

## A COMIDA COMO MANIFESTAÇÃO DA CULTURA QUANDO PREPARADA.

### FOOD AS A MANIFESTATION OF CULTURE WHEN PREPARED

**Cleber Cristiano Prodanov<sup>1</sup>**

**Rogério de Vargas Metz<sup>2</sup>**

**Resumo:** Esse artigo analisa a comida como manifestação de cultura e como ela pode ser um processo cultural quando preparada. Nesse sentido, analisamos as formas que a cultura se aproxima das práticas cotidianas em relação a preparação da comida, ao domínio do fogo pela humanidade, a cozinha escrita e a cozinha oral e tudo que se relaciona a essa perspectiva, o uso de comida crua para evidenciar o não pertencimento à cultura, diferenças entre comida assada e cozida e, por fim, os prazeres do comer bem. Analisamos o objeto sob o conceito de cultura proposto por Levi-Strauss (1982), que aponta que a natureza e o homem são duas forças distintas, que interagem, mas que representam duas coisas opostas. Nesta conjectura, desenvolvemos uma argumentação onde a comida pode ser um processo cultural quando preparada. Nesse sentido, traçamos o objetivo de analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar a preparação da comida. Como resultado, verificou-se que sim, a comida pode ser um processo cultural quando preparada, e foi possível analisar pois quais formas a cultura se utilizou para manifestar a preparação da comida.

**Palavras-chave:** Comida, cultura, fogo, escrita, assado.

**Abstract:** This article looks at food as a manifestation of culture and how it can be a cultural process when prepared. In this sense, we analyze the ways in which culture approaches daily practices in relation to the preparation of food, the dominion of fire by humanity, written and oral cuisine and everything related to this perspective, the use of raw food for evidence the non-belonging to the culture, differences between roasted and cooked food and, finally, the pleasures of eating well. In this proposal, we discuss the concept of culture proposed by Levi-Strauss (1982), who points out that nature and man are two distinct forces, which interact, but which represent two opposite things. In this conjecture, a research problem was stipulated, which is: can food be a cultural process when prepared? And it was designed as an objective: to analyze the ways that culture is used to manifest the preparation of food. As a result, it was found that yes, food can be a cultural process when prepared, and it was possible to analyze because what forms the culture was used to manifest food preparation.

**Keywords:** Food, culture, fire, writing, roast.

### Introdução

Este artigo pretendeu explorar a representação da comida como cultura. O texto abordou a preparação da comida, sendo que este aspecto engloba a descoberta e o domínio do fogo, que foi um dos principais acontecimentos que alteraram o curso das civilizações, não só no aspecto alimentar, mas em muitos outros. As diferenças entre a cozinha escrita, ou os

---

<sup>1</sup> **Cleber C. Prodanov:** Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo/USP. Professor titular do Programa de Pós-Graduação em Processos e Manifestações Culturais e pesquisador da Universidade Feevale, Novo Hamburgo/RS - Brasil. E-mail: [prodanov@feevale.br](mailto:prodanov@feevale.br). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1288-5251>

<sup>2</sup> **Rogério de Vargas Metz.** Mestre em Processos e Manifestações Culturais da Universidade Feevale. Bacharel em Administração e Tecnologia em Gastronomia, pela mesma instituição. Doutorando no Programa de Pós-graduação em Processos e Manifestações Culturais. Novo Hamburgo/RS - Brasil. E-mail: [rogeriometz@feevale.br](mailto:rogeriometz@feevale.br) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7955-9223>

registros que foram criados sobre os ingredientes e as formas de cozinhar, normalmente associada as elites, e a cozinha oral, transmitida de geração para geração, priorizando o saber fazer e a observação, associada aos menos afortunados. O espaço que a alimentação gerou para afirmar o não pertencimento à uma cultura, renegando hábitos e costumes, ou a cocção de alimentos como forma de pureza e santidade. Neste sentido, as diferenças entre a comida assada e a cozida, e o simbolismo que cada uma carrega. Depois, os prazeres que o comer bem pode proporcionar e os cuidados com a saúde através da alimentação.

Importante ressaltar que esta etapa está relacionada com um conceito de cultura específico. A cultura não pode ser definida com somente um conceito, estático, pelo contrário, os conceitos de cultura, assim como ela própria, são vivos, mutáveis, sempre em movimento. Desta mesma forma opera a comida, ela muda conforme a necessidade ou os desejos das sociedades, pode ser abundante ou escassa, rústica ou sofisticada, transformada ou transformadora. Por isso, o conceito de cultura escolhido para compor esta temática foi proposta por Levi-Strauss (1982), que aponta que a natureza e o homem são duas forças distintas, que interagem, mas que representam duas coisas opostas, por isso está relacionada a comida quando é preparada pelo homem.

Desta forma, estipulou-se uma questão como foco de pesquisa, que foi: a comida pode ser um processo cultural quando preparada? E para auxiliar a obtenção da resposta, traçou-se um objetivo, que foi: analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar a preparação da comida.

Sendo assim, se faz necessário explanar sobre a metodologia aplicada ao trabalho. A pesquisa bibliográfica foi utilizada, pois se trata de pesquisa construída a partir de material já publicado como livros, revistas, artigos, entre outros. Como parte deste tipo de pesquisa, houve preocupação na verificação da veracidade dos dados, sempre com atenção a possíveis contradições que essas obras podem abordar (PRODANOV; FREITAS, 2009). Também se utilizou de história oral para completar a estrutura metodológica, e optou-se por trazer os resultados das entrevistas com moradores da comunidade objeto deste estudo, juntamente com a teoria abordada. Nos dias atuais, segundo Amado e Ferreira (2006), há uma grande distância entre o crescimento da história oral e a pouca quantidade de publicações sobre o tema, em língua portuguesa. Entende-se história oral como metodologia, porém remete a uma dimensão também teórica.

A história oral, segundo François (2006), poderia ser inovadora por causa de seus objetos, pois normalmente ela dá atenção especial à história do cotidiano e da vida privada, à história local e enraizada. Conseguiria ser inovadora também pelas suas abordagens, que dão

prioridade para uma história vista de baixo, pois ela dá atenção às maneiras de ver e sentir, preferindo as estruturas objetivas e visões subjetivas, e percursos individuais, em uma deliberação micro histórica.

Para Alberti (2004), a história oral como um método de pesquisa, privilegia o feito de entrevistas com pessoas que participaram ou testemunharam acontecimentos para que o pesquisador possa se aproximar do objeto de seu estudo. Por consequência, este método produz fontes para consultas, as entrevistas, para outros estudos, podendo fazer parte de um acervo acessível a outros pesquisadores.

Meihy e Holanda (2007), dizem que o início das entrevistas em história oral, com gravações, necessita que se preste atenção nas emissões orais com a intenção de encadear ideias designadas para o registro ou para explicar interesses anteriormente planejados. As entrevistas são a manifestação do que pode ser chamado de documentação oral, um suporte material advindo de linguagem verbal, é uma fórmula programada e se liga a projetos que a justificam.

A história oral como método, indica que o grupo que está sendo entrevistado deve receber explicação pelas razões que levou a ser escolhido. No início da entrevista, deve-se explicar o projeto, o porquê foi convidado e o destino das gravações. O local da entrevista deve ser pré-agendado sendo de escolha do entrevistado. O tempo de entrevista deve ser premeditado, e de preferência, que todos os entrevistados utilizem a mesma quantidade de tempo, mesmo que isto se torne muito difícil. Então, há a passagem do oral para o escrito, e este processo é complexo e demanda tempo. Por isso, é importante salientar ao entrevistado que pode demorar até ele visualizar o resultado. É prudente esclarecer que nada será divulgado sem a prévia autorização do entrevistado.

Como descreve o procedimento, os entrevistados foram contatados com antecedência, questionados sobre sua participação e contribuição com o assunto, convergindo no aceite do convite. Com agendamento prévio, as entrevistas aconteceram nas casas dos entrevistados, em horários que melhor lhe convinham, nos dias 12 e 13 de maio de 2018. A média de tempo de entrevista que cada uma das 6 pessoas utilizou para responder o questionário semiestruturado foi de 45 minutos. Todas as entrevistas foram gravadas com dispositivo móvel e transcritas posteriormente. As transcrições das entrevistas foram utilizadas no texto e identificadas por “Entrevistado 1”, “Entrevistado 2”, e assim por diante. Os fragmentos das entrevistas procuraram realçar as experiências de vida e entrelaçar o texto com os componentes teóricos, assim foi possível criar um fio condutor e compreender mais acuradamente as vivências nas histórias de vidas dos descendentes de imigrantes italianos.

