pertencentes a uma cultura “tradicional” e priorizam a utilização dos recursos locais na sua culinária. Nas comunidades agrárias tradicionais que pautam a sua vida na (re) produção de culinárias regionais, a redescoberta da arte de cozinhar e as várias divisões do sabor refletem as mudanças na relação que os homens estabelecem com a comida e, acrescentamos nós, com o território. Tanto no que diz respeito ao fortalecimento dos laços entre seus membros quanto na inserção do grupo nas redes globalizadas de trocas a afirmação dos pertencimentos mais performativos, isto é, a afirmação de uma identidade culinária e regional é a principal estratégia para garantir os meios e modos para sua existência. A agregação de valor (ingrediente) cultural as diversas etapas da preparação dos pratos típicos ao mesmo tempo em que reforça os laços entre os membros do grupo e enfatiza o pertencimento ao grupo (identificação), marca as fronteiras entre as culinárias diferentes (diferenciação).

Na história da Alimentação identificamos em diversos momentos marcas simbólicas da que agregam valor cultural ao alimento. Em cada agrupamento a relação com a alimentação vai se constituir de forma diferente, valores diferentes são agregados a alimentação enquanto ato cultural e dão origem a culinárias dos diferentes. As especificidades ressaltadas ao delimitar as marcas simbólicas valorizadas na construção das identidades culinárias traduzem tanto elementos das relações sociais entre e dentro de agrupamentos humanos quanto elementos da relação dos homens com a natureza. Essa relação entre condicionantes ambientais e culturais produz sistemas alimentares complexos que configuram, de diferentes formas, marcas simbólicas que para além de expressar uma característica (pertencimento) do grupo constituem-se como elementos chaves na afirmação de sua identidade. O reunir-se para fazer as refeições (escolher, preparar, servir, desfazer-se dos restos) implica em criar laços entre os membros do grupo, isto é, a comensalidade que permeia as relações sociais e também um momento de constituição e reforço dos laços sociais.

Na pré-história é a necessidade de garantir a alimentação para a sobrevivência que fortalece os laços entre os membros do grupo e impulsiona as relações que estabelecem com a natureza e com outros grupos. A figura do caçador é fundamental na construção da unidade do grupo no paleolítico, o território é desenhado de acordo com a oferta de recursos disponíveis na natureza. Para SACK (1986) a relação humana com a área onde coletam e caçam é muito próxima do que seria a territorialidade animal. O território, assim como a dieta

alimentar, é desenhado a medida em que os caçadores e coletores, de forma sazonal, identificam as fontes de recursos distribuídos por diferentes áreas ao longo do ano.

In hunting, gathering, and foraging societies, bands are often seasonal. Households move their locations according to the distribution of resources and often join together in bands when it is time for cooperative efforts (...) For primitive society the social forces binding individuals to larger groups tend to be weaker as the size or level of complexity of the group increases. (SACK, 1986, p.55)

Com o surgimento da agricultura, no mesolítico, a figura central na definição do grupo passa a ser a do homem que cultiva a terra e efetivamente engendra estratégias para garantir a existência do grupo em uma área específica. É o desenvolvimento da técnica (de cultivo e de criação de animais) que permite a fixação dos grupos (bandos) em áreas de produção que garantiriam o fornecimento contínuo de alimentos e muda a relação dos homens uns com os outros e com a natureza. Em determinadas áreas essa fixação contribui para a diminuição da variabilidade da dieta ao longo das estações do ano e para a invenção de hábitos alimentares regulares característicos (próprios) do grupo. Por um lado a disponibilidade de um número menor de tipos de plantas e de carne para consumo vai influenciar na criação do sistema alimentar do grupo, por outro essa relação cotidiana e a transmissão dos modos de preparar e servir as refeições dos membros mais antigos para os mais jovens vai influenciar na escolha do que será cultivado e na delimitação da área mínima necessária para esse produção.

A medida em que as relações dentro do grupo e com outros grupos tornam-se mais complexas, valores culturais são agregados a essa relação e o ato de alimentar-se fica cada vez mais carregado de símbolos. Nas sociedades primitivas o acesso aos recursos é compartilhado entre todos os membros, mesmo que estes exerçam papéis diferentes dentro de sua organização social. Os alimentos são comuns e partilhados entre todos os membros do grupo e, em alguns momentos, com membros de outros grupos (ou com grupos de caçadores nômades). A comensalidade é fundamental para garantir a unidade do grupo e as invenções de novas técnicas são compartilhadas e inseridas na vida de todo grupo. Novas formas de preparação de alimentos tais como o uso de vasilhas de cerâmica modificaram de tal forma o gosto dos alimentos que deram origem a pratos diferentes com o uso dos ingredientes disponíveis para o grupo. O desenvolvimento destes pratos acrescidos de temperos orgânicos e culturais vai contribuir, ao longo do tempo, para o desenvolvimento do paladar específico de cada grupo.

As civilizações, diferente das sociedades primitivas, são para SACK (1986) territoriais e usam o território para ajudar a definir-se. No que diz respeito a alimentação, para os *Filhos do Nilo* não é possível pensá-la fora das margens do rio Nilo, o território é ao mesmo tempo substrato material e espaço de referência identitária. Entre os povos que habitavam o crescente fértil do Nilo a classificação dos alimentos que poderiam ou não ser consumidos constituíam elementos de identificação (diferenciação), as proibições refletiam muito mais as representações da cultura do que restrições biológicas⁴⁸. A alimentação como elemento identificador é mais expressiva nas relações entre Egípcios e Hebreus. Estes últimos ao chamarem os primeiros de comedores de carne impura não só marcavam a diferença como também afirmavam a identidade hebréia tendo como base a afirmação (e valorização) de uma identidade culinária. Tanto para hebreus quanto para egípcios culinária e religião são indissociáveis. Entretanto outra componente se soma a religião e a culinária na base da construção da identidade egípcia o pertencimento ao território.

Nas civilizações clássicas, os sistemas alimentares imersos na dimensão cultural originaram sistemas culinários complexos e sofreram grandes diferenciações internas, sobretudo, nas dimensões social e econômica. Os ricos mercadores fenícios que trocavam produtos em extensas rotas comerciais podiam consumir produtos de diferentes regiões enquanto a grande maioria da população consumia sopas, cozidos e bolos feitos a base de produtos locais. A grande diferença entre ricos e pobres, no que tange a alimentação, aparece na comida de festa. As diferenças alimentares dentro dos grupos, entre o que o serve para alimentar os pobres e o que pode ser consumido pelos ricos, no dia-a-dia eram maiores em relação aos modos de servir e de consumir os pratos do que em relação aos tipos diferentes de ingredientes utilizados para fazê-los. A intensificação das trocas comerciais contribuiu para o distanciamento entre a comida de ricos e de pobres, mas, ainda assim, as influências externas aconteceram com maior intensidade nos hábitos a mesa e no uso de utensílios domésticos do que nas receitas propriamente ditas. Contudo, destacamos que havia casos em que essa diferença na quantidade e qualidade de ingredientes disponíveis para a preparação dos pratos consumidos no cotidiano era muito grande. Era, por exemplo, o caso dos trabalhadores de áreas de produção de temperos e óleos que se destacavam como principais produtos de trocas dos fenícios. Em alguns casos, excluídos do acesso e uso dos recursos da terra do senhor nos locais de plantio dessas culturas de alto valor comercial, não produziam para consumo próprio e com isso sofriam graves restrições alimentares. Contudo, mesmo nestes casos não podemos

⁴⁸ Organismos capazes de causar danos graves a saúde dos homens, tais como plantas venenosas, animais doentes etc..

afirmar que estas diferenças representam sistemas culinários tão diversos que não possam ser compatíveis com uma cultura culinária fenícia, ou que um conjunto componha um sistema culinário fenício comum aos ricos e aos pobres.

A diversificação sistemas culinários aparece com clareza entre os gregos que apresentava diferenças alimentares entre campo e cidade; litoral e montanha; ricos e pobres. Elas se constituem, também, como diferenças sociais, econômicas, culturais e territoriais impressas na civilização grega. Num extremo as receitas e práticas alimentares dos pobres, habitantes das montanhas, não urbanos contemplam produtos locais, com pouca ou nenhuma entrada de produtos de outras áreas. No outro os ricos, habitantes das cidades no litoral além dos produtos locais incluíam em suas receitas (e muitas vezes as próprias receitas eram) produtos de outras culturas. O que caracteriza o sistema culinário grego são os modos de preparar e de servir os alimentos, os modos à mesa e a comensalidade, estas são formas de distinção e momentos de organização da vida político-social. A identidade alimentar, mais na cidade do que no campo, é construída enfatizando os modos à mesa mais do que os tipos de ingredientes utilizados ou a origem destes (relação com área de produção).

Os modos à mesa caracterizam e diferenciam, também, os sistemas culinários de vários grupos. Para alguns deles as formas de receber e servir os convidados e as reuniões festivas, organizadas acordo com o status social (e político) de quem convidava e de quem era convidado a participar da refeição, é que caracterizam o seu sistema culinário. A comensalidade é fundamental para os Romanos, é ela que reforça laços e re-afirma uma identidade de homem civilizado. No sistema culinário os modos de preparar e de servir são enfatizados na construção da identidade culinária romana desenraizada da área de produção e das especificidades locais. A dieta nas cidades incorpora produtos de diversos lugares⁴⁹ a culinária Romana, o que os diferencia dos *não civilizados*, dos *povos conquistados* é a forma de consumir os alimentos. Assim como nos sistemas alimentares gregos os modos à mesa e a diversidade de produtos estrangeiros servidos que demonstram a posição social do *banqueteiro*.

A alimentação nas cidades é diversificada, enquanto que nas áreas rurais a maior parte dos ingredientes das receitas são locais. O aumento do número de pessoas vivendo nas cidades faz com que a necessidade de trazer de fora os ingredientes para alimentação também cresça. Para os romanos transformar terra selvagem (*inculta*) e plantações, especialmente de cereais é sinal de civilidade. A frugalidade pede o consumo de

⁴⁹ Produtos e formas de preparos trazidas por mercadores, soldados, políticos, etc que circulavam por diferentes povos conquistados na expansão do Império Romano.

frutas, legumes e verduras fresca e de sopas e caldos de cereais. Na agricultura as terras para a produção de cereais em sua maioria pertencem a nobres e são cultivadas por escravos. O cultivar cereal não rende grande lucro quanto à produção de vinho ou a criação de rebanhos, pois o preço é regulado pelo governo, mas confere ao dono da plantação status social. Mesmo a prática de alimentar os pobres através da doação de alimentos que se constitui como elemento identificador do status social do cidadão não tem relação (identitária) direta com o território (romano) da produção uma vez que aquilo que é doado pode ser comprado em vários lugares no império. Cabe ressaltar que ela (terra cultivada) não é o ponto de partida para a afirmação de uma identidade alimentar esta tem como referência os sistemas alimentares citadinos.

