

Reflexões sobre o papel da comida e da bebida como marcadores e diferenciadores sócio-econômicos.

Ana Paula Sobreira Bezerra*
Glaudionor Gomes Barbosa**

Resumo

O artigo parte da idéia de que o fenômeno da alimentação por mais prosaico que pareça é um elemento fundamental da história humana, fato, diga-se de passagem, que tem implicações sócias, econômicas e políticas. Sendo assim, o objetivo central desse trabalho é fazer algumas reflexões sobre a comida e a bebida como diferenciadores sociais desde a Antiguidade Greco-Romana até os dias atuais. A importância dessa discussão torna-se evidente quando se percebe que para a maioria das pessoas, mesmos cultas, alimentos e bebidas têm uma função apenas nutricional, olvidando-se muitos outros significados simbólicos. O argumento central do artigo é de que desde sempre comida e bebida desempenharam um papel importante como marcadores e diferenciadores sociais. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica que está baseada em uma parte da vasta literatura produzida sobre o tema. Os resultados mais importantes indicam que efetivamente os alimentos e bebidas desde sempre desempenharam o papel fundamental em estabelecer clivagens sócio-econômicas.

Palavras-chaves: História da Alimentação. Comida. Bebida. Diferenciação Sócio-Econômica.

1. Introdução.

O objetivo principal desse trabalho é discutir o papel das comidas e das bebidas como marcadores e diferenciadores sociais. Diversos autores observaram que desde as mais remotas civilizações, o homem tem utilizado a comida e a bebida para demarcar as diferenças sociais.

Assim, o trabalho pretende fazer um levantamento dos trabalhos de alguns autores e apresentar, em linhas gerais, um quadro desse relacionamento entre comida e bebida; e marcadores e diferenciadores sócio-econômicos.

Quanto à sua organização, o trabalho compõe-se de sete seções, incluindo essa introdução. A seção dois estabelece as bases da compreensão de que comidas e bebidas são muito mais do que nutrientes; na seção três, analisa-se, a questão na Antiguidade Greco-Romana; na

* Mestre e Professora da Universidade Federal de Pernambuco

** Mestre e Professor da Universidade Federal de Pernambuco

seção quatro a discussão é feita em relação à Idade Média; na seção cinco discute-se a Idade Moderna; na seção seis tenta-se abordar alguns aspectos da questão na contemporaneidade; a seção sete trata de algumas considerações gerais.

2. Comida e bebida: muito além da nutrição e (até) do prazer.

A manutenção da vida humana, individual e coletiva, depende de um ato aparentemente prosaico: o ato de comer e de beber. Daí a sua importância para o homem. Contudo, o comer e beber possui outros significados, além do nutricional. Possui outros simbolismos que normalmente são “encobertos” pela naturalização do ato. Mintz (2001) citando Richards (1935) argumenta que o impulso de comer é mais forte que o impulso sexual. Como o desejo sexual desempenha, em parte, uma motivação procriadora e mantenedora da continuidade da espécie humana, pode-se dizer que há um mecanismo inconsciente que dirige a ação humana para a sobrevivência individual (alimentar-se) como condição para a sobrevivência coletiva (sexualidade).

Segundo Mintz (2001) nosso comportamento à mesa diz muito. Diz muito de nós mesmos. Diz muito de nossos pais e outros adultos poderosos de nossa infância. Diz muito de nossa cultura. Diz muito de nossa posição dentro da sociedade:

O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. Nossos filhos são treinados de acordo com isso. O aprendizado que apresenta características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade, é atribuído à socialização alimentar das crianças por sociedades diferentes. (MINTZ, 2001: 32).

Outro aspecto importante da alimentação é que a produção de comida e bebida e seu transporte a distâncias cada vez maiores, constituiu um episódio formidável da aventura humana, antes que qualquer idéia de globalização passasse pelas nossas cabeças. Se ainda hoje a produção de alimentos é uma parte significativa do chamado PIB mundial, imagine-se o papel e a importância da produção colonial e do intercâmbio americano.

A comida foi então um capítulo vital da história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar pessoas e como fazer dinheiro alimentando-

as. No Brasil, no Caribe e mais tarde em toda parte, o capitalismo tinha como alvo a satisfação de antigos desejos por novos meios, e, assim, ajudou a fazer o mundo global, muito antes de nossos dias. (MINTZ, 2001: 33).

Como comidas e bebidas ligam-se a tradições de povos diferentes, elas terminam desempenhando um papel de identidade nacional. Por isso e por outros motivos é possível se dizer que os hábitos alimentares encontram-se numa duração mais longa do que os regimes sociais. Assim, a velha Rússia dos Czares mudou para a União Soviética que fez nova transição ao capitalismo, sem que se abandonasse o pão preto e a vodka.

3. Na Antiguidade Greco-Romana.

A Antiguidade Greco-Romana criou uma justificativa ideológica de sua