A oralidade quando transformada em escrita congela a narração e a realidade do momento da fala. O estado fluído da fala se estratifica, tornando o momento de fala prisioneiro das letras escritas. Pode-se chamar os resultados da história oral de grupal, cultural, social ou mesmo coletivo, pois cria vínculos entre as pessoas, já que suas memórias são expressas em termos comunitários, revelando uma construção de identidades. História oral sempre será social, pois o indivíduo só se explica em vida comunitária. Expondo a estrutura do artigo, o texto segue com a descrição do conceito de cultura escolhido para relacionar-se com questões sobre a comida quando preparada.

### **COMIDA COMO CULTURA: QUANDO PREPARADA**

Para evidenciar a diferença entre natureza e cultura, Lévi-Strauss (1982), elabora um conceito de cultura. Ao mesmo tempo que é um ser biológico, o homem também é um ser social. Estímulos físico-biológicos e os psicossociais muitas vezes reagem da mesma forma, mas nos faz perguntar se o medo de uma criança ao escuro é uma manifestação de sua natureza animal, ou é resultado de histórias contadas por alguém familiar. Muitas vezes, as causas não parecem se diferenciar e o sujeito responde de forma a integrar o biológico e o social em seu comportamento. Desta forma, pode-se considerar que “a cultura não pode ser considerada nem simplesmente justaposta nem simplesmente superposta à vida. Em certo sentido substitui-se à vida, e em outro sentido utiliza-a e a transforma para realizar uma síntese de nova ordem” (LÉVI-STRAUSS, 1982, p. 42).

Ao mesmo tempo que é um ser biológico, o homem é também um ser social. Na maioria das vezes, a resposta aos estímulos reproduz uma integração das fontes biológicas e das fontes sociais de seu comportamento. Não se pode negar que haja verdade nos dois lados, mas privilegiar um dos dois, pode ocasionar o não entendimento dos dois fatores. “Onde acaba a natureza? Onde começa a cultura? É possível conceber vários meios de responder esta dupla questão. Mas todos mostraram-se até agora singularmente decepcionantes” (LÉVI-STRAUSS, 1982, p. 42).

Estuda-se no homem a expressão de tipos de comportamento pré-culturais. Para atingir resultados, realiza-se um caminho inverso, buscando atitudes e manifestações precursoras da cultura. No comportamento humano e no comportamento animal estão ilustradas as diferenças entre cultura e natureza. Estes dois comportamentos são citados, porque neles encontram-se atributos da natureza, como o instinto, o equipamento anatômico que permite o agir do instinto,

e a transmissão hereditária de como sobreviver e manter a espécie. No entanto, para descobrir o traçado do comportamento humano, os mamíferos superiores devem ser analisados, como os macacos antropóides.

Mas estas pesquisas em macacos também não revelaram muita coisa. Nenhuma diferença anatômica impede o macaco de associar sons da linguagem, até mesmo conjuntos silábicos, e assim mesmo, não há linguagem e nem a atribuição aos sons um cunho de significados. Nas outras áreas estudadas, houve as mesmas constatações. Lévi-Strauss (1982, p. 46) explica:

“É que, com efeito, há um círculo vicioso ao se procurar na natureza a origem das regras institucionais que supõem – mais ainda, que são já – a cultura, e cuja instauração no interior de um grupo dificilmente pode ser concebida sem a intervenção da linguagem. A constância e a regularidade existem, a bem dizer, tanto na natureza quanto na cultura. Mas na primeira aparecem precisamente no domínio em que na segunda se manifestam mais fracamente, e vice-versa. Em um caso, é o domínio da herança biológica, em outro, o da tradição externa. Não se poderia pedir a uma ilusória continuidade entre as duas ordens que explicasse os pontos em que se opõem.”

Isto posto, não há experiência que mostre o ponto de passagem entre as coisas da natureza e as coisas da cultura. As experiências relatadas não foram em vão, por mais negativos que possam parecer seus resultados. Foi possível entender que a ausência de regras em comportamentos não instintivos é o critério mais válido das atitudes sociais. Em tudo que é possível manifestar alguma regra, pode-se confirmar a presença da cultura. Resumindo, o autor diz que é fácil encontrar, dentro do universal, o critério da natureza, porque o que é constante em toda a humanidade não faz parte dos costumes, das técnicas e das instituições que marcam os grupos, os diferenciam e os opõem.

A norma e a universalidade apresentam uma análise ideal, pois podem isolar o natural e o cultural. Assim, tudo que é universal no homem relaciona-se a ordem natural e se expressa na espontaneidade, e o que está ligado a uma norma, relaciona-se à cultura.

Entendendo este conceito de cultura, a sequência do trabalho vai interpelar o aspecto da comida, quando ela é preparada. Então, de acordo com Montanari (2013), como diferenciar a comida dos homens da comida dos animais? Assim como abordado anteriormente, o homem consome o que a natureza disponibiliza, e ainda aprendeu a produzi-la. Porém, isso representa somente a primeira fase, de localização dos alimentos, mas não o consumo desses alimentos. O homem seleciona o que come a partir de suas preferências individuais e coletivas, normalmente ligadas a valores, significados e gostos em constante diversificação. Mesmo que de forma elementar, as raças animais também desenvolvem hábitos para gostos diferenciados, e para os homens isso não basta para entender o seu modo de comer.

Para Pinsky (2011), a eficácia do deslocamento, realizado pelos nossos antigos ancestrais (*homo erectus*), de água, alimentos e do domínio do fogo, capacitou-os a desenvolver uma autonomia que o permitiu realizar viagens de longas distâncias, assim como aquelas que saíram da África com destino a Ásia e a Europa. A capacidade de controle sobre o fogo é um dos pontos que separam os homens dos animais. Entre muitas funções, o fogo aproxima as pessoas, reforçando laços sociais. Também tem função mística de espantar espíritos do mal.

Desta forma, Montanari (2013) diz que somente o homem tem como principal ponto de diversidade, a capacidade de acender e usar o fogo, e o domínio desta tecnologia permite-lhe, entre outras coisas, fazer cozinha. Esta atividade humana por excelência, é a forma de transformar o produto da natureza em algo diversificado, pois as mudanças químicas que o cozimento e combinação de insumos provocam, permite levar à boca um alimento fabricado, ou talvez artificial. Assim, nota-se que antigas lendas e mitos representam a dominação do fogo como o ponto inicial da civilização humana. O que é cru e o que é cozido representam polos opostos, assim como entre a natureza e a cultura.

A mitologia grega diz que o fogo era posse dos deuses, até que Prometeu o entrega aos homens. Este ato foi considerado um gesto de piedade de um deus aos seres indefesos, pois o irmão de Prometeu, Epimeteu, era responsável por distribuir habilidades aos homens, esqueceu de incluir o domínio do fogo. Então Prometeu rouba o fogo de Hefesto e o entrega aos homens, para remediar a distração do irmão. Assim, ele se torna o verdadeiro criador da humanidade, pois o fogo representa uma elevação do plano animal e o aprendizado das técnicas de domínio da natureza. O domínio do fogo torna o homem um ser divino, deixa de ser submisso, domando os processos naturais que agora ele modifica e controla. Por isso, Prometeu irrita os deuses e é punido por eles.

Segundo a abordagem de Pinsky (2011), a administração ou a dominação do fogo gerou ganhos simbólicos e objetivos. Quando começou a assar a carne antes de consumi-la, tornou-a mais digestível, e assim passou a ter um sono mais proveitoso. Esse sono realizado em torno do fogo, possibilitou um melhor descanso do corpo, sem muitos sustos, pois o fogo também espantava os animais selvagens que poderiam se aproximar e ameaçar a integridade dos homens.

Montanari (2013), afirma que a carga simbólica do mito grego é refletida na cozinha, relacionada ao uso do fogo, se faz necessário no entendimento de uma constituição da identidade humana. Porque daquele momento para frente não se pode mais afirmar-se homem, sem cozinhar a própria comida, e rejeitar a possibilidade de cozinhar significa negar a civilização, assunto que será abordado na continuidade do trabalho. O método que transforma

a natureza, guia o trabalho do cozinheiro. Formatos, consistências, cores são alteradas com técnicas que pressupõem um afastamento da naturalidade. O cozinheiro que pertencia a cultura pré-moderna, até o século XVII, foi apontado como um artista que não tinha compromisso com as atribuições originais dos produtos. Quando apareceu uma cozinha natural, derruba essa imagem e sugere uma nova ideia de natureza. Esse ciclo é recorrente na história do passado, e ainda hoje.