3.1 A emergência das culinárias regionais na Europa

Nas sociedades feudais a relação entre campo e cidade se inverte, há uma retração no crescimento das cidades e emergência de um modelo agrícola/ rural centrado na produção local de alimentos. Os temperos importados de outras culturas até realçam sabores dos pratos locais, mas a identidade culinária é construída com base nas receitas e no uso de produtos locais. As diferenças alimentares entre ricos e pobres (senhores e servos) são determinadas pela conjugação de: refinamento dos modos à mesa; uso de temperos importados e ingredientes de qualidade superior no preparo das receitas. Por exemplo, uso do trigo para confecção de pães brancos dos nobres e o uso de outros cereais na confecção do pão escuro dos servos.

Na idade média creditava-se ao tipo de alimento a formação da personalidade, mudanças no tipo de sabor (doce para amargo), na forma de preparo (assado para cozido) acarretariam mudanças na personalidade dos comedores. As especiarias⁵⁰ transportadas em extensas rotas comerciais eram acréscimos importantes à culinária local, mas a relação estabelecida com a produção local é mais significativa. O conjunto de produtos disponíveis para a produção dos pratos é representativo da relação dos homens com seu território. A distribuição de terras dentro do feudo e a necessidade de controle de fronteiras (em especial a

⁵⁰ Trocadas a principio por excedentes da produção agropecuária dos feudos aos poucos foram sendo incorporados a dieta dos habitantes das cidades.

proteção contra invasores) são constituídas a partir e dentro de uma hierarquia social pautada na posse e propriedade da terra. Nesse sentido a identidade culinária é menos expressiva do que a identidade territorial (pertencer ao feudo) na maior parte da Europa.

A intensificação das trocas comerciais a partir do século XI, influenciou o ressurgimento das cidades ocupadas em sua maioria por homens livres (mercadores, artesãos, artistas) que não cultivavam o próprio alimento. Essa característica da população das cidades se reflete na modificação da relação com os ingredientes de muitos pratos, alguns deles passam por processos de beneficiamento antes de chegar a cozinha dos moradores da cidade: a farinha é mais fina, a carne pode ser salgada, o pão pode ser comprado pronto, etc. Em algumas regiões, os produtos identificados como de qualidade superior, passam a ter alto valor no mercado e a serem vendidos em diversas partes da Europa. É o caso, por exemplo, dos vinhos franceses associados a diferentes regiões vinícolas são comercializados por toda Europa. Diferente dos momentos anteriores, esses produtos são identificados com a localidade onde foram produzidos e configuram uma culinária regional enraizada no território. Nas casas dos Nobres e dos ricos mercadores consomem-se diversos produtos franceses (vinhos, queijos, etc.) exatamente por que são franceses.

3.2 Da internacionalização das culinárias a homegeneização de sabores

Nos séculos que se seguiram ao XII, consumir produtos da França ou identificados com sua cultura passou a ser uma marca que distinguia os nobres e ricos do resto da população. Durante séculos a cultura francesa foi tida como o ideal de civilidade, mesmo com a revolução Industrial e a emergência de uma nova classe burguesa o ato de copiar receitas e hábitos franceses continuaram a ser sinal de elevado status social. Os vinhos franceses passaram a ser apreciados e consumidos por “*todo o mundo civilizado*” na Europa e pela elite nas colônias espalhadas por todo o mundo ocidental, bem como os cremes, ensopados, etc. Além dos produtos as receitas de determinados pratos “característicos” de vilas e cidades francesas eram exportadas para outros países da Europa e para as colônias destes num processo de internacionalização da culinária Francesa.

Nos século XVIII, os membros da burguesia e a nobreza tanto na Europa quanto nas colônias continuavam a consumir os produtos franceses (importados e/ou copiados). As elites nas colônias empenhadas em demonstrar sua sofisticação e ligação

estreita com a Europa procuravam repetir (e em alguns casos reinventar) sabores e hábitos Franceses. As transformações nas formas de conservar e de transportar alimentos permitiram muitos produtos “frescos” pudessem ter seus sabores preservados ao serem exportados o que propícia uma homogeneização do sabor dos pratos. Os cremes e molhos se tornam muito parecidos em todos os lugares e gradativamente a idéia de uma culinária urbana descolada de valores locais e atrelada a valores culturais cria sabores bastante homogêneos. Isto é, surge uma culinária internacional consumida em vários lugares do mundo com praticamente os mesmos sabores internacionalizados é, ao mesmo tempo, identificada com uma idealização da cultura e da culinária Francesa.

A culinária, com a exportação das receitas, passa por um processo de internacionalização que desvincula a produção de matérias-primas do reproduzir os pratos símbolo das culinárias regionais. Um cozinheiro italiano poderia, por exemplo, na Inglaterra, utilizando produtos locais, fazer os pratos da culinária Francesa totalmente desvinculados dos produtos produzidos em território Francês. Esse processo não acontece da mesma forma em todos os lugares e nem com todos os produtos. Alguns produtos franceses ainda são comercializados diretamente das áreas de produção em França para as mesas das elites estrangeiras. O nosso cozinheiro Italiano poderia servir um prato “francês” feito com ingredientes locais, mas ao servi-lo na casa de um homem de posses certamente o vinho servido seria o importado de alguma região vinícola na França.

O movimento de internacionalização das receitas faz surgir uma culinária “típica” pautada na idealização do que seria a culinária de determinados países, muito mais ligada a idéia de uma culinária nacional do que as características e aos produtos da culinária regional. A culinária francesa reproduzida em diversas partes do mundo apresentava como principal característica o uso de derivados do leite e a apresentação elaborada dos pratos. Enquanto que no território francês havia uma relação direta entre o tipo de leite, a forma como esse leite era transformado em matéria-prima para a elaboração de cremes (principalmente de queijo), no exterior aconteciam substituições por matérias-primas de mesma consistência. Na elaboração dos cremes “franceses” poderiam ser utilizados quaisquer outros tipos de derivados do leite desde que a aparência do produto final fosse “francesa”. Estes pratos “franceses”, no entanto, apresentavam sabor bem distante da realidade dos pratos (feitos) em França. Havia casos em que as substituições e as adaptações eram tantas que apenas o nome do prato era o mesmo da receita original, em outros novos pratos feitos a base de cremes e manteigas ganhavam nomes franceses.

As maiores transformações nas receitas européias (não francesas) aconteceram nas colônias além mar. As famílias européias ao se instalarem nas colônias valorizavam, em especial nos dias de festa, as culinárias de seus países de origem. Contudo o convívio com outras culturas e as condições sócio-ambientais tanto para obtenção dos ingredientes da receita quanto para o consumo de determinados pratos acabaram por dar origem a novas culinárias. A culinária brasileira nasceu exatamente desta mescla de culturas alimentares diferentes – Européia (sobretudo Portuguesa); Africana (de diferentes tribos); Indígena - e da utilização de produtos locais na execução das receitas importadas dessas e de outras culturas que contribuíram para a criação das receitas nacionais.

Identificamos dois tipos de culinária regional que são citados na literatura: uma culinária regional associada a imagem de uma determinada cultura que pode ser feita em qualquer lugar do mundo e outra que é a culinária regional propriamente dita. Esta última tem como características ser produzida em determinado território por um grupo identitário que celebra o fazer do alimento como ato cultural de manutenção do vínculo entre seus membros e, em alguns casos, agrega este valor cultural aos produtos que comercializa. A culinária Portuguesa, por exemplo, em Portugal utiliza farinhas de cereais na produção de diversos pratos, contudo ao ser reproduzida no Brasil, em muitos pratos, a farinha de cereais foi substituída pela farinha de raízes (tubérculos) ainda assim consumirmos esse prato como culinária portuguesa. Em outras palavras, a culinária de regional Portuguesa feita em Portugal com ingredientes e por grupos locais reconhecida pelo grupo como elemento identificador⁵¹ do grupo e de suas relações e interações em seu território (elementos que lhe conferem singularidade) é diferente da culinária regional portuguesa repetida (ou reinventada) fora de Portugal, evocando um elemento identificador que a relaciona ao povo e a cultura portuguesa sem, contudo estar imerso nas relações e interações do grupo origem (ao qual se faz referência quando identifica o prato como típico de algum lugar).

No século XIX as identidades e reivindicações locais são relevadas em prol da criação e afirmação de uma identidade culinária nacional. Em muitos países pratos de diversas regiões deslocados de seus contextos locais passam a serem afirmados como pratos típicos da Nação. Na história da alimentação brasileira, por exemplo, a feijoada foi elevada a condição de prato nacional, mas em sua origem era consumida de diferentes formas e apenas em algumas regiões do país. CASCUDO (2004) apresenta uma série de receitas e adaptações locais de feijoada simples e completa, mas é categórico ao afirmar que “*A feijoada simples ou*

⁵¹ As histórias do prato e do grupo se misturam, o prato está ligado ao mito de origem ou a celebração tradição.

completa (sempre incompleta no julgamento dos entendidos), é o primeiro prato brasileiro em geral”(p.446). Segundo SILVA (2005) o tripé alimentar farinha, feijão e carne-seca, elementos básicos da alimentação no Brasil colonial, é a base para as diversas preparações que recebem o nome de feijoada. Ela também é considerada como elo identificador da contribuição de negros, índios e brancos para a criação do povo (do prato).

As cozinhas regionais de vários países, na segunda metade do século XIX, foram colocadas em segundo plano enquanto uma culinária nacional passou a condição de elemento na constituição da identidade. Neste caso, a afirmação da identidade nacional eleva a culinária (junto a outros) a condição de símbolo nacional. Contudo, muitos dos ingredientes utilizados na elaboração das receitas dos pratos nacionais progressivamente deixam de ser produzidos em alguns países da Europa. Os preços competitivos dos produtos agrícolas das colônias (e de ex-colônias) contribuíram para que arroz, farinhas, cereais e outros produtos deixassem de ser cultivados extensivamente na Europa e passassem a serem importados por estes, principalmente, de suas colônias. Outro fator que influencia o aumento da importação de gêneros alimentícios é o aumento do número de pessoas vivendo nas cidades na Europa industrial.

No final do século XIX, início do século XX aumentam os contrastes entre comida de rico e comida de pobre. Os mais ricos experimentavam o surgimento de uma nova cozinha com pratos elaborados, tanto do ponto de vista do sabor quanto na apresentação e nas formas de consumir o prato. Enquanto que entre os mais pobres a escassez de alimentos é contornada em muitos casos pela e a incorporação batatas e massas (altamente calóricas, mas pouco nutritivas) que são os produtos mais baratos a venda nas cidades. Nos centros urbanos há uma grande diferença nos serviços oferecidos nos estabelecimentos comerciais – restaurantes - para ricos e para pobres:

- Restaurantes refinados - dirigidos por cozinheiros franceses ou italianos especializados em pratos elaborados e servidos utilizando aparelho de jantar (louça e talheres específicos para cada prato), utilização de ingredientes importados por sua qualidade superior, valorização das receitas francesas – servem refeições a uma nobreza decadente e aos ricos burgueses;

- Restaurantes populares – pouca elaboração dos pratos, cardápio reduzido a tipos de sopa e/ou pratos quentes, servidos diretamente nos pratos, terrinas ou canecas em que são consumidos, localizados em áreas de grande circulação de pessoas –servem a trabalhadores em especial os operários das Fábricas, valorizam a rapidez e o baixo custo do prato.