Quando analisamos as entrevistas que nos subsidiaram para transpor as questões conceituais para o cotidiano atual, os entrevistados lembram das histórias contadas sobre a chegada de seus antepassados ao Rio Grande do Sul, comentam que não foi uma época fácil pela falta de infraestrutura. Um ponto que se nota nas lembranças e até mesmo nos dias de hoje, é o uso do fogo para diferentes funções. Tanto como para proteção, como para se aquecer no frio, ou para preparar a caça, que era a fonte de alimento da época, e hoje utilizado nos famosos churrascos nas casas de cada um ou nas festas das comunidades. Desta forma, é visível a importância do domínio do fogo para os imigrantes e para seus descendentes. Seguem alguns relatos que demonstram este ponto:

*“[...] churrasco, galetto, as vezes carne de porco é sempre o mesmo cardápio porque ele fez sucesso então não pode muda né (ENTREVISTADO 4).*

*[...] fizemo costelasso, então a partir das 6 hora da manhã já tinha o fogo e a carne assando né, e levo até a uma hora pra fica pronto (ENTREVISTADO 4).*

*Porque se tinha aquele fogo, aquela brasa pra esquentar a água pra matar o porco, daí abria o porco, tirava toda aquela miudeza dentro e botava no espeto, salgava, botava em cima da brasa e comia na hora (ENTREVISTADO 5).*

*[...] e meu pai sempre contava que meu bisavô eles tinham bastante criança né porque naquela época era tudo famílias grande, então diz que um sempre ficava de plantão de noite em redor da casa fazendo fogo para afastar os animais ferozes que eles comem as crianças (ENTREVISTADO 6).*

*Então eles tinham que ficar cuidando e sempre com fogo que aí o bicho tinha medo de fogo porque diz que vinha onça, vinha leão, vinha esses bicho, então eles ficavam um de plantão pra poder cuidar das crianças (ENTREVISTADO 6).”*

Segundo Leal (1998), é antigo o entendimento de que a comida quente é substancial. Ainda mais antigo é o fogo, pois é possível encontrar vestígios dele há cerca de 1,5 milhões de anos. Sendo fonte de luz e calor, não era estranho associá-lo à magia e ao sobrenatural, como citado anteriormente. Era aquecimento nas épocas frias, espantava animais selvagens, e um tempo depois, o homem começou a assar sua caça ou pesca, deixando de ser consumida crua.

A conservação dos alimentos também mudou a partir do uso do fogo. O autor afirma:

“As técnicas mais antigas surgiram na Pré-história, quando o homem aprendeu que os alimentos se deterioravam no ar e no calor, perdendo a pureza e as propriedades nutritivas. Os cereais passaram a ser torrados sobre as brasas na pedra, e as carnes, aves e pescados, defumados ou secos por exposição ao calor do fogo. Mais tarde, as carnes foram secas por exposição ao sol, como também as frutas e os vegetais. (LEAL 1998, p. 17).”

Porém, Montanari (2013) diz que não é sempre que o fogo e a cozinha estão associados. De um modo, determinar o processo culinário meramente à transformação dos alimentos por meio do fogo é simplório. Se fosse desta forma, se excluiria as preparações que não necessitam de algum tipo de calor para que haja cozimento, como as técnicas japonesas relacionadas aos peixes crus. Não é possível extrair essa prática da chamada grande cozinha, mesmo ela não utilizando fogo. De outro modo, há quem defenda que cozinhar alimentos não é sinônimo de cozinha. Por exemplo, em uma tradição da China, há diferença entre cozinhar e fazer cozinha. Na primeira, se emprega o fogo, e na segunda há habilidade técnica de implicações estéticas e artísticas. Assim, quando esse conceito confronta o ocidental, onde as duas relações se exprimem de uma única forma, ou seja, o cozinhar (ou *cooking*), pode ser interpretado como uma abordagem banal da comida, que só atinge um destino, que só serve para tornar comestível os alimentos.

Essa separação causa ainda mais discussão, mas não é impeditiva de uma representação simbólica que o próprio homem fez de si, onde o fogo dominado e o cozimento dos alimentos sejam os elementos primordiais na construção de identidade humana e da saída do estado selvagem para o estado civilizado. Mas o pensamento chinês ilumina a pluralidade de significados da palavra cozinha, que amplifica as possibilidades, das mais singelas até as mais elaboradas, desde as práticas caseiras do dia a dia até as expertises de grandes especialistas. De maneira geral, pode-se definir cozinha como uma reunião de técnicas que objetivam preparar alimentos.

Para Leal (1998), o fogo possibilitou o desenvolvimento da tecnologia de cozinhar, e daí surge a arte. Pigmentos eram elaborados a partir do cozimento da gordura animal, misturada ao sangue do abate deles. Usavam essas misturas para registrar representações da caça de animais, entre outras figuras. Esses registros deixados em rochas, paredes ou tetos de cavernas ou grutas, se mantiveram por muitos anos.

Mesmo sendo uma compreensão ampla e ao mesmo tempo simples, Montanari (2013) afirma que quando se averigua a sociedade, a época e o lugar, as técnicas culinárias podem ser mais ou menos inclusivas, isto é, alcançam uma variedade de operações quanto a especialidade da atividade, de seu nível maior ou menor de profissionalização e de sua interação com a economia comercial. Por exemplo, o abate, o corte e a moagem de carnes não são mais parte



das práticas de cozinha europeia contemporânea, mas no passado faziam e ainda hoje sociedades camponesas não terceirizam esse trabalho. Mesmo assim, as ações complexas da cozinha não estão vinculadas a um plano profissional de cozinheiros, mas sim ao contrário, pois é para preparar os alimentos de sustento mais simples que técnicas complexas sofreram mudanças.

Cita-se as variadas operações que são necessárias para preparar a *tortilla* no México ou o *cuscuz* e a moagem do milho na África, e os processos que a mandioca deve passar para ser comestível no Brasil e na Oceania. Realizações como estas exigem muito tempo de trabalho especializado normalmente realizados por mulheres, principais personagens do trabalho de cozinha e possuidoras das técnicas transmitidas pela prática e a imitação. Em algumas sociedades tudo isto está incumbido na ideia de cozinha, mas em sociedades industrializadas as técnicas necessárias para o preparo de comidas habituais são muito mais rápidas e limitadas, sabendo que muitos dos processos são executados pela indústria agroalimentícia. De mais a mais, em grandes centros industrializados, a atividade alimentar inclina-se para a saída da esfera doméstica para se tornar profissão aplicada em restaurantes. Neste caso, a cozinha muda de sexo, de prática feminina passa a ser masculina.

Essas diferentes faces das sociedades e, conseqüentemente, das cozinhas, chamou a atenção de diversos estudiosos. Em estudos sociológicos é possível verificar que somente sociedades complexas, que são vigorosamente hierarquizadas e estatizadas, que aparecem historicamente na Europa e na Ásia, criaram circunstâncias para o surgimento de uma cozinha profissional, distinta da doméstica. De outro lado, em sociedades tribais ou pouco estatizadas, não há conhecimento fora do contexto familiar sobre outros tipos de cozinha. Os estudos sociológicos ainda apontam que países com longa tradição escrita aperfeiçoaram a literatura técnica culinária, responsável por acumular as receitas de cozinha.

A concepção da memória escrita na cozinha possibilita que o conhecimento se torne acumulativo, se firma como área de conhecimento, o que não acontece em sociedades de tradição oral. Massimo Montanari (2013, p. 62) afirma:

“A cozinha escrita permite codificar em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si.”

Entretanto, além das diferenças apontadas entre sociedades de tradição escrita e tradição oral, ainda é necessário entender que grupos dentro dessas sociedades se diferenciavam. Não há registros que apontam qual era a cultura alimentar camponesa na Idade

Média, pois mesmo sendo uma sociedade de tradição escrita, quem registrava os textos e quem consumia esses registros eram as elites, ou seja, as altas castas tinham acesso a esses registros, mas não as classes subalternas, que mantinham suas tradições em transmissão oral.

Neste sentido, sabendo que os primeiros imigrantes italianos vindos ao Rio Grande do Sul, tinham dificuldades em acessar alguns alimentos, também não utilizavam a escrita como meio de registro de técnicas ou de suas histórias. Quando questionados ao conhecimento de tecnologias, ou o saber fazer na vida cotidiana, os entrevistados não citam, em nenhum contexto, que aprenderam algo a partir de algum relato escrito. O que comentam, neste caso, é o aprendizado a partir de ensinamentos falados e o que se praticava em si, ou seja, olhavam como seus pais ou avós faziam, e repetiam. Sobre este contexto, pode-se trazer ao texto os seguintes relatos:

*“Nossa se ela fazia, aprendi com ela (ENTREVISTADO 2).*

*Tudo eu te diria, tudo o que a minha vó passou pra minha mãe e ela passou pra mim, tudo aprendi com a minha mãe, cuida da horta, cuida dos bichinho, das vaca, tira o leite, tudo com a mãe, tudo foi herdado da mãe, é, do pai também, mas digamos sempre a mãe mais que, que faz essa parte né (ENTREVISTADO 2).*

*[...] aprendi com a madrasta, eu tinha 7 ano quando perdi a mãe e a vó já tava meia velinha (ENTREVISTADO 3).*

*Por exemplo, parreira né, parreira eu aprendi do meu pai, porque o Basílio eu não conheci ele, porque morrero muitos anos atrás, ma eu fui aprendendo com meu pai o negócio de planta parreira né, tem que, dá mão de obra isso, construí um parreiral não é fácil, porque tem que planta as muda, poste, o arame, e aprendi tudo do meu pai isso ali (ENTREVISTADO 5).”*

Revel (1996) diz que a cozinha erudita e a camponesa, e seus entrecruzamentos, sendo as fontes da arte na gastronomia, a história da gastronomia é baseada na erudita pois é a que deixou indícios escritos. Os cultuados livros de culinárias são resultados de pesquisas, invenções ou indicativos de mudanças, e não de repetições dos costumes de uma sociedade. Os escritos que se tem acesso, são aqueles que foram de alguma forma memoráveis, como aniversários da realeza, cardápios de festas grandiosas, entre outras. Este fato atrapalha quando se quer entender a vida comum das sociedades. Porém, se o que se quer é verificar a história da gastronomia quanto arte, é nestes relatos que se deve buscar as fontes, já que nestes momentos especiais havia concessões e verbas financeiras para que a imaginação excepcional pudesse ser posta em prática.

Segundo Montanari (2013), o processo nada simples, de atribuir o papel da sociedade camponesa na produção alimentar, no que envolve a distribuição, no conjunto de símbolos concedidos ao comportamento e ao consumo surge de documentação. Ainda mais difícil é o

acesso à documentação relacionada a cozinha, formas de preparo, registro de preferências ou gostos alimentares. Então, lembrando que se considera que a cultura escrita era produzida pelas elites destinada também para as elites, e a fonte oral, aonde estaria a cultura camponesa, não é mais acessível, conclui-se que somente a cozinha de poucas pessoas ricas nos foi informada, enquanto a cozinha de muitas pessoas pobres está silenciada, ou no máximo fazem parte de hipóteses, dadas as circunstâncias de realidades históricas.

Entretanto, quando se examina melhor as fontes, vestígios diversos surgem. Por mais que os textos não sejam expressões diretas à cultura popular, eles apresentam fielmente o que não se espera. Em livros de receitas medievais e renascentistas, é possível perceber uma ligação sucessiva entre a cozinha da elite e uma cozinha que pode ser representante da cultura camponesa. De fato, a cultura dos aristocratas e dos burgueses ergue barreiras de comportamento intransitáveis, principalmente na alimentação, entre as classes mais altas e classes baixas, porém isso não exclui uma confluência de gostos e hábitos.

Revel (1996), diz que a cozinha camponesa tinha em seu benefício a proximidade com a terra, o conhecimento dos produtos regionais e suas sazonalidades, tendo harmonia com a natureza. Esse saber, era transmitido entre as gerações pela oralidade, pela imitação e pelo hábito. Realizar tarefas que foram testadas e tiveram seus equipamentos de cozinhas associados, claramente se nota a presença da tradição. Essa cozinha não era itinerante, não sem seus produtos tradicionais. Por outro lado, a cozinha de elite, se ocupava da invenção, renovação e na experimentação. Tanto é que, desde a Antiguidade até nos dias atuais, principalmente na Europa, irão surgir revoluções gastronômicas, em algumas se viu uma retomada do passado, como a volta da união do doce e o salgado, de carnes com frutas, de carnes com crustáceos. Esses, considerados extravagantes, eram a regra na Idade Média.

De acordo com Montanari (2013), a inflexibilidade dos símbolos que representam os dois estilos de vida, dos camponeses e dos senhores, está diretamente proporcional ao convívio de produtos e sabores camponeses presentes nas cozinhas da elite. Se deparando com alimentos que todos associavam aos menos abastados, as elites alteravam a representação daquilo para fazê-la parte da área social privilegiada. Desta forma, os livros de receitas se tornam portentosos e esquecidas fontes que poderiam reconstruir a cultura oral popular. No livro italiano mais antigo (séculos XIII-XIV) de receitas, *Liber de coquina* (Livro de Cozinha), introduz as verduras, que julga mais fáceis, expondo dez receitas de couve, depois espinafre, aí erva-doce ou funcho. Adiante, aparecem legumes como grão-de-bico, lentilha, ervilha, feijão. Entretanto, na Idade Média, todos esses alimentos eram considerados pobres. E os ensinamentos do livro

eram expressamente destinado a cozinha da elite, deixando claro que o discurso e a prática eram evidentemente divergentes.

No ano de 1536, no mês de abril, o imperador Carlos V esteve em Roma tentando uma aliança com o novo papa, Paulo III. O cardeal italiano Lorenzo Campeggi hospedou o imperador e ofereceu um memorável jantar, suntuoso, como era de se esperar. Como a época da visita correspondia a Quaresma, não era possível servir carne, mas o relato é de que os pratos servidos eram incrivelmente variados, ricos e refinados, evidenciando que, mesmo cumprindo com as obrigações litúrgicas, era possível servir um ótimo jantar. A ideia de privação, que faz menção à data, não era sentida. O responsável por esta façanha foi Bartolomeo Scappi. Este profissional exerceu o ofício em variadas cidades italianas até chegar em Roma, e ainda serviu outros dois pontífices da igreja Católica. No ano de 1570, depois de uma longa carreira nas cozinhas, relatou suas vivências num abundante volume de receitas que nomeou *Obra*. Estas receitas escritas foram amplamente difundidas e seu nome muito lembrado, reforçando a cozinha de elite.

Ingredientes e suas humildades, se tornavam nobres quando entravam para o sistema gastronômico simbólico, porém, como um simples ingrediente da receita, sem protagonismo, em pratos notórios. Em escritos do século XV encontra-se afirmações como a que diz que o alho sempre é associado a comida rústica, mas quando acrescentado a marrecos assados, se torna nobre. Desta forma, um molho preparado com alhos no pilão, tipicamente camponês, pode aparecer em livros de receitas para a alta sociedade, o que ganhou a notoriedade será o que o molho acompanha.

Para Dickie (2013), até o meio do século XX, pessoas comuns do interior da Itália comiam mal, refletindo outras partes do mundo. Diversas pesquisas atestam que as condições do interior italiano, nos anos seguintes à unificação do país, em 1861, eram desfavoráveis a muitos. A pobreza e a alimentação ruim são temas de ditos populares que são ouvidos até hoje, como: *Quando pobre come frango, um dos dois está doente; Alho é o tempero do camponês; O molho de São Bernardo faz a comida ficar boa.*

Entre os camponeses, frango era item raro, normalmente para alimentar doentes, e quando esses animais adoeciam, os camponeses tinham mais acesso a eles. As especiarias eram muito apreciadas nas mesas das elites, desde a Idade Média até, no mínimo, o século XVII, não sendo acessíveis aos camponeses. Mas não era o caso do alho, alho-poró e cebola, porque exalavam pobreza. Não significava que os ricos desprezavam estes itens, mas sim depreciavam os que não tinham alternativas. Felizmente, a receita do molho de São Bernardo se perdeu, pois, este era um código que significava fome.

De acordo com Montanari (2013), a exaltação de produtos pobres, tornando-os preciosos também é notório. Especialmente se tratando de especiarias. Quando as comidas estão condimentadas são dignas das mesas dos senhores. Essa dinâmica exige que haja uma base comum de cultura culinária, onde as práticas e hábitos alimentares sejam colaterais. Por outro lado, comidas excepcionalmente de pobre são as polentas, as sopas de alguns cereais, legumes ou castanhas. Estas preparações caracterizam-se pela saciedade, pois devem encher a barriga e espantar a fome, garantindo a sobrevivência no dia a dia. Mesmo assim, esses estilos de preparos se fizeram presentes nos livros de receitas, como papas de favas ou de castanhas com leite. E ainda aqui, as papas ou mingaus serviam de acompanhamento, como indica o *Liber de coquina*, servir um mingau de farinha como acompanhamento de cabrito assado. As preparações com consistência pastosa ainda apareciam nestes receituários como alimentos para doentes, pois não continham muitos condimentos, e justamente por sua simplicidade eram provenientes das culturas populares.