O desenvolvimento de novas técnicas de transporte e de conservação de alimentos permite que os produtos das colônias cheguem a Europa a preços cada vez mais competitivos. Num primeiro momento, alguns ingredientes tais como cereais eram exportados a baixo custo para o mercado europeu, mas a partir da segunda metade do século XIX os produtos prontos também começaram a ser exportados em larga escala. Enquanto nas colônias e ex-colônias a exportação de gêneros alimentícios em massa provocou mudanças na distribuição e no uso de terras, nos Estados Unidos essas mudanças aconteceram também na forma de preparo e comercialização. Com os alimentos comercializados em forma de conserva, os americanos implantaram na produção do campo o modo de produção industrial. No século XX, os Estados Unidos da América exportavam em massa produtos “frescos” em conserva e enlatados para toda Europa.

A economia americana conheceu um desenvolvimento considerável no decorrer da segunda metade do século XIX graças a um efeito de sinergia entre a comercialização e a produção em massa, além das contribuições da ciência e da tecnologia (...) a produção em massa baseava-se em duas condições fundamentais: escoamento rápido do material no âmbito das unidades de produção e comercialização eficaz. (PEDROCCO, 1998, p.775)

O produto industrializado (enlatado) norte americano conquistou rapidamente o mercado internacional graças: aos efeitos negativos das 1ª e 2ª Guerras Mundiais que provocaram a destruição de campos (cultivados) por toda Europa e a propaganda dos novos alimentos que ressaltava as qualidade sanitária e a praticidade característica da modernidade. A imagem do industrializado como símbolo do moderno (urbano) em oposição a imagem do rústico (ligado a terra) como uso de pouca tecnologia produz uma propaganda eficiente e uma rápida expansão do mercado consumidor. No início do século XX, a comida moderna “em conserva” ou “refrigerada” desenraizada é vendida em várias partes do mundo com a mesma aparência e com mesmo sabor o que sustenta a idéia da existência de uma culinária global (tecnológica) que ao mesmo tempo promove a uniformidade do paladar daqueles que a consomem e produz um efeito desagregador de identidades culinárias locais.

As empresas agroalimentares transnacionais distribuem em todo o planeta carnes e peixes congelados, conservas enlatadas, queijos, coca-cola, Ketchup, hambúrguer (...) O alimento moderno está descolado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram associadas. (POULAIN, 2004, p. 29)

Com a exportação do modelo capitalista (industrial) norte americano⁵² para outros países, o processo de disseminação de uma culinária global e desenraizada das culturas locais amplia-se para todo o mundo ocidental. As receitas dos produtos industrializados perdem a relação direta com os locais de produção (meios e modos) dos seus ingredientes e o desenvolvimento de novas técnicas agropecuárias e da manipulação genética possibilitam a criação de plantas e animais *desecologizados*⁵³, *desnaturalizados* (HERNÁNDEZ, 2004) de suas áreas de ocorrência. O processo de internacionalização das receitas toma a direção da construção de uma culinária urbana (global), não identificada com uma culinária tradicional específica de nenhum local. E, ao mesmo tempo, idealizada como a culinária moderna que se inspira em pratos de várias nacionalidades.

As empresas transnacionais do ramo da alimentação, ao produzirem em massa produtos de fácil preparo, dominaram o mercado internacional. Seguindo a mesma lógica industrial, estes produtos são comercializados em estabelecimentos copiados na íntegra do modelo da matriz. As cadeias de lojas, supermercados e restaurantes que se espalharam pelo mundo seguiam um padrão de serviço e de propaganda imposto pela matriz. Os *fastfoods* – como ficaram conhecidos esses restaurantes – especializaram-se em vender pratos descolados de valores culinários locais, identificados com uma cultura urbana global. O símbolo do sucesso desse modelo é o McDonald que serve hambúrgueres preparados da mesma forma em diferentes lugares do mundo. Os maiores consumidores deste tipo de alimentos, nos países ricos, são as populações de baixa renda⁵⁴ e as famílias dos trabalhadores da classe média.

⁵² Diversos autores chamam esse processo de “americanização dos costumes”.

⁵³ As modificações genéticas produzidas em plantas e animais visam a adaptação destes a diversos tipos de climas e solos (plantas); aumento das taxas de crescimento e de produção (animais). Nas técnicas agropecuárias são produzidas diferentes: tipos de irrigação e de técnicas de combate a pragas (plantas); formas de confinamento e de alimentação de animais produzem rápido ganho de peso (animais). As grandes plantações de soja podem, por exemplo, ser encontradas em áreas de clima frio no Sul do Brasil (Rio Grande do Sul) e em áreas de clima quente e úmido na região amazônica (Rondônia). Em diversos países o rebanho bovino – herbívoro - recebe como suplemento alimentar farinhas e rações que contém proteína animal (sangue e ossos de animais abatidos) - *Franksteinfood*

⁵⁴ No contexto de alguns países da Europa e na América do Norte, mesmo as pessoas consideradas de baixa renda tem condições para consumir pratos dos restaurantes populares ou comprar lanches prontos – *fastfood* . Nos países mais pobres é a classe média que mais frequenta este tipo de restaurante.

3.3 O resgate e a valorização das culinárias regionais

O processo de internacionalização da culinária não faz desaparecer marcas identitárias locais (e regionais). As empresas transnacionais, mesmo mantendo um padrão global, quando efetivamente se instalam adotam pequenas transformações para atrair a população local⁵⁵. Da mesma forma, as preferências locais por sabores e paladares sofrem mudanças ao adequar-se aos padrões internacionais, as comidas frescas dão lugar aos produtos congelados, semiprontos ou em conserva. As culinárias regionais em que todos os ingredientes são produzidos no local são restritas aos grupos locais, mais no que diz respeito ao fazer dos pratos do que em relação ao consumo (podem ser comidos por pessoas que não fazem parte do grupo). Em muitos casos, os grupos produtores de culinária local sobrevivem graças ao turismo. Nas cidades “históricas”, nos “balneários”, nas cidades “de veraneio”, os turistas, em busca do exótico, consomem produtos símbolos das culturas locais dentre eles os produtos das culinárias locais. Visando agradar o consumidor estrangeiro a população local também promove pequenas alterações nos produtos, que representam sua cultura, destinados ao comércio. Alguns pratos incorporam inclusive valores da alimentação urbana tais como a diminuição: das calorias (o açúcar substituído por adoçante); das gorduras (animais por vegetais); etc.

(...) nos discursos espontâneos dos consumidores, mas também com freqüência no dos atores da produção de refeições ou de turismo, a terra e as cozinhas locais são colocadas como um ‘universo tradicional’, no sentido original do termo. Ou seja: ‘estável’, fundado numa tradição imutável em oposição às transformações e aos ciclos dos modos da economia de mercado, e ‘autêntica’ em oposição ao ‘artificial’ dos meios urbanizados (...) (POULAIN, 2004, p.36)

O fazer da culinária regional traz em si muito mais do que a técnica de transformar matéria-prima em produto final, pois a cada passo (do fazer) símbolos da cultura vão sendo incorporados ao produto. O resultado ao final do processo é um produto representativo do grupo (da identidade cultural do grupo). Em oposição à culinária urbana industrializada, a culinária regional prioriza as formas artesanais de produção que também

⁵⁵ O McDonald ao se instalar no Brasil, por exemplo, incluiu no seu cardápio o refrigerante sabor guaraná (Antártica) produto nacional bastante apreciada pelo paladar dos consumidores brasileiros. Na França as lojas da rede vendem bebidas alcoólicas (cerveja), o que é proibido nos Estados Unidos.

agrega valor e conferem a ele os status “exclusivo”. O produto artesanal identificado com um grupo social tem dupla função nos movimentos de resistência das comunidades tradicionais. De um lado a reunião para a feitura dos produtos reforça laços de solidariedade entre os membros do grupo e do outro os produtos identificados com culturas tradicionais “autênticas” despertam o interesse dos consumidores globais (consumo do exótico/exclusivo).

O papel do Estado-Nação como agenciador/mediador dos diversos grupos regionais em relação ao mercado mundial sofreu grandes e intensas modificações a partir da segunda metade do século XX. Em um movimento contrário ao da afirmação das identidades nacionais que deixava em segundo plano as características locais em prol da construção da unidade nacional, a lógica global privilegia a escala de ação local. A materialização das ações e decisões tomadas por atores dispersos na rede se dá nos locais e, também, é a partir deles que as informações são colocadas na rede. Em outras palavras, é a partir do local que as informações são desterritorializadas para acessar o mercado global disperso (em rede), por outro lado também é no local que as informações dispersas se materializam (são reterritorializadas) na forma de ações concretas, produtos, políticas, etc. A afirmação de identidades locais em certo sentido é mais performativa do que a afirmação de identidades nacionais. No caso da culinária regional, ela promove a um só tempo a inclusão econômica do “campo” na lógica global, do ponto de vista da comercialização de produtos no mercado globalizado; quanto dá visibilidade ao movimento de resistência de identidades locais.

A idéia de que habilidades, técnicas, produtos possam ser objetos passíveis de ser protegidos, conservados supõe o sentimento de seu desaparecimento (....) A história da alimentação mostrou que cada vez que as identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência. (POULAIN, 2004, p.37-38)

A valorização da culinária regional como movimento de resistência emerge (juntamente com outros movimentos de resistência) na década de 1960, em contraponto ao crescimento acelerado da industrialização e das cidades. Quando surgiu, o movimento tinha como princípio o retorno à natureza, aos pratos rústicos e regionais. Ele promoveu o resgate das histórias locais e uma “romantização” da vida rural (tradicional) como ideal do “equilíbrio” na relação homem-natureza. A valorização dos arranjos locais - a pequena e média produção – e o modo artesanal de produzir aliados a composição única de elementos físicos, biológicos e culturais confere singularidade aos produtos da culinária. O fato de ser um produto artesanal ter esse caráter único (ser singular) agrega valor e conquista mercado para os produtos das culinárias regionais.

Nas décadas posteriores a de 1960, o mercado para produtos da culinária regionais foi sendo ampliado e alguns fatores contribuíram para que isso acontecesse: o desenvolvimento de tecnologias da informação que permitiram a comunicação instantânea entre pessoas localizadas em diferentes partes do mundo e a divulgação dos produtos pode alcançar consumidores em diversas partes do mundo; os desenvolvimentos de redes de transporte mais rápidos e eficientes diminuíram as distâncias entre produtores e consumidores, as mercadorias passam a ser entregues em qualquer parte do mundo; as expansões dos movimentos ecológicos e sociais e de suas redes de relações permitiram que mais pessoas em todo o mundo tivessem acesso à informação sobre essa produção artesanal, o aval de que ela também é ecologicamente (e socialmente) correta dada por esses movimentos também agrega valor ao produto final.