Para os descendentes dos imigrantes italianos entrevistados para este trabalho, a relação com a pobreza é muito presente. Suas memórias se voltam às dificuldades da vida de seus antepassados, quando chegaram ao Brasil. Nas histórias que os entrevistados contaram, há uma frequência do tema fome. E, como este tema relata no decorrer, o que é cozido e o que é assado, deixa de marcar o que é comida de rico e de pobre, pois a maioria se encontra na mesma condição, sem equipamentos que possam demarcar uma condição social diferenciada. Neste caso, os seguintes relatos corroboram o texto:

*“[...] a gente quando era pequeno a gente passava fome (ENTREVISTADO 1).*

*[...] saíram de lá porque faltava até comida né (ENTREVISTADO 2).*

*Uma carne nunca falta (Marido da entrevistada: sim, nunca falta, graças a deus) nunca, é (ENTREVISTADO 2).*

*[...] mais era polenta essas coisa, de meio dia também a gente levava essas comida, a gente fazia salada, até as vez eu falo pro filho, botava dentro daquelas latinha de azeite quadrada que antigamente vinha de coisa, ai a gente levava pra roça e a gente lá com prato repartia a comida assim na colônia (ENTREVISTADO 3).*

*[...] comam carne poupem a farinha (ENTREVISTADO 6).”*

Em vista disso, nota-se que a cultura gastronômica da sociedade menos abastada não está perdida. Como visto, algumas delas foram transmitidas pelos dominantes, reforçados também pelo modo que os escritos apresentam os preparos dos pratos. Montanari (2013, p. 69) explica:

“[...] a visibilidade da cozinha pobre (portanto, da cultura popular) nos receituários da elite da Idade Média e do Renascimento, que é o momento decisivo de formação da cultura gastronômica italiana, é favorecida pelas modalidades particulares com as quais o trabalho do cozinheiro parece se desenvolver.”

Resumidamente, as culturas tanto altas como baixas se acumulam, pois ou se acrescentam ingredientes nobres a produtos simples, ou se aproximam preparos nobres a preparos simples. Depois disso tudo amplamente compartilhado, surgem os elementos de diversidade. É importante perceber que esses elementos de diversidade se relacionam às práticas de cozinhas contemporâneas. A cozinha requintada, aplicada em grandes famílias e depois em grandes restaurantes, se diferencia não somente pelas finalizações, mas também pelo pré-preparo. Os franceses do século XVII e XVIII, ensinaram muitas das técnicas de pré-preparo usadas até hoje, como fundos ou caldos (feitos à base de legumes ou carnes, de cor clara ou escura, usados em receitas de molhos etc.), e até mesmo o *roux* (base para alguns preparos, que consiste no cozimento de farinha de trigo na manteiga).

Segundo Revel (1996), é importante ressaltar que a cozinha honesta não deve se apoiar na acumulação, somente misturar não significa combinar. Os preparos mais excêntricos podem ser pesados e sem sabor. Ao contrário, os preparos mais simples podem representar a alta gastronomia, por combinações e preparos adequados de dois, três ou mais ingredientes simples que resultem em sabor original.

Montanari (2013) fala que os livros de receitas de cozinheiros atuais também não creditavam à cozinha pobre, pois se de alguma forma a utilizavam, dificilmente se nota que estavam relacionadas a cozinhas mais humildes. Então, se o ponto de partida reflete um código comum da cozinha, a confiabilidade dos livros de receita da elite como reflexo da cozinha de pobre, e como meio de resgate dela, se eleva. A sociedade da escrita deve proteger as características da cultura oral, que mesmo não emitida na escrita, está presente de modo indireto, e não menos perceptível.

É na cozinha que encontramos um dos símbolos da civilização e da manifestação da cultura. E é nela também que se pode negar as duas, contestando os valores que elas representam. Para exemplificar, associa-se o que é consumido cru com o que é selvagem, e é relacionável com os que escolhem o que não é cultural, mesmo assim, escolha repleta de cultura. Pode-se encontrar este comportamento nos eremitas<sup>3</sup>, que através de escolha consciente e coerente, utilizam este comportamento alimentar para reforçar a distância do mundo, excluindo da prática de cozinha todas as intervenções do fogo. Mesmo querendo se distanciar do convívio

---

<sup>3</sup> Pessoa que, por penitência, vive solitária no deserto ou no ermo; eremitão, ermita, ermitão (MICHAELIS, 2018).

cultural, este afastamento representa o uso cultural desta opção, uma utopia para além do mundo que se conhece.

Carneiro (2003), contribui dizendo que a história das religiões incluiu a interpretação e a representação do consumo de alimentos. É possível encontrar um deus para cada alimento em quase todas as civilizações, como por exemplo, os cogumelos alucinógenos no México, são chamados de carne de deus, a *ayahuasca*, bebida sagrada de origem indígena é cultuada na religião do Santo Daime, no Brasil, a própria expulsão de Adão e Eva do paraíso se deu devido ao ato de comer um fruto proibido.

Em tradições cristãs, Montanari (2013) aborda que o que é selvagem é uma representação alimentar do mito da providência, momento em que o homem era feliz, pois não tinha sido condenado a procurar a sua própria comida, situação que mudou devido ao pecado. O que é cru tem um significado semelhante, pois é utilizado para reforçar a distância da humanidade pecadora, tendo como objetivo a recuperação do divino. É carregando estes significados que, nos primeiros séculos cristãos, se apoiavam comportamentos dos solitários, moradores de desertos da Síria e do Egito. Relatos contam que se alimentavam somente de ervas e raízes cruas, ou que não comiam alimentos que passaram pelo fogo a sete anos, outros a dezoito anos. Aconselhavam que, para procurar a santidade, não se devia cozinhar nada, não provar nada cozido.

Então, retomando Carneiro (2003), o ato de alimentar-se assume um papel de separar as religiões e seus adeptos, se tornando muito mais do que somente satisfazer as necessidades do corpo. O cruzamento de mitos com a alimentação demonstra a fome e a sede como um reflexo do que é selvagem, animalesco, que deixam de ser assim quando entram para o convívio social no mundo clássico, pois assim o consumo passa a ser moderado, tornando os homens sociáveis.

Relacionar o cru ao que é mais humilde e o que é assado ao que é mais requintado, e respectivamente o ensopado e o cozido, se diferem para os imigrantes italianos que vieram para o Brasil no final do século XIX. Porque quando aqui chegaram, para alimentar-se, recorreram à caça, já que não tinham plantações de outros alimentos, pois eles mesmos tiveram que desmatar as áreas onde, mais tarde, plantariam. Então, preparar a caça diretamente no fogo ou em algum meio líquido, representavam a mesma coisa, o sustento alimentar das famílias. O uso do meio líquido, como sopas, ensopados, caldos, eram muito utilizados para aumentar a utilidade dos alimentos, pois as famílias grandes eram obrigadas a multiplicar o que tinham. Seguem alguns relatos que exemplificam este argumento:

*“Sopa de feijão (ENTREVISTADO 1).*

*[...] mais era sopa de feijão de noite nossas janta era sopa de feijão e até de manhã a gente tomava sopa antes de ir pro trabalho (ENTREVISTADO 3).*

*[...] então a gente fazia uma sopa, um churrasco e pão e salada era isso (ENTREVISTADO 3).*

*Pimenta e sal e dava uma sapecada nas brasa e a gente comia, ma que coisa boa (ENTREVISTADO 5).*

*[...] faziam numa cova, buraco na terra né e cozinhava lá, ma lá na minha, no meu pai lá então a mãe fazia os frango temperado no dia seguinte e botava no forno, forno a lenha e deixava lá toda a manhã, cozinhava, quando chegava o meio dia tava bem vermelhinho assim, ai ela cortava em pedaço e colocava nos prato e fazia um brodo, um caldo assim de galinha que deixo dias na, fechada né que daí então elas ficavam gorda, bonita, ai matavam e faziam a sopa, e fazia agnoline, aqueles agnoline (ENTREVISTADO 6).”*

Mais tarde muda-se o cenário, mas a questão do cru permanece. Então a floresta do Ocidente é a protagonista. Neste momento os relatos apresentam as mesmas situações, pessoas solitárias que somente se alimentavam de ervas silvestres cruas, ou de frutas, ervas e raízes, nunca provando algo cozido. Estes relatos expõem as proezas destes eremitas, evidenciando que suas escolhas são intelectuais e culturais. São culturais pois a ‘não cultura’ é transmitida entre os homens, um aprende a não comer alimentos cozidos com o outro. O ideal deste movimento, seria a aprendizagem do modelo por animais ou do próprio Deus, assim poderia ser considerado ‘não cultura’.

Insinua-se por revelar que a escolha, dos eremitas, da não cultura é cultural. Desta forma, se entende que alimentar-se de recursos silvestres, como a natureza concedeu, não é um mecanismo fácil e intrínseco ao homem, mas sim algo que se aprende sobre o território e seus recursos, que são transmitidos por alguém que já os conhece. Neste caso, quem transmitiu o ensinamento foi um animal, enviado por deus. “Não há outros homens para transmitir cultura ao eremita solitário, mas da cultura ele não pode abdicar” (MONTANARI, 2013, p. 74).

Como já citado, Carneiro (2003) diz que a escolha de determinada prática alimentar estabelece o limite entre o ser selvagem do ser civilizado. Estas práticas alimentares diversas representam mais do que hábitos, identificam a aceitação de regras religiosas ou até mesmo códigos morais. Fazendo parte de uma herança cultural, estes hábitos e tradições, são passados de geração em geração, no momento em que a alimentação se inicia, com o leite materno, permanecendo parte do indivíduo, no nível consciente, nas escolhas religiosas ou dietéticas, e no inconsciente, nas mentalidades e nos gostos coletivos.

Montanari (2013) indica que em nossa época, com ideias que favorecem o meio ambiente, as atitudes com relação ao cru em hábitos alimentares, encontrou um aliado, a



descoberta de vitaminas, ou seja, quanto menos se cozinha os alimentos, mais preservadas essas vitaminas estarão. Essa nova visão do alimento cru, caracterizou-se por ser uma cozinha saudável, e se difere grandemente das linhas de pensamento mais antigas, que acreditavam em longos processos de manipulação e cozimento para que fossem saudáveis.

As inquietações culturais envoltas nas práticas de cozinha atuam de uma certa forma, nunca de forma neutra. Por trás de hábitos, como por exemplo, comer carnes assadas e rejeitar carnes cozidas, é de fácil distinção que, além de predileções individuais, há valores culturais pertinentes. Não somente no passado, ainda hoje o que é assado e o que é cozido têm distinção em seus significados. Fazem parte da oposição natureza e cultura, doméstico e selvagem. São questões opostas, como já abordado, porém, as escolhas relacionadas a natureza, não deixam de ser culturais. E mesmo assim, o discurso pertinente à escolha da natureza, não fica prejudicado, também não fica impedido de classificar o assado exclusivamente como parte da natureza ou do selvagem, visto que somente seja necessário o uso do fogo.

Flandrin (2009) traz o seguinte exemplo, os ingleses admiravam a carne de boi, e acreditavam que os bois criados em seu país eram de qualidade superior à de outros. Achavam curioso que na Espanha, a carne de boi era mais barata do que a de ovelha. Desta forma, através da carne do boi, julgavam quão boa era a gastronomia do país, enquanto os franceses e italianos faziam este julgamento através da qualidade dos pães, até porque durante muito tempo a carne de boi foi considerada por estes uma ‘carne vil’, onde somente poderia ser útil a pessoas rudes, e somente servindo para os ricos em forma de caldos.

Montanari (2013) diz que, como seria possível imaginar, depois de uma caçada que abastece a vida alimentar de aristocratas medievais, sem que a preparasse espetada, girando em cima de uma chama. Para esses e outros homens, o gosto desta carne era um hábito incontestável, aparecendo em registros históricos. Estes hábitos eram contestados pelos médicos, tentando fazer com que se comesse com moderação. Esse processo afirma que os comportamentos alimentares não só dependem de valores econômicos, nutricionais ou saudáveis, mas também de escolhas ou restrições relacionadas ao imaginário e ao simbolismo que carrega o homem.

Por outro lado, o que é cozido, que passa em um meio líquido, em meio ao fogo, requer o uso de algum utensílio, recipiente, que nada mais é do que um material cultural, sendo assim carregado de significados relacionados ao que é doméstico. O ambiente de casa que se relaciona ao que é cozido, e não mais as matas, ou o selvagem, e tem na cozinha camponesa o que mais o caracteriza. Alguns valores atribuídos ao cozido, como domesticidade, cultura, relação do doce com a comida, estão fazendo parte de uma realidade, nos dias de hoje, onde há uma maior

comodidade e rentabilidade. A relação destes e outros valores, fazem mais sentido ao camponês do que aos nobres, pois o aproveitamento de tudo que o alimento possa prover é uma preocupação dos mais pobres, justamente, quando alguma peça de carne é cozida em meio líquido, os caldos que, em espeto ao fogo se perdem, são mantidos, ou não desperdiçados, enriquecendo outras preparações, como sopas, molhos, outras carnes, cereais, legumes e verduras.

A oposição entre o assado e o cozido, está diretamente associado ao paralelo de gêneros. Quando a panela sobre o fogão, ligado ao doméstico, representa competências femininas, o feitiço do fogo para assar a carne, se relaciona ao masculino. Por mais ambíguo que pareça, este ainda é um processo do pensamento moderno relacionado a comida. O churrasco, que ainda por sugestão antiga, pode relacionar-se com meneios rudes, aduzem a cozinha mais rebuscada ou a doméstica.

Usa-se o fogo e as técnicas culinárias para melhorar os sabores dos alimentos, mas também para torná-los mais seguros do ponto de vista da saúde. A colaboração entre a cozinha e a ciência da nutrição é um fato, que se originou na cultura alimentar, e quiçá seja possível concernir ao momento em que o homem dominou o uso do fogo para cozinhar alimentos. Objetivando que a comida estivesse mais higiênica e saborosa, esse passo foi dado, então nasceu, juntamente com a cozinha, a nutrição. No decorrer do tempo, a relação das duas, ficou mais consciente e estabelecida, se desenrolando como ciência nutricional de prática médica.

As orientações do médico romano Galeno, do século I d.C, diziam:

“[...] todo ser vivo – homens, animais, plantas – possui uma “natureza” particular em razão da combinação de quatro fatores, agrupados dois a dois: quente/frio, seco/úmido. Por sua vez, eles derivam da combinação dos quatro elementos (fogo, ar, terra, água) que constituem o Universo. O homem pode se dizer em perfeita saúde quando em seu organismo os vários elementos se combinam de modo equilibrado, balanceado. Se um deles prevalece sobre os outros, seja por estado eventual de doença, pela idade (os mais jovens são mais “quentes” e “úmidos”, os velhos mais “frios” e “secos”), pelo clima e ambiente em que vive, pela atividade que desenvolve ou por qualquer outra razão, é indispensável restaurar o equilíbrio com providências adequadas, primeiramente o controle da alimentação. (MONTANARI, 2013, p. 84).”

As práticas destas orientações se davam na identificação da doença que acometia o indivíduo, por exemplo, se a enfermidade deixava o paciente mais “úmido”, deveria ingerir, preferencialmente, alimentos de natureza “seca” e reciprocamente. E aqueles que estivessem saudáveis, deveriam alimentar-se com equilíbrio das naturezas. E é neste processo, que a cozinha se manifesta, pois, a natureza não entrega alimentos perfeitamente equilibrados. Então, se certo alimento está desequilibrado no quesito “quente”, a cozinha, com suas técnicas, o

modifica no quesito “frio”, ou complementa-o, usando modalidades de combinações, com outros insumos “frios”.

A ingestão de azedos, ácidos ou amargos pode provocar reações maléficas, de dor extrema. Por outro lado, as ingestões agradáveis percorrem caminhos menores, inclusive com pouca diferença entre o que é insosso para aquilo que agrada o gosto. Contudo, o gosto, indicado por Brillat Savarin (1995) como um sentido, proporciona satisfações variadas, por exemplo, o prazer de comer com moderação não é companheiro da fadiga; é um prazer atemporal, engloba todas as idades, e todas as condições sociais; aparece no mínimo uma vez por dia ou mais; se mistura aos outros sentidos e pode reconfortar a ausência de algum deles. Quando o homem se alimenta, experimenta um bem-estar indecifrável e particular, isto implica em compensar perdas e prolongar a vida.