Os movimentos ecológicos, na perspectiva da “consciência global: ação local”, teceram nas décadas de 1970 e 1980 uma rede de relações que envolvem organizações de vários lugares do mundo. Organizações não governamentais tais como o GREEN PEACE começaram a ter núcleos espalhados pelo mundo e ações programadas em rede. Nos países mais ricos, especialmente na Europa, os membros da rede que acessavam informações e entravam em contato com movimentos em países pobres, o objetivo era conhecer (e, em alguns casos, intervir) os contextos locais de forma a garantir a preservação ambiental. Mais do que trocas de informações e organização das ações a rede criada pelo movimento ecológico passou a intermediar trocas de produtos “ecologicamente corretos” e a promover linhas de financiamento para os grupos considerados importantes na preservação e conservação ambientais: ONGs, associações de produtores, grupos tradicionais entre outros receberam recursos para financiar projetos considerados sustentáveis (do ponto de vista dos financiadores).

O movimento ecológico ganha força nos anos seguintes por conta do aparecimento de diversas doenças. O resultado negativo da manipulação de genética algumas de espécies vegetais e animais fizeram com que crescesse a reivindicação por produtos “orgânicos” cultivados sem o emprego de agrotóxicos, hormônios e fertilizantes industrializados. Essa característica (ser orgânico) rapidamente foi associada às culinárias regionais. Em contraponto à industrial alimentícia que utiliza ingredientes produzidos em diversas partes do mundo, comprados pelos preços mais competitivos privilegiando os laços econômicos, a produção artesanal da culinária regional assume que a origem e a forma de cultivo/colheita (criação/abate) dos vegetais (animais), que servirão como ingredientes na preparação dos pratos, é fundamental para garantir a “autenticidade” do produto final.

Os movimentos ecológicos tiveram papel muito importante no resgate das práticas alimentares locais, mas outros movimentos de valorização das culturas (étnica, religiosa, etc) também favoreceram o resgate da culinária regional/tradicional como um elemento importante na constituição da identidade do grupo social. Os movimentos de valorização dos produtos “autênticos”, sobretudo, os produtos regionais associados a uma identidade camponesa promoveram a criação de pólos gastronômicos onde os principais produtos comercializados eram os das culinárias regionais. Dentre os movimentos especialmente voltados para a valorização da gastronomia o *Slow Food*⁵⁶ é o que mais incentiva a utilização de produtos orgânicos, comprados de pequenos e médios produtores e o resgate do prazer de cozinhar e de saborear pratos ligados a culturas alimentares (étnicas, religiosas, regionais).

O *Slow Food*⁵⁷ atua em duas frentes: A primeira é a de divulgação da gastronomia e dos produtos comercializáveis das culturas alimentares, ele promove eventos gastronômicos, publica livros, cria pontos de encontro para os apreciadores de comidas artesanais feitas a partir de ingredientes naturais (não industrializados), promove o intercâmbio de receitas e a preservação de culturas alimentares locais. A segunda é atuação junto aos produtores de culinárias regionais, ele promove a abertura de mercado para seus produtos e o incentivo ao resgate dos modos de fazer e dos saberes locais. A rede de atuação do movimento conta com a participação de mais de 300 mil associados dispersos pelo mundo que trocam, além de receitas, produtos com o selo de qualidade da organização - regional food, organic food, slow food. É a universalização do sistema técnico de informação permite que estes produtos locais sejam negociados no mercado global.

A mesma rede que permite a expansão de uma cultura global deslocalizada celebra particularismo (localismos) e os transforma em produtos representativos de identidades regionais. Um conjunto de relações complexas definem os limites identitários entre grupos diferentes e com eles os tipos de relações que vão estabelecer com outros grupos. Zonas de contato que tanto podem gerar aproximações (cooperação) ou/e afastamentos

⁵⁶ Fundado em 1986, como reação ao crescimento do *fast food*, o movimento prega a defesa da gastronomia ética e da ecologia – ecogastronomia .

⁵⁷ “O *Slow Food* celebra a diferença dos sabores, a produção artesanal de alimentos, os pequenos produtores, as propostas sustentáveis para a pesca e para a criação de animais. O *Slow Food* restitui a dignidade cultural à alimentação, promove a **educação do gosto** e luta pela **defesa da biodiversidade**. Salvar uma raça animal ou uma espécie vegetal ameaçada de desaparecimento, significa preservar o meio ambiente, resgatar receitas culinárias e premiar o paladar.” (home page do movimento : www.slowfood.com)

(conflito) são construídas em função dos pertencimentos que são acionados na interface de relação com outros grupos. Desse modo, alguns pertencimentos afirmados como elemento chave na identidade do grupo possibilitam a criação de zonas de cooperação com outros grupos que defendam ou reforcem as reivindicações do grupo. Por outro lado, a eleição de um ou mais pertencimentos também pode gerar zonas de conflitos com outros grupos que reivindiquem para si vantagens e proteções acesso aos mesmos privilégios (o acesso a mesma áreas, ou ao nicho de mercado, ou uso de um símbolo) pretendidos pelo grupo.

As zonas de conflito e de cooperação são fundamentais na elaboração da estratégia de existência e de sobrevivência do grupo, sobretudo quando são construídos os discursos políticos que têm como base a afirmação da identidade do grupo. Por exemplo, os produtores de comidas regionais (regional foods), que reivindicam o acesso a terra, a criação de incentivos fiscais, a proteção aos meios e modos de produção (especialmente a produção de forma artesanal), ao se afirmarem como tal passam a fazer parte de uma rede que liga produtores regionais de várias partes do mundo. Os produtores regionais, por sua vez, têm como principais reivindicações: incentivos fiscais, reserva de mercado para seus produtos. Nessa relação entre produtores se estabelecem zonas de contato – em torno de propostas comuns tais como a necessidade de criar mecanismos de proteção; e zonas de conflito quando a validação de uma acarreta na desvalorização do outro – tais como quando há competição na venda de um mesmo produto para um mesmo mercado consumidor restrito a uma faixa (social, econômica, cultural ou territorial). As redes globais ampliam as zonas de contato e as reivindicações por medidas protecionistas para os locais são feitas também por outros grupos com os quais estão em contato.

Os produtores de culinárias regionais tradicionais ao colocarem em curso suas estratégias justificam as reivindicações pelo uso, acesso e controle do território do grupo afirmam sua identidade também como identidade territorial - definida na relação *de apropriação que se dá tanto no campo das idéias quanto no da realidade concreta* (HAESBAERT, 1999). No campo das idéias, o território como espaço de referência identitária na construção do mito de origem (a partir do qual as tradições são inventadas) situa-se na mediação da relação dos homens com a natureza e com outros homens. Na celebração das tradições e na incorporação de novos valores culturais as receitas e a forma de produzir criam momentos para a reforçar laços entre os membros do grupo e para empreender estratégias para garantir a existência do grupo. Nas comunidades a escolhas (intencionais ou não) das estratégias identitárias do grupo não obedecem a lógica de mercado, nem tão pouco os pertencimentos enfatizados na afirmação de sua identidade não são apenas aqueles que são

os mais performativos ou que agregam valor aos produtos da cultura.

No campo da realidade concreta, a reivindicação política por maior autonomia e por benefícios para a produção artesanal (isenção de impostos, acesso privilegiado a linhas de financiamento, etc) passa pelo reconhecimento do direito ao território, historicamente ocupado pelo grupo. As disputas internas do grupo são relevadas em prol da afirmação da identidade culinária regional apoiada nos elementos mais performativos: culinária regional feita por grupos tradicionais em seus territórios de origem. Nesse sentido os grupos locais ao agregarem o valor cultural aos seus produtos, garantem o apoio financeiro e político dos grupos/movimentos internacionais (greenpeace, slowfood, regional food) que se identificam e consomem os produtos das culinárias regionais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A (re) afirmação, nos dias de hoje, da identidade é uma das estratégias mais efetivas para garantir as condições para a existência e sobrevivência de alguns grupos sociais. A delimitação do perfil da identidade coletiva é feita a partir do uso de um sistema de classificação, nele são estabelecidos os critérios para definir quem pertence e quem não pertence ao grupo. Os pertencimentos constituem esse conjunto de características e servem como instrumento de distinção, isto é, o conjunto de característica que compõem a marcação simbólica identificadora do grupo é ponto de partida para o processo de diferenciação que se dá na relação com o outro. Os sistemas de classificação são, também, a base sobre a qual são estabelecidos os tipos de relações com outros grupos. As estratégias identitárias são definidas a partir do e no contexto onde o grupo está inserido.

Os limites dentro dos quais cada grupo aciona suas estratégias, para garantir as condições para a reprodução social do grupo e frente a determinadas situações, são definidos nas e a partir das relações dentro e fora do grupo. As estratégias de existência procuram formas de reforçar os laços entre os seus membros e a celebração da cultura, da identidade do grupo. As estratégias de sobrevivência, sobretudo aquelas ligadas a questões políticas e econômicas, procuram soluções práticas, tais como: as estratégias para inserção econômica do grupo no mercado e a criação de estruturas para a realização dos produtos culturais (alimentos, artesanato, roupas, festas, etc). Não há, contudo, estratégias que sejam puramente de sobrevivência ou de existência, algumas delas mesmo sendo baseadas na ênfase de pertencimentos menos expressivos são fundamentais, tanto para a manutenção da continuidade quanto para reforçar os laços que dão coesão ao grupo.

A comensalidade é fundamental para a continuidade e coesão de vários grupos sociais que têm a identidade culinária como ponto de partida para a identificação e diferenciação em relação a outros. Desde de que os primeiros agrupamentos humanos

começaram a cultivar os ingredientes, para as próprias comidas, e que as refeições começaram a ocorrer com certa regularidade no cotidiano do grupo, muitas das decisões sobre qual estratégia de sobrevivência deveria ser adotadas passaram tomadas a volta da “mesa”. A medida em que as civilizações e as culinárias tornaram-se mais complexas, outros símbolos da cultura foram sendo incorporados ao ato de alimentar-se. As refeições coletivas passam a ter destaque também na representação das relações sociais dentro do grupo.

Ao longo da história da alimentação pudemos perceber, em diversos momentos, identificações e diferenças entre grupos sendo expressas (impressas) na culinária. A diferença entre egípcios e hebreus, por exemplo, é evidenciada nas diferenças entre as duas culinárias. Enquanto que para egípcios a religião e a culinária estão estreitamente ligadas aos produtos da terra, para hebreus é na religião que encontramos a base para a elaboração de suas rígidas regras culinárias. As diferenças não significam ou se traduzem na proibição de trocas de produtos entre eles, tanto em um como no outro as trocas de excedentes da produção acontecem e também marcam a relação com outros povos. Esse crescimento do comércio, em algumas áreas, acarretou mudanças na relação com o território da produção, pois significou um aumento no fechamento de áreas para cultivos de produtos destinados ao consumo local e aumentou o cultivo de produtos para a comercialização. A diversidade de produtos comercializados acrescenta novos sabores e novas formas de consumi-los nas diferentes culturas culinárias.