A respeito de prazer no ato de alimentar-se, os entrevistados responderam suas comidas preferidas, as que mais preparam, e isto se reflete no prazer que sentem quando comem estes pratos. É notório que a carne é item importante da alimentação da localidade. Este processo pode ser atrelado a falta deste ingrediente na dieta de camponeses italianos antes das imigrações, pois era corriqueiro dos hábitos alimentares dos ricos. Quando chegam ao Brasil, a fartura da caça nas matas virgens que foram destinados a tomar, torna o ingrediente parte permanente e essencial à alimentação e sobrevivência das famílias. Alguns relatos das entrevistas referente a este assunto:

*“Só que de meio dia carne não tinha de vaca só de porco, aí não gostava (ENTREVISTADO 1).*

*[...] a massa e que, carne também, todo dia tem que te carne né (ENTREVISTADO 1).*

*Bom, a sopa, seria em primeiro lugar, a nossa sopa de agnoline, depois que comeram a sopa se falta alguma outra coisinha não é problema (ENTREVISTADO 2).*

*[...] aquilo era comida preferida dos italiano (feijão), [...], as vezes a gente fazia um arroz, mas sempre a maioria, quase sempre tinha um feijão junto, que eu me lembro né (ENTREVISTADO 3).*

*[...] então nós queria sempre uma bolinha daquelas de queijo que era bom né, que era que nem uma ricota né (ENTREVISTADO 4).*

*[...] então é churrasco com massa ou com maionese ou com batata doce caramelada (ENTREVISTADO 4).*

*Que coisa boa, dá saudades hoje de come isso ali, botava bastante pimenta em cima (ENTREVISTADO 5).*

*Primeiro lugar sopa de agnoline (risos), lesão, churrasco de gado, de porco, de galeto, salada vinho, refrigerante, pão (ENTREVISTADO 5).*

*Ó, aqui em casa se come de tudo né, mas o macarrão é (ENTREVISTADO 6).*

*As minhas neta quando vem na casa da vó é 'vó faz os macarrão', o que elas adoram é o macarrão e o sagu com creme (ENTREVISTADO 6).*

*[...] minha mãe era muito caprichosa, ela gostava de fazer os pratinho dela bem enfeitadinho, ela botava uns bife à milanesa nos bolinho de batata assim sabe (ENTREVISTADO 6).*

*[...] tu vem na minha casa hoje almoça, convidava o outro e convidava, e todos os convidado tu formava esse grupo, e quando a gente ia pra festa da comunidade deles eles faziam a mesma coisa, então a gente ia almoça numa casa numa festa na outra ia almoça numa outra e era tão bom, tão bom porque o pessoal conversava e, ai era uma maravilha, eu achava muito melhor que agora as festa (ENTREVISTADO 6)."*

Sobre a importância da carne, e da comida em abundância na vida dos recém-chegados, é possível encontrar cartas que estes enviavam para os familiares que permaneciam na Itália, aguardando saber se fariam ou não a viagem de migração. Este é um dos exemplos, uma carta enviada por Paulo Rossato, entre dezembro de 1883 e junho de 1885, que dizia:

*"Caríssimo Pai*

*A 22 de junho recebi a tão esperada carta de vocês, que expediram a 4 de maio. Soube que a 14 de abril foi-me enviada outra carta, mas que não recebi...*

*Se quiserem que lhes faça saber como é a América, posso dizer que quem tem um pouco de vontade de trabalhar tem comida e bebida à vontade, e sem preocupações, porque os patrões, nós os deixamos na Itália. Meu cunhado Pedro, que venha sem temor, que eu lhe garanto. O mesmo vale para meu cunhado Luís: há lugar para colocar um moinho em nosso travessão, no nº 12, e isto é necessário, porque temos que ir longe para mandar moer o trigo, (mais de 5 horas de caminho). Mas se ele pretende partir, que me escreva logo, que reservo para ele uma colônia, ou meia ou um quarto (...).*

*(...) há comida para todos. Quando vocês chegarem, terei eu de providenciar pela comida. Por enquanto, agora começo a semear o trigo e depois o corto para plantar milho. (DE BONI, 1997, p. 55-56)."*

Outro exemplo, em 1885, o italiano Andrea Pozzobon também relatou aos seus parentes na Itália sobre o que comiam:

*"Deus meu, quanta abundância. Carnes de gado, porco, ovelha, de aves e peixes. Verduras e frutas, principalmente bananas e melancias. (CORTI, 1998)."*

Retomando a saúde ao alimentar-se, aliada ao prazer, é possível encontrar, ainda hoje, de acordo com Montanari (2013), combinações orientadas pela linha de pensamento medieval. Sobreviveram até hoje, porque foram absorvidas pelo hábito, como, por exemplo, o consumo do queijo com peras ou de melões com presunto. Neste exemplo, o melão e a pera representavam o úmido copioso, indicados como prejudicial à saúde, por isso, consumidos com queijos e presuntos, pois representavam a porção seca da refeição, ressequindo o excesso de umidade dos anteriores. Aí, entra em cena uma alternativa, que é notória em sua capacidade de

ressecamento, o uso do sal. Na França, era comum salpicar sal no melão, porém, ele ainda era perigoso à saúde, pois além de úmido, ele é frio. Resolvia-se o problema, consumindo-o acompanhado de uma taça de vinho do porto. Por esta razão, a receita de peras ao vinho (peras cozidas em vinho tinto), ainda hoje é replicada.

O profissionalismo de cozinheiros era exposto através da arte da cozinha em conjunto com o saber médico, porque assim despendiam atenção aos molhos que acompanhavam carnes e peixes com a finalidade de agregar mais sabor, para que fossem mais digeríveis. Este conjunto de pensamentos e ações faziam parte dos hábitos pré-modernos, uma vez que para serem absorvidos pelo organismo, deveriam estimular os sucos digestivos através do prazer de comer. Por exemplo, molhos a base de alho deveriam acompanhar carnes duras e gordas, pois esta união estimularia o apetite, tornando mais fácil para o organismo digeri-la.

Tratados de nutrição, como do médico Maino de Maineri, do século XIV, traziam traços de receituários de cozinha, pois tinham grande qualidade na sugestão de práticas relacionadas ao cozimento de alimentos, modos de fazer e de acompanhamentos. Respectivamente, era fácil de encontrar traços de dicas médicas em livros de receitas, dizia-se que médico e cozinheiro eram as duas faces do mesmo saber. Eram preceitos compartilhados, pois cozinha e nutrição falam a mesma linguagem, tanto que os sentidos, quente e frio, seco e úmido, não eram genéricos, mas teorias provenientes de experiências sensoriais. E ainda convergem conhecimentos eruditos com o camponês, análises científicas e práticas do dia a dia.

Revel (1996), ao refletir sobre livros da época em que se acreditava haver uma revolução na gastronomia, no século XVI, muito por causa da invasão da cozinha italiana no restante da Europa, destaca-se um livro escrito em latim, chamado *De honesta voluptate et valetudine* (O livro da honesta volúpia), atribuído a Bartolommeo Sacchi, de família italiana ilustre com cargos de prestígio na corte de Roma. Com o autor sendo um homem humanista, o objetivo do livro foi conceder o desfrute dos prazeres da mesa, porém mantendo a atenção a certas regras e aconselhar a boa saúde. Ao mesmo tempo, todos os livros de cozinha gregos objetivavam também participar da medicina.

Segundo as ideias de Montanari (2013), a associação do prazer e saúde, em culturas pré-modernas, eram sempre postas em prática, onde um reforçava o outro mutuamente. A situação onde o prazer de comer era saudável, era a base dos conceitos de dietética antiga, medieval. E as normas de saúde eram regras alimentares, não sendo vistas como restritivas, assim como parecem sugerir dietas contemporâneas, mas sim uma concepção de uma cultura gastronômica. Isto não exclui a possibilidade de alimentar-se sem visar a saúde, pois quando o

objetivo era o prestígio social ou a pura gula, entre outros motivos, essas regras de prazer ao comer e união do que é saudável, não eram levados em conta.

Porém, a partir dos séculos XVII e XVIII, a nutrição passou a falar outra língua. Começou a se basear na análise química mais do que na análise física. O quente e frio, seco e úmido deram lugar a fórmulas, e a expressões não mais ligadas a experiência sensorial. Ninguém conhece o sabor do carboidrato ou o gosto das vitaminas. A relação prazer/saúde, concebida a muito tempo atrás, ligada as primeiras experiências de cozimento dos alimentos, permanece sendo importante peça cultural no *Homo edens*.