Nos campos, os produtos locais eram a base da dieta enquanto e nas cidades, além destes produtos, muitos outros vindos de outras áreas compunham a dieta urbana. A maior parte dos produtos para a realização dos banquetes, festas e cerimônias nas cidades gregas e romanas vinha dos campos, era a possibilidade de incluir nas receitas ou mesmo servir produtos de outras áreas que conferia as cidades (e aos banqueteiros) a diferença em relação à culinária do campo. As identidades alimentares romanas e gregas eram construídas e afirmadas com base na dieta urbana. Nos banquetes os utensílios de cozinha (vasos, pratos, panelas, etc), a decoração e diferenças na forma de servir os convidados refletem as divisões sociais e políticas da sociedade e, de certo modo, a alimentação é uma marca distintiva da “civilidade” e a cerimônia da refeição é um momento de organização da sociedade.

A retração das cidades e a retomada de um modelo agro-silvo-pastoril na idade média contribuem para a emergência de uma culinária local. A composição do sistema culinário na Europa Medieval refletia as formas de ocupação e uso do território, a dieta era composta basicamente de produtos locais. Os temperos importados do oriente, só começaram a serem utilizados em larga escala a partir do século X, com a intensificação do comércio e o

ressurgimento das cidades, num primeiro momento eles contribuíram apenas para ressaltar os sabores dos pratos locais. A mudança nos sistemas culinários medievais acontece de forma diferenciada para nobres e para servos. Para os nobres a comensalidade deve incorporar valores de outras culturas (refinamento da educação) consideradas modelos de civilidade, para servos (e camponeses) essa mudança aconteceu mais pela diminuição do acesso aos produtos da terra. Entretanto, para alguns produtores regionais o aumento nas trocas comerciais não significou restrição na alimentação e ao acesso ao território, pelo contrário a abertura do mercado permitiu a fixação dos grupos em suas regiões, foi o caso, por exemplo, dos produtores franceses de vinhos e queijos consumidos pelos nobres.

Em algumas regiões, a especialização na produção de alimentos apreciados e consumidos em diversos países da Europa favoreceu a permanência de alguns grupos nos campos, estes tiveram as suas tradições e modelos de cultivo preservados. É o caso dos franceses que, mesmo com as transformações sofridas nos séculos posteriores no modelo de produção, mantiveram-se no campo em condições melhores do que outros camponeses. Na França o número de grupos e de produtos regionais que alcançaram o mercado externo foi maior do que em outros países e o principal motivo para essa permanência foi a idealização da cultura francesa como modelo de civilização. Já no final da idade média, os nobres e homens ricos de outros países compravam os produtos e copiavam os modos franceses. O consumir produtos “originais” importados ou reproduzir pratos de franceses (feitos a partir de receitas copiadas ou inspiradas na culinária da França) era indicativo da posição social do dono da casa (ou do freqüentador do estabelecimento comercial).

Ainda que em algumas áreas as culinárias regionais e modos de produção artesanais continuassem sendo produzidos, no século XIX, a culinária ocidental passou por grandes transformações, especialmente, nas técnicas de produção e nas formas de consumo de alimentos. Surgiu, para a classe média, um novo ideal de alimentação que incorporava valores de uma cultura urbana (industrial) a alimentação. Essa “nova” comida industrializada alia baixo custo, rapidez no preparo e no consumo e a imagem do moderno. As novas tecnologias de processamento (conserva e resfriamento) diminuem consideravelmente o tempo de preparo dos alimentos, a forma de apresentação do produto (em lata, embalagens práticas) associados a imagem de limpeza e higiene (livres da sujeira da terra e de microrganismos presentes nos alimentos frescos) são rapidamente incorporados a uma cultura urbana.

No século XX, com a internacionalização do modelo de produção industrial a culinária urbana conquista consumidores em várias partes do mundo e as culinárias regionais associadas à imagem de tradicional ficam restritas a pequenos grupos (a exceção da França).

Nos campos essa nova lógica de consumo e tecnologia de produção promove o crescimento das áreas de cultivo extensivas com uso intensivo de tecnologia, o que faz diminuir áreas destinadas aos produtos locais das culinárias regionais. À indústria de alimentos não interessa a procedência dos ingredientes, nem as relações envolvidas na produção agropecuária. Os ingredientes utilizados na preparação destes alimentos são comprados pelo menor preço no mercado, essa prática favorece os grandes produtores que usam tecnologias (mecanização, agrotóxicos, fertilizantes, organismos geneticamente modificados) de produção em massa.

Na década de 1960, o modelo industrial de produção e a lógica de consumo das classes médias urbanas começaram a ser questionado por movimentos que buscavam uma *re-liquação* com a natureza. Estes movimentos, na perspectiva da alimentação, promoveram a retomada da produção agrícola sem o uso de aditivos químicos (agricultura orgânica) e o aumento de consumo de produtos frescos (in natura). A imagem associada à produção remete a uma “romantização” do “campo” como ideal de vida em equilíbrio com a natureza. Neste sentido, o maior impulsionador do resgate das culinárias tradicionais é o movimento ecológico que atua em duas frentes: o incentivo ao consumo de produtos não industrializados - que nas cidades faz crescer o número de consumidores urbanos dispostos a pagar mais por pelos produtos “certificados” pelo movimento; e o incentivo a produção agrícola em menor escala e ao resgate das culinárias regionais - a valorização das tradições e culturas locais, principalmente as formas de produção sem agrotóxico (orgânico) e as produções artesanais.

Nas décadas posteriores as novas formas de transporte, produção e comunicação promovida pela unificação e universalização do sistema técnico mundial facilitaram a criação de redes globais. Os movimentos ecológicos rapidamente organizam-se em rede, ligando pessoas diferentes em diversas partes do mundo. A atuação de algumas organizações tais como o GREEN PEACE com sua ampla rede de comunicações e pontos de apoio em vários lugares do mundo foi fundamental para que produtores e consumidores entrassem em contato uns com os outros. O lema da campanha ecológica – pensamento global, ação local – era compatível com o apoio dado aos pequenos e médios produtores locais de bens culturais. Assim os produtores de culinárias regionais não só conseguiram um mediador para seus produtos serem colocados no mercado consumidor, como também, um defensor das reivindicações locais (por maior autonomia, acesso, controle do território) e promotor do resgate cultural da identidade social.

Os produtos da cultura fazem parte de um processo que é ao mesmo tempo, social, econômico, político e simbólico. Determinados produtos feitos em locais específicos produzidos obedecendo de modos de fazer construídos dentro de determinado grupo

identitário incorporam valores culturais que são muito apreciados por consumidores globais. Isto é, comer comidas típicas identificadas com culturas alimentares e culinárias regionais representa consumir “símbolos” de identidades autênticas. No caso específico da re-afirmação de identidades culinárias regionais a partir e para a inserção de um determinado produto no mercado, os saberes e fazeres relacionados à produção são fundamentais para reforçar laços sociais, o uso e apropriação dos espaços de convivência, a valorização cultural e a articulação política dentro do grupo e dele para com os outros.

A culinária regional entendida como aquilo que é produzido por pertencentes a uma cultura em particular a partir de suas receitas tradicionais, com ingredientes locais e de forma artesanal, a cada etapa do processo incorpora marcações simbólicas ao sistema culinário e este, por sua vez, é um elemento chave na base da construção da identidade. A culinária regional re-criada e re-afirmada, mesmo tendo uma ligação estreita com o seu território, é construída a partir e dentro de uma teia de relações que envolvem atores sociais em escalas múltiplas. As decisões e ações tomadas na escala local são influenciadas por relações travadas em diferentes arranjos ou configurações territoriais. E a comunicação com outros grupos pauta-se nas aproximações e afastamentos em zonas de contato. Estas tanto podem ser de cooperação, em redes solidárias entre e ao redor de propostas ou posições comuns, quanto zonas de conflito nas quais o que prevalece é o enfrentamento na forma de competição, negação e antagonismo.

Neste trabalho as relações nos interessavam estudar eram essas que se estabelecem entre consumidores/produtores locais de produtos globais e consumidores globais de produtos locais na perspectiva da geografia do sabor. Isto é, a relações simbólicas e materiais presentes na construção da culinária como ato cultural e biológico (espaço social alimentar) e do território como substrato material e espaço de referência identitária. E como elementos na construção de estratégias político, sociais, econômicas e culturais para garantir a existência e a sobrevivência dos grupos regionais.

Se por um lado o consumo desvirtua a idéia da comida típica como celebração do encontro entre pertencentes a mesma identidade. Por outro a visibilidade do produto no mercado garante ao grupo além de uma forma de inserção econômica no mercado global, um articular-se político que possibilita a reivindicação de exclusividade (na produção do produto) ao acesso e uso ao território. Assim a valorização da culinária constitui-se não só numa estratégia culinária, mas também numa estratégia territorial do grupo. Os instrumentos de análise construídos para abordar as culinárias regionais são baseados na perspectiva da geografia do sabor européia e em categorias, propostas por antropólogos e sociólogos, que

desconsideram o papel do território e dos múltiplos atores envolvidos no processo. Para entender os processos de criação e afirmação de identidades culinárias são necessários mais estudos na área.

BIBLIOGRAFIA

- ABDALA JUNIOR, B. Fronteiras múltiplas, identidades plurais: um ensaio sobre mestiçagem e hibridismo cultural. São Paulo: SENAC, 2002.
- ALEXANDRE-BIDON, D. Banquete de imagens e “ hors d’oeuvre” iluminados. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- ALLEN, J. ; MASSEY, D. e COCHRANE, A. Rethinking the Region. New York, Routledge, 1998.
- ALTHOFF, G. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- AMOURETTI, M. Cidades e campos gregos. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- ARMESTO-FERNANDEZ, F. Comida uma historia. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- BADIE, B. La fin des territoires. Paris: Fayard, 1995.
- BAUMAN, Z. Globalização: as conseqüências humanas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.
- BEZZI, M L. Região como foco de identidade Cultural. In: Geografia, Rio Claro, vol.27(1), abril, 2002.
- BONNEMAISON, J. & CAMBREZY, L. Le lien territorial: entre Frontières et identités. Géographies et Cultures (Le territoire). Paris: L’Harmattan/CNRS, 1996, nº 20.
- BOSSÉ, M. As questões de identidade em geografia cultural – algumas concepções contemporâneas. In: CORRÊA, R. & ROSENDAHL, Z. (orgs) Paisagens, textos e identidade. Rio de Janeiro, EDUERJ, 2004.
- BOURDIEU, P. A economia das trocas linguísticas: o que falar quer dizer. São Paulo, EDUSP, 1996.
- BOURDIEU, P. O poder do Simbólico. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil. 1997
- BRESCIANI, E. Alimentos e bebidas do Antigo Egito. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- CANCLINI, N. G. A globalização imaginada. São Paulo, Editora Iluminuras Ltda, 2003.
- CANCLINI, N. G. Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro, Editora da UFRJ, 1996.

CANCLINI, N. G. Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo, Edusp, 1998.

CANESQUI, A. M. & GARCIA, R. W. D. (orgs.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005

CAPATTI, A. O gosto pelas conservas. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLS, M. O poder da identidade. Rio de Janeiro, Paz e terra, 1999.

CASTRO, Iná Elias. O Mito da Necessidade: Discurso e prática do regionalismo nordestino. São Paulo. Bertrand Brasil. 1992.