Então, assim se encerra a explanação sobre a forma que a comida se apr culturalmente, e passa-se para as considerações finais deste artigo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O tema principal deste artigo foi abordar a comida como um processo cultural. A metodologia do trabalho esteve realmente aportada na pesquisa bibliográfica e na história oral. Seria muito difícil alcançar os resultados deste trabalho sem a história oral, pois foi através das entrevistas que encontramos informações importantes que documentaram o necessário para a elaboração do texto.

Nesse sentido, o aspecto da comida que se investigou foi a produção. E o conceito de cultura foi o proposto por Levi-Strauss (1982), pois ele trabalha a natureza e o homem como duas entidades distintas, que interagem, porém representam duas coisas opostas, por isso está relacionada a comida quando é preparada pelo homem.

Nas questões em que verificamos a comida e relação a sua preparação. Em aspectos da comida como cultura quando produzida, a descoberta do fogo é primordial para o avanço da relação do homem com o alimento e a comida, e até mesmo em outros aspectos das sociedades. Foi a partir do domínio do fogo que o homem desenvolveu uma autonomia, o que teve ligação direta com as longas viagens que aconteceram a muitos anos atrás, como aquelas que saíram da África em direção à Ásia e Europa.

Além disso, o uso do fogo aproximou as pessoas, o que reforçou laços sociais, o que criou credices que presentes até hoje. Claro que o cozinhar só foi possível após o fogo ser controlado pela humanidade. Somos os únicos seres que cozinham sua comida. E foi assim também que surgiram processos culturais, pois a transformação de um alimento através do fogo é a personificação da cultura. Somente através de técnicas de uso do fogo, criados pelo homem, hoje vimos tanta diversidade na área da gastronomia.

Assim, o cozinhar evoluiu, juntamente com a sociedade. E então surge a cozinha, como um espaço tanto doméstico como profissional. E neste sentido, é possível verificar que cada um destes espaços se torna lugar de homem ou lugar de mulher. Nas cozinhas domésticas, onde o serviço é atrelado às mulheres, e na profissional, onde é espaço de homens. Hoje, esta realidade ainda é muito forte, porém com avanços principalmente na cozinha profissional, onde encontrar mulheres em cargos de chefia não é mais novidade.

Neste avanço, chegamos a escrita, e como ela também modificou o trato com a rotina alimentar dos indivíduos, e as divisões que começam a se pronunciar, como entre quem sabe escrever e registrar histórias ou receitas, e quem não sabe, mas transfere o conhecimento através de formas orais e práticas. Mais uma vez a comida sendo usada para impor diferenças sociais. Antigamente, quem tinha acesso à escrita eram elites, que guardavam ensinamentos, técnicas, receitas, entre outros, em formatos escritos. Já os menos abastados financeiramente, que não eram ensinados a ler e escrever, só podiam guardar seus saberes através da oralidade.

Desta forma que aparecem os produtos de pobre e os produtos de elites. Nesses registros escritos que aparecem como deve ser preparados alimentos nobres, que pobres não tinham acesso. Mais uma forma de marcar diferenças, de deixar claro que todos tinham um local social delimitado. Mesmo assim, as elites faziam uso de produtos considerados pobres, porém nunca como protagonistas de prato, sempre como coadjuvantes, acompanhamentos. E já que esses produtos aparecem, mesmo como acompanhamentos, é possível entender como os mais pobres se alimentavam, mesmo sem que eles tivessem registros escritos desses alimentos.

Foi também neste aspecto da comida, quando preparada, que ela marca a cultura, pois alguns a utilizavam para renunciar a cultura. Como vimos, a comida serve para marcar valores, e por isso, algumas pessoas queriam se desvincular deles, e utilizavam a comida para isso. Foi o exemplo dos eremitas que deixa claro como esse raciocínio funcionava, pois acreditavam que se comessem alimentos que não passassem por cocção, ou seja, passassem pela “lâmina” da cultura (transformação de alimentos em comida), estariam negando que fizessem parte da cultura. Porém notamos que até mesmo fazer essa escolha, de alimentar-se somente com alimentos crus, era uma manifestação de cultura.

E mais uma vez, apresentamos marcações de diferenciação social, agora através do cru e do assado. Sendo que o cru era representação de humildade, de pobreza, e o assado, a representação do requinte, riqueza. Para exemplificar, os mais pobres não podiam assar um pedaço de carne quando a tinham, era necessário aproveitá-la de todas as maneiras possíveis, então um cozido fazia mais sentido, pois todo o sabor da carne passava para o líquido, e o

líquido (água) era abundante. Os mais ricos, que não precisavam se preocupar com esse tipo de pensamento, podia assar suas carnes.

E neste aspecto, a comida é usada para fortificar as diferenças sociais, pois usando itens alimentares, as elites impunham respeito das camadas mais pobres, como por exemplo, alimentando-se de comidas assadas, como carnes consideradas nobres, enquanto os mais pobres se alimentavam de vegetais e ensopados diversos.

Essa falta de preocupação de comer o que se tinha vontade dos mais ricos, fez com que eles tivessem algumas doenças que não atingiam os mais pobres. Foi assim que médicos desenvolveram muitos ensinamentos relacionando doenças à alimentos e formas de comer. Muitas publicações foram feitas relacionando doenças e aos tratamentos à alimentos e formas de prepará-los e até como comê-lo. Associações entre médicos e cozinheiros foram feitas nessa época. Inclusive o nome “restaurante” vem de restaurar a saúde.

Ligado a isso, surge o prazer ao comer. Tanto quando se está saudável quanto quando não está. As indicações médicas sempre juntavam alimentos que se completavam, e com isso cozinheiros desenvolviam novos pratos e aprendiam a preparar alimentos de formas diferentes. Esse movimento, entre outras questões, levou para a mesa o prazer de alimentar-se. Outro ponto que fazia e ainda faz distinções sociais. Quem tem poder aquisitivo mais alto, como por prazer, o que escolhe comer. Quem não tem esse privilégio, come o que pode para manter-se fisicamente.

Visto todos estes pontos, recordamos a questão levantada como nosso principal problema foi o de que a comida pode ser um processo cultural quando preparada? Com o levantamento de todos os pontos citados, trazidos pela bibliografia consultada, e com a contribuição dos fragmentos das entrevistas, trazidas pela História Oral, é possível afirmar que sim, a comida foi e é um processo cultura quando preparada. Como auxílio para obtenção da resposta o objetivo geral, analisar as formas que a cultura se utiliza para manifestar a preparação da comida, também foi atingido satisfatoriamente.

Este artigo trabalhou e incluiu na análise uma série de entrevistas realizadas justamente para realçar e valorizar o tema do trabalho. Essa contribuição articula-se com a história oral, procurando valorizar as histórias de vida que permitem transformar as memórias e vivências em um documento. Este é um ponto importante, pois os entrevistados se preocuparam em acessando suas memórias, acreditar que suas histórias podem ser esquecidas, principalmente pela falta de interesse dos mais jovens em buscar pelas histórias dos antepassados.

Por fim, escrever sobre comida, pode parecer trivial, pois todo mundo come, todos temos gostos preferidos, sabemos o que nos mantem saudáveis, ou não. Mas o assunto é muito



mais profundo, por estar presente na vida de todos, e em todos os tempos, presente, passado e futuro, a comida representa muitos aspectos da vida das pessoas, e vai continuar sendo no futuro.

## REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes. **Apresentação**. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (org). Usos & abusos da história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CORTI, Paola. “Emigrazione e consuetudini alimentari. L’esperienza di una catena migratoria”. In: CAPATTI, Alberto; DE BERNARDI, Alberto; VARNI, Angelo (a cura di). **Storia d’Italia. Annali 13. L’alimentazione**. Torino: Einaudi, 1998. p. 681-719.

DE BONI, Luis Alberto. **La Mérica: escritos dos primeiros imigrantes italianos**. Caxias do Sul: UCS; Porto Alegre: EST, 1977.

DICKIE, John. **Delizia! a história dos italianos e sua comida**. São Paulo: Companhia Editora nacional, 2013.

FLANDRIN, Jean-Louis. A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (século XVI-XVIII). IN: MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

FRANÇOIS, Etienne. **A fecundidade da história oral**. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (org). Usos & abusos da história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 1982.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral: como fazer, como pensar**. São Paulo: Contexto, 2007.

MICHAELIS. Dicionário brasileiro da língua portuguesa. 2018. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/eremita/>. Acesso em: 24/09/2018.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

PINSKY, Jaime. **As primeiras civilizações**. São Paulo: Contexto, 2011.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do Trabalho Científico**: método e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Novo Hamburgo: Feevale, 2009.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das letras, 1995.