CERTEAU, M. A Invenção do Cotidiano: 1. Artes de Fazer. Petrópolis, RJ. Ed. Vozes (4ª ed.) 1994.

CLAVAL, Paul. As abordagens da Geografia Cultural. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo Cesar da Costa e CORRÊA, Roberto Lobato (organizadores.). Explorações Geográficas: percursos no fim do Século. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 1997.

CORBIER, M. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CORTONESI, A. Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

COX, K. R. (edited by) Spaces of globalization: reasserting the power of the local. New York: The Guilford Press, 1997.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DAMATTA, R. Relativizando: uma introdução a antropologia social. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DANIEL, J. M. P. & Cravo, V. Z. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, A. M. & GARCIA, R. W. D. (orgs.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005

DESPORTES, F. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DOLADER, M. A. M. A alimentação judia na Idade Média. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DOUGLAS, M. & ISHERWOOD, B. *O Mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004

DUPONT, F. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FISCHLER, C. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARNSEY, P. As razões da política: aprovisionamento alimentar e consenso político na Antiguidade. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GIAMMELLARO, A. S. Os Fenícios e os Cartagineses. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GIBSON, Katherine. Polarização Social E a Política da Diferença: discursos em colisão ou colusão (conluio)? In: Fincher, R. e Jacobs, J [eds] *Cities of Difference*, New York, Gullford.1998

GIBSON-GRAHAM, J. K. Beyond global vs. local: Economic Politics outside the Binary Frame. In: HEROD, A. & WRIGHT, M.W. *Geographies of Power. Placing Scale*.

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis Câmara Cascudo. IN: *Estudos Históricos*; número 33 , jan-jun, Fundação Getúlio Vargas, 2004

GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GROTANELLI, C. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HAESBAERT, R. Desterritorialização e identidade: a rede “gaúcha” no nordeste. Niterói, EDUFF, 1997.

_____. Identidade e migração em áreas transfronteiriças. In: *Geographia, Revista da Pós-Graduação em Geografia da UFF*, Niterói, UFF/EGG. 2001.

_____. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Z. CÔRREA, R. L. Manifestações da cultura no espaço. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999. (Série Geografia Cultural).

_____. O Mito da desterritorialização. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil, 2004.

_____. Região, diversidade territorial e globalização. In: Geographia, Revista da Pós-Graduação em Geografia da UFF. Ano: I número: 1. Niterói: EDUFF. 1999.

_____. Territórios Alternativos. Niterói: EDUFF; São Paulo: Contexto. 2002.

HALL, S. A Identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro. DP&A. 6ª ed. (1ª ed. 1992). 2001.

_____. Quem precisa de identidade? In: SILVA, T. T. (org.) Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Editora Vozes. 2000.

HETHERINGTON, K. Expressions of Identity: space, performance, politics. Sage Publications, 1998.

JOANNÈS, F. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KISLINGER, E. Os cristãos do Oriente: regras e realidades alimentares no mundo bizantino. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LAURIOUX, B. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LEMP, A. H. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LEVI-STRAUSS, C. Origem dos modos a mesa. Mitológicas 2. São Paulo, CosacNaify, 2004.

LÉVI-STRAUSS C. O cru e o cozido. Mitológicas 1. São Paulo, CosacNaify, 2004.

LÉVI-STRAUSS, C. Do mel às cinzas. Mitológicas 2. São Paulo, CosacNaify, 2004.

LONGO, O. A alimentação dos outros. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LOPES, L. P. M. & BASTOS, L. C. Identidades: recortes multi e interdisciplinares. Campinas/ São Paulo: Mercado das Letras, 2002.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e alimentação. IN: CANESQUI, A. M. & GARCIA, R. W. D. (orgs.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à Brasileira. In: Estudos Históricos, número 33, jan-jun, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

MASSEY, D. Space, Place and Gender. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1994.

MAZZINI, I. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI, A. (ed.) Food and Environment: geographies of taste. Rome, Società Geografica Italiana, s/d.

MORINEAU, M. Crescer sem saber por quê: estrutura de produção, demografia e rações alimentares. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

OLIVEIRA, I. B. & SGARB, P. (orgs). Redes Culturais, diversidade e educação. DP&A, Rio de Janeiro, 2002.

ORTIZ, R. Um outro território: ensaio sobre a mundialização. São Paulo, Editora Olho d'água, 2000.

PANTEL, P.S. As refeições gregas, um ritual cívico. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PAUGAM, S. L'exclusion: l'état des savoirs. Paris. Éditions la Découverte, 1996.

PEDROCCO, G. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PÉHAUT, Y. A invasão dos produtos de além-mar. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PERLÊS, C. As estratégias alimentares nos tempos pré históricos. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PEYER, H. C. Os primórdios da hotelaria na Europa. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PIPONNIER, F. Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PITTE, J. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POCHE, B. La région comme espace de référence idèntitaire. *Espaces et Sociétés*. n.42 – jan-jun 1983.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis: Edidora da UFSC, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. In: *Rev. Revista de Nutrição*, Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003)

RIERA-MELIS, A. Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII). In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ROMAGNOLI, D. Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ROSENBERG, B. A cozinha árabe e a sua contribuição à cozinha européia. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SACK, R. D. *Human Territoriality: its theory and history*. Cambrige studies in historical geography. 1986.

SANTOS, M. *Por Uma Outra Globalização: do pensamento único à consciência universal*. 4ª edição. Rio de Janeiro, Ed. Record, 2000.

_____. *A Natureza Do Espaço: Espaço e Tempo: Razão e Emoção*. 3ª edição. São Paulo: HUCITEC, (1ª ed. 1996) 1999.

_____. *Técnica Espaço Tempo: Globalização e meio técnico-científico informacional*. São Paulo: HUCITEC. 1994

SASSATELLI, G. A alimentação dos etruscos. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SCHÖPKE, R. *Por uma filosofia da diferença: Gilles Deleuze, o pensador nômade*. Rio de Janeiro: Contraponto: São Paulo: Edusp, 2004.

SILVA, P.P. *Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo; Editora SENAC, 2005.

SILVA, T.T. A produção social da identidade e da diferença. In: Silva, T. T. (org) *Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis, RJ: Ed. Vozes, 2000.

SOLER, J. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SORCINELLI, P. Alimentação e saúde. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SOUZA, M. L. de. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: Castro, I. et alli Geografia Conceitos e temas. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil, 1995.

TEUTEBERG, H. & FLANDRIN, J. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. (sob a direção de) História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. (original 1997) In: SILVA, T. T. da (org) Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Editora Vozes, 2000.

ANEXOS

Anexo I – Movimento Slow Food – home page

Anexo II – movimento regional food - Pratical Farmers

Anexo III– Reportagem: A Identidade Cultural desafia a globalização

ANEXO I

<http://www.slowfood.org.it>

Slow Food?

O Slow Food é uma **associação internacional** sem fins lucrativos; foi fundada em 1986 como resposta aos efeitos homologantes da *fast food* e do ritmo frenético da *fast life*. Envolve actualmente mais de 80.000 pessoas em 104 países à volta do mundo. Os **Convivia**, 800 em todo o mundo, são o ponto de referência nas regiões que organizam e promovem eventos variados para os associados.

Rumo à ecogastronomia

O Slow Food une **ética e prazer**. Em resumo: é a **ecogastronomia**.

O Slow Food celebra a diferença dos sabores, a produção artesanal de alimentos, os pequenos produtores, as propostas sustentáveis para a pesca e para a criação de animais.

O Slow Food restitui a dignidade cultural à alimentação, promove a **educação do gosto** e luta pela **defesa da biodiversidade**. Salvar uma raça animal ou uma espécie vegetal ameaçada de desaparecimento, significa preservar o meio ambiente, resgatar receitas culinárias e premiar o paladar.

Para apoiar a biodiversidade e as pessoas que a mantêm, o Slow Food...

angaria recursos através da **Fundação Slow Food para a Biodiversidade**.

Para assegurar a transparência e uma boa organização desta actividade exigente de angariação de fundos, o Slow Food, com o suporte da Autoridade Regional da Toscana, criou a Fundação no fim de 2003.

cataloga raças de animais e espécies vegetais em risco de extinção e guarda-as na **Arca do Gosto**.

constrói os projectos **Fortalezas**, elaborados para dar suporte a iniciativas práticas que visem salvaguardar as espécies ameaçadas, proteger métodos de produção tradicionais, salvar produtos de qualidade e seus locais de origem, com particular atenção aos países em desenvolvimento. **organiza** a **Terra Madre**, a conferência internacional Slow Food das **comunidades** da alimentação, juntando milhares de agricultores e produtores alimentares de mais de 120 nações. É um encontro que une os que procuram cultivar, criar, recolher, distribuir e promover os alimentos de forma a respeitar o ambiente, defender a dignidade humana e proteger a saúde dos consumidores. Para informações entrar em contacto com www.terramadre2004.org

Envolver-se no Slow Food significa educação

o Slow Food significa alimentação e educação do gosto. Com métodos inovativos, baseados numa consciencialização e treino dos nossos sentidos; usando a degustação como uma experiência educativa que aumenta a consciência alimentar; aprendendo como são produzidos os alimentos. Com este propósito o Slow Food organiza **programas educativos** a diferentes níveis e para todos: crianças e professores, membros à volta do mundo ou qualquer interessado em participar num evento Slow Food.

A **Universidade de Ciências Gastronómicas**, única no género em todo o mundo, será o centro do renascimento da **cultura gastronómica**, com pesquisas de alto nível e os melhores professores do mundo. As duas universidades de Pollenzo e Colorno, na Itália, recebem alunos do mundo inteiro e vão ter ainda cursos de mestrado, conferências, seminários e cursos intensivos para profissionais do sector da alimentação. Para informações entrar em contacto com <http://www.unisg.it/> ou info@unisg.it

Para saber sobre produtores e produtos “slow” ao redor do mundo

o Slow Food organiza vários eventos que dão às pessoas a oportunidade de conhecer os

produtores, aprender mais e sentir os frutos desse essencial e tão nobre trabalho. Os eventos são: o **Salone del Gusto**, em Turim, o **Cheese**, em Bra e o **Slow Fish**, em Génova, todos em Itália; o **Westward Slow** em Denver nos EUA, o **Aux Origines du Goût**, em Montpellier, na França, o **Mercado de Queijo do Norte** em Rosengarten/Hamburg, na Alemanha. Os eventos são também uma maneira de explicar o que é o Slow Food e mostrar as suas actividades pelo mundo fora.

O sabor da leitura: as revistas

Slow, o Arauto Internacional do Gosto e da Cultura

Fundada para trocar informações e experiências entre os diferentes países, culturas e tradições ao redor do mundo, esta revista internacional é publicada 3 vezes ao ano em 6 diferentes idiomas. Põe em foco todos os temas que inspiram o movimento: história e geografia da alimentação, consumo e tendências no gosto; vinhos, cerveja, queijos, produtos locais tradicionais; protecção à biodiversidade, Fortalezas e produtos locais recuperados.

Newsletters nacionais

São o melhor meio de comunicação nos países onde há Convivia, projectos e actividades. As **newsletters** informam sobre os acontecimentos, tradições locais, Fortalezas e sobre as comunidades envolvidas.

Quem se associa ao movimento:

- recebe** um cartão de associado (ou dois se escolher familiar)
- torna-se** membro de uma comunidade mundial
- agrega-se** ao Convivium da sua localidade que organiza encontros, eventos
- participa** nos eventos Slow Food locais, nacionais e internacionais
- recebe** 3 números da revista Slow, arauto Internacional do Gosto, publicado em 6 idiomas e a *newsletter*, caso disponível no seu país
- ajuda a salvar** a biodiversidade, pois parte da quota anual vai para a Fundação Slow Food
- contribui** para os projectos das Fortalezas à volta do mundo, salvando espécies animais e vegetais e produtos tradicionais
- encoraja** um novo modelo de agricultura que respeita o meio ambiente, os seres humanos e o gosto
- contribui** para uma série de novos projetos educacionais nas escolas e na sociedade
- recebe** o Manual Slow Food - quando se inscreve pela primeira vez -, um útil guia de bolso que lhe conta tudo sobre a nossa missão, empenho e projectos.

Para entrar em contacto connosco:

Slow Food
Via della Mendicita Istruita 8
12042 (Cuneo)
Itália
Tel +39 0172 419611
Fax +39 0172 421293
E-mail: international@slowfood.com

ANEXO II

<http://www.practicalfarmers.org/news.asp>

Taste of Place: Iowa's Food Culture and Heritage

By Rachelle H. Saltzman, Iowa Arts Council, Folklife Coordinator, Grants Coordinator

Oregon Pinots, Wisconsin cheese curds, Chesapeake Bay blue crabs-these are all foods that evoke a "taste of place." Whether you feel the actual squeak of that cheese against your teeth or suck the sweet, spicy crab from its claw, these foods transport you to Wisconsin's bucolic farms or Maryland's small-town coastal crab shacks.

What Iowa foods can create comparable taste memories and place associations? A quick survey of the forums at Roadfood.com reveals the majority of "foodies" identify Iowa with pork tenderloins (www.allenbukoff.com/wildBPTiowa03/), MaidRites® or loose meat sandwiches, and quality pork and beef. There is relatively little notice paid to foods my colleagues at the Department of Cultural Affairs say provide an Iowa "taste of place," such as popcorn, pie plant (rhubarb), Muscatine melons, Red Delicious® apples, beef and sweet corn-or morel mushrooms and wild asparagus, which evoke childhood memories of family Sunday drives.

When I first started working in Iowa in 1995 as the state folklorist for the Iowa Arts Council, I came to realize that Iowa is about community-and Iowa is about food, but not just corn, beans and pork. At the 1996 Smithsonian's Festival of American Folklife and the subsequent Sesquicentennial Festival of Iowa Folklife, vendors sold and traditional cooks demonstrated dishes representative of Iowa's largely Northern and Central European heritage.

Czech red cabbage, Swedish potato sausage and Dutch pancakes were all there, as were Jewish challah, Mexican tamales and Meskwakie fry bread. Since then, I've found that Bosnian pita (meat or cheese strudel), Vietnamese pho and Lebanese flatbread also evoke "tastes" found in Iowa today.

Yet Iowa is better known for its agricultural commodities of corn, soybeans, hogs and cattle than for its table food. According to Rich Pirog's *A Geography of Taste* (2004) (www.leopold.iastate.edu/news/newsreleases/2004/taste_101304.htm); however, prior to World War II and up until the 1950s, Iowa farms were highly diversified and relatively small. Since 1920, commodity production in Iowa has plummeted from 34 items to 10.

Although such products as Maytag Blue Cheese®, Amana® meats and wines, sweet corn and Muscatine melons (www.leopold.iastate.edu/news/newsreleases/2004/muscatine_111804.htm) are recognized beyond our state's borders, they are not necessarily linked to Iowa. The challenge is to let people living in Iowa and away know about, taste, and continue to consume Iowa foods-as well as visit the communities that produce them.

The Leopold Center for Sustainable Agriculture at Iowa State University (www.leopold.iastate.edu/) recently launched a project exploring the notion of documenting and finding niche and specialty markets for "place-based foods" (www.leopold.iastate.edu/news/newsreleases/2005/food_030205.htm).

A place-based food is a food that is tied to the climate and soil of a region as well as to the

culture and traditions of its inhabitants. The goal is to identify those foods that can be distinguished as uniquely Iowan, and then to tell their stories. The resulting report will include a selection of narratives from the state's major ecological regions regarding place-based Iowa foods with the potential to be used for marketing those foods, encouraging their production, and attracting visitors to the communities and cultures that nurture them.

This project is looking for Iowans to tell their stories about the fruits, vegetables and meats grown in Iowa, or items that have been processed or prepared here. The place-based food should have some heritage basis, whether historical, ethnic, ecological or geographic, and a related story that makes its Iowa connection clear. If that connection entices visitors to a town or region to taste the food as well as the culture, so much the better.

Culinary tourism is an increasingly popular way people "visit" different cultures. We go to restaurants, food markets, read food magazines and cookbooks, and watch food-oriented films and the Food Network. Eating, like listening to music or going to museums, provides a window into other cultures. But with food, we aren't restricted to just listening or seeing. We can use all of our senses-and even bring home a souvenir such as a special jam, a bag of pastries or a cookbook to recreate our travels.

But culinary tourism is not just about eating; it's about exploring the places where food is grown, made and processed, about experiencing a taste of local life. Designated food heritage areas are attractive to destination travelers, stimulating business and government investments in locally grown and produced foods.

Iowans are increasingly interested in the "Buy Fresh, Buy Local" movement, heralding a return to our rural past. We go to three-season farmers markets or rely on CSAs to get fresh and natural Iowa rhubarb, berries, meats and eggs-as well as to know the people who produce our food. Tours of Iowa's wineries near Dubuque, Des Moines and Council Bluffs are already in the works. According to Golden Hills RC&D Viticulture Technician, Eli Bergmeier, promising wines include St. Croix (a syrah-like red dinner wine) and Edelweiss (a fruity, semi-sweet to off-dry white similar to a Riesling).

The flavors of Iowa also derive from a variety of regional and ethnic traditions of those groups that have made Iowa their home over the years. Each has added its own distinct contribution to Iowa's cultural heritage-from Native Americans to Europeans, from Asians to Africans, from South and Central Americans to Middle Easterners. No matter the group, its culture and its food are inextricably intertwined.

Visitors and residents travel to the Amana Colonies to experience the past via the home-cooked German-style meals and fresh-baked breads and pies. Those who gain entrée into the Amana Church Society community can further experience rhubarb wine, potato dumplings and what I suspect may be the prototype for that all-American green bean casserole-but the cream is not from canned soup, and the string beans and the onions don't come out of a can.

Throughout the spring, fall and summer, there are food, ethnic and regional festivals in Iowa. You can visit Adel, West Point and Gladbrook for sweet corn festivals or drive over to Donnellson for Apple Daze or to Long Grove and Farmington to celebrate the strawberry crop. And make sure to stop in Cedar Rapids for the Czech and Slovak Museum and Library's Houby Days-in honor of those wonderful morel mushrooms that grow wild in Iowa in the late spring.

Visitors from near and far descend upon Decorah in early July each year for Nordic Fest, which provides such Norwegian delicacies as krumkake (thin, rolled waffle cookies), as well as locally grown organic food at town restaurants and Scandinavian music, dance and crafts. Locals in Story City and other towns with Norwegian populations also have lutefisk suppers, usually the week or so before Thanksgiving, to raise funds and honor their ethnic

heritage.

Des Moines locals visit the Greek Food Fair (always the first weekend in June) as well as the Jewish Food Festival a few weeks before to fill up on both food and a variety of cultural offerings. And each year for Tai Dam New Year (celebrated the same time as Chinese and Vietnamese New Year in January or February) as well as for Lao New Year in mid-April, community members gather to eat huge quantities of traditional homemade dishes now made from a combination of imported and Iowa-grown ingredients.

In the small town of Mineola in southwest Iowa, the Platte German community there celebrates its annual founders day with the local production of mettwurst-not bratwurst, which is not part of the community's heritage. Gary Schoening, whose family first came to the region in the 1870s, still gets together with friends and relatives every year to make mettwurst. Typically and traditionally produced during the wintertime, mettwurst is a cold-smoked sausage prepared for home or church-consumption only, since cold smoking of pork is not a commercially sanctioned process. If you want to try some, visit Mineola in February for St. John's Lutheran annual church supper, which includes boiled or grilled mettwurst, sauerkraut, green beans, rye bread, fried potatoes, and banana cream pie-all homemade. Or come out for the town's 125th anniversary this Labor Day weekend to see some mettwurst making demonstrations.

It's impossible to think of any regionally or ethnically based event that does not include food processed if not always grown locally. Food is the focus or at least a significant part of the reason tourists want to visit and learn about different cultures.

Although there are many more foods rooted in Iowa's heritage and soils, there are challenges to overcome to transform them from eclectic bits of travel trivia to specialty products. Some Iowans are already beginning this process, starting with marketing approaches and accessibility options.

For example, Uncle Jack's popcorn comes from north central Iowa and involves at least a fourth-generation, possibly heirloom, three-color corn variety. Steve McLaughlin relates that his father and his grandfather before him would gift newly married children with one ear each of brown, white and red popcorn. Steve continues the tradition, supplying his own children with family popcorn in locally packaged microwavable bags, which are occasionally available for local sale. According to McLaughlin, Uncle Jack's popcorn is smaller than and not quite as fluffy as the leading national brand, but it is reputed to be much tastier!

Nut tree farmer and contact for the Southeast Iowa Nut Growers (S.I.N.G.), Tom Wahl of Red Fern Farm in Wapello (<http://www.redfernfarm.com/>), is working to create growers for naturally certified chestnuts and pawpaws as well as heart nuts, a fast growing tree that produces a mild, sweet-flavored, easily extracted nut in a very appealing heart-shaped shell.

Native Iowa pawpaw trees produce a rich, soft, fall fruit that does not ship well and is loaded with seeds. The fruit can be frozen for use in baked goods and ice cream; however, Wahl reports that an upscale restaurant in Tennessee sells pawpaw ice cream for \$10 a gallon.

But the most viable tree crop for Iowa may be Chinese chestnuts: They grow well and quickly here, require no investment in expensive agricultural machinery, do not cause soil erosion and have a proven demand as a specialty crop. According to Wahl, chestnuts are the third most popular nut worldwide, after peanuts and coconuts. Italy currently dominates the marketplace for a nut that brings an average wholesale price of \$4 per pound. USDA records show the United States imports 41 million pounds of chestnuts and produces only half a million.

While chestnuts, heart nuts and pawpaws may become full-scale specialty crops, local dairy products are at the other end of the spectrum and fill more of a niche market. Francis and Susan Thicke's organic dairy farm in Fairfield produces rich milk, yoghurt, ice cream mix, cream, cheese and butter from its herd of 65 pasture-fed Jerseys to sell to local food markets and restaurants.

Francis, educated at the Universities of Minnesota and Illinois in soil science and agronomy, grew up on a family farm in Minnesota. For nine years, he managed a dairy farm with his brother, an expert in pastured dairy cattle. Prior to moving to Fairfield with his wife, Thicke worked for the USDA. Committed to producing organically certified dairy products for an exclusively local market, the Thicques took over the Radiance Dairy farm in 1992. To enjoy the tasty (translation: high butterfat!) Radiance products, however, you have to visit Fairfield, where you can see the local sites and have fresh panir (made from Radiance milk) at Gupta's Indian Restaurant on the square or Radiance ice cream at Everybody's grocery store (where the non-organic products are labeled, instead of the reverse).

The irony inherent in combining a marketing approach with one that involves food produced locally, humanely and organically, is that the former can discourage the latter—exactly what happened with Amana(r) meats. When demand outgrew supply, the label ceased to refer to pork and beef actually raised in the Amana Colonies. Instead, the challenge is to encourage geographical identification or ecolabels for Iowa heritage foods and to encourage Iowans and non-Iowans alike to appreciate the places where these foods are produced.

If you're interested in participating in this project, please go to www.iowaartscouncil.org to complete the Place-Based Food Survey (just type Place-Based Foods Survey into the browser window). There is also a recipe section for those of you with heritage recipes from your families, communities, and friends. Or feel free to contact me at riki.saltzman@iowa.gov, 515-242-6195.

ANEXO III

LE MONDE diplomatie

agosto 2006

ALTERNATIVAS

Gastronomia, direito humano

O fundador do movimento internacional slow food sustenta: buscar uma alimentação prazerosa e em equilíbrio com a natureza é uma atitude política. O problema é que a velha tradição militante ainda despreza a complexidade e beleza do ato de comer

Carlo Petrini

Minha tese é simples: a gastronomia pertence ao domínio das ciências, da política e da cultura. Contrariamente ao que se acredita, ela pode constituir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e um projeto virtuoso de confronto com a globalização em curso.

Porque não há nada de mau em apreciar os prazeres da boca, base fundamental do saber gastronômico e elemento essencial da qualidade de vida. O movimento [Slow Food](#) foi criado "pela defesa e pelo o direito ao prazer de se alimentar-se. Alguns militantes, freqüentemente os de esquerda, ficam chocados com tais afirmações, que eles associam à "decadência burguesa" ou ao "epicurismo degenerado". Alguns esclarecimentos são, portanto, necessários.

Primeiro, quando falamos de gastronomia, não há apenas o prazer. Segundo seu principal teórico, Jean-Antelme Brillat-Savarin (1755-1826), autor de *La Physiologie du Goût* (1826), a gastronomia é o "conhecimento racional de tudo o que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre". A partir desta simples definição, com um pequeno esforço intelectual, podemos compreender que a gastronomia reposiciona a nutrição no centro de interesse de todos.

Brillat-Savarin queria, recorrendo às causas e efeitos, fazer da arte culinária uma ciência exata. Ele se dedicou a uma análise bastante criteriosa do mecanismo do gosto. Analisou a magreza e a obesidade, a influência da dieta sobre o sono, a juventude, o envelhecimento e a morte.

Um saber interdisciplinar

A gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo. Interessar-se por "tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre" exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, a química, a agricultura, a ecologia, a medicina, os saberes tradicionais e as tecnologias modernas.

Tal *corpus* científico amplia enormemente o papel reservado aos gastrônomos. Ao mesmo tempo, aumenta o círculo de pessoas que deveriam estudá-lo para melhor governar, melhor confrontar os problemas atuais ou, ainda mais simplesmente, melhor compreender nosso mundo. Como defende Wendell Berry, o poeta-camponês do Kentucky, "comer é um ato agrícola".

Não por acaso que, o movimento altermundialista teve, desde as manifestações de Seattle, contra a Organização Mundial do Comércio (OMC) participação decisiva dos camponeses, e alguns de seus expoentes mais conhecidos (José Bové, Rafael Alegría, Evo Morales etc.) vêm do mundo rural. Também não é por acaso que a qualidade da alimentação industrializada suscita, em várias cidades, uma grande preocupação. E não é à toa que, segundo o relatório das Nações Unidas,

Millenium Ecosystem Assestement (2005), a maioria dos problemas ambientais são consequência dos métodos aberrantes de produção de alimentos.

Mais da metade da população mundial vive ainda em zonas rurais. Se somarmos a eles as pessoas que cuidam da produção ou da elaboração da alimentação nas zonas urbanas, podemos nos arriscar a dizer que a maioria dos habitantes da Terra estão envolvidos no setor da alimentação. Infelizmente, a maioria das técnicas utilizadas não são sustentáveis. O desperdício é enorme, devido aos métodos intensivos e produtivistas, que consomem mais recursos do que produzem.

Em alguns países desenvolvidos, os agricultores e operários das fábricas de alimentos representam apenas 2% da população ativa. Tudo foi industrializado. Fabrica-se em série uma alimentação sem sabor, padronizada, anti-ecológica e frequentemente perigosa para a saúde pública (vários escândalos o provam, entre os quais o da "vaca louca").

Pesquisar o bom produto, não o que vende mais

O futuro estará garantido apenas para homens e mulheres que produzam a comida por meio de técnicas compatíveis com os ritmos do planeta, revalorizando as técnicas antigas, respeitando a biodiversidade e as tradições gastronômicas estritamente ligadas à cultura e à economia de cada lugar do mundo. A ciência gastronômica – com seu conhecimento, seu respeito pela qualidade de vida e as diferenças culturais – deveria voltar-se a domínios compatíveis com as novas exigências ecológicas.

Colocar a ciência do prazer alimentar ao serviço de uma natureza preservada conduzirá o homem à produção da melhor alimentação possível. É uma aspiração tão legítima quanto natural. Mas não é levada em conta. Criamos uma produção que não pesquisa mais o bom produto, mas o mais comercializável. As características organolépticas dos alimentos foram degradadas, a variedade e a biodiversidade foram reduzidas. Emporcalhamos tudo, matando o solo, poluindo o ar, recorrendo demais aos transportes poluentes. Em lugar de acabar com o drama da fome no mundo, instalamos um sistema global desrespeitoso do trabalho de milhares de pessoas e socialmente criminoso.

Restabelecer os critérios de uma agricultura camponesa, a mais local possível, sazonal, natural, tradicional, constitui o começo de uma solução. Os seres humanos certamente devem nutrir-se, mas não às custas do equilíbrio do planeta. O gastrônomo e o consumidor não podem mais ignorar: mesmo que isso pareça engraçado, a escolha do que comemos orienta o mundo.

O movimento *Slow Food* baseou suas convicções na filosofia e abriu caminho para a construção de uma nova gastronomia. Propôs um programa de reeducação alimentar do gosto, com novos métodos, adaptados a todas as idades, na escola e no lazer. Organizou manifestações internacionais como o Salão do Gosto [1] de Turim, que luta contra a uniformização da alimentação e apresenta produtores de qualidade. Elaborou cerca de 300 projetos particulares de proteção à biodiversidade e às antigas tradições de produção pelo mundo. Contribuiu, em 2004, na criação da primeira Universidade das Ciências Gastronômicas, situada em Pollenzo e Colorno, na Itália.

Esta nova concepção da gastronomia não é apenas uma idéia. Tornou-se um movimento social, que se associa ao protesto universal contra todas as formas de uniformização induzidas pela globalização e participa de todas as "reivindicações verdes" em prol de um meio-ambiente e uma ecologia preservados.

O verdadeiro motor do movimento são os quase 100 mil adeptos da *Slow Food* ligados aos produtores, camponeses, artesãos e pescadores que partilham dessas idéias e que trabalham e trocam conhecimentos por um futuro melhor.

Parte de uma nova cultura política

Muitos militantes políticos continuam até agora insensíveis aos conceitos da nova gastronomia. Exceto em eventos como o Fórum Social Mundial, onde os camponeses desempenham um papel

crucial, a política em geral insiste em ignorar a complexidade do ato de comer. No entanto, por trás de cada alimento tradicional, saboroso e ecologicamente sustentável, há séculos de saber, de inteligência e de criatividade. Por que correr o risco de apagar tudo isso em nome do produtivismo?

Felizmente, a esperança vem das campanhas. Essa foi a razão da criação da "Terra Madre – encontro mundial de comunidades de alimentação", uma reunião que aconteceu pela primeira vez em Turim em outubro de 2004. Mais de 5 mil pessoas – entre camponeses, pescadores, nômades e artesãos – participaram, representando 1200 comunidades de alimentação de 130 países do mundo [2]. Uma nova reunião acontecerá de 24 a 26 de outubro de 2006, novamente em Turim.

As comunidades de alimentação são grupos de indivíduos que trabalham em conjunto para produzir comida boa, ecologicamente limpa e respeitosa da justiça social. Sem "militantismo" ou apoio sindical ou partidário: os trabalhadores, portadores de uma experiência de lutas quotidianas, cooperam para sobreviver. A maioria pagou sua própria viagem, e o *Slow Food* garantiu a hospedagem dos "intelectuais da terra", que dão um senso novo à produção de comida. Sua reivindicação é extremamente política uma vez que ela remete ao mesmo tempo à dignidade, ao direito à soberania alimentar, e à liberdade de fazer seu próprio trabalho.

O projeto, para outubro de 2006, é de reafirmar estes objetivos. Os "intelectuais da terra" se reunirão com *chefs* de cozinha, homens e mulheres vindos dos quatro cantos do mundo, decididos a adotar produtos das comunidades de alimentação. Professores e universidades que tratam de assuntos ligados à alimentação, à revalorização dos saberes ancestrais, estarão amplamente representados, numa perspectiva de diálogo com os conhecimentos científicos modernos. A finalidade é valorizar todos os conhecimentos gastronômicos, no seu sentido mais amplo.

Uma vasta rede de produtores, pesquisadores, comerciantes, *chefs* de cozinha, camponeses e consumidores está prestes a nascer, graças a esta nova gastronomia, que concebe o ato de se alimentar como parte da produção. O consumidor torna-se um co-produtor. Porque de sua exigência gastronômica depende a qualidade do produto camponês.

Com "Terra Madre 2006", será criado um grupo transversal formado por "gastrônomos de um novo tipo", vindos de grandes e pequenas comunidades de alimentação, que se situam à margem das organizações políticas tradicionais. Trata-se de uma democracia dos humildes, afirmando-se pela maneira pela qual se alimentam, e que também pensam que um novo desenvolvimento é possível.

Longe de continuar sendo uma prática elitista, a gastronomia pode tornar-se uma ciência mais democrática. Por que a possibilidade de nutrir-se com produtos de qualidade, o prazer de saborear uma boa comida e a defesa da soberania alimentar devem ser direitos de todos.

Tradução: Patrícia Andrade

<mailto:pat.patricia@voila.fr>

[1] Sobree o Salão do Gosto de Turim, consultar, por exemplo:
http://www.routard.com/mag_evenement/96/le_salon_du_gout_de_turim.htm

[2] Ler: *Terra Madre. 1200 World Food Communities*, Slow Food Editore, Bra, Itália, 2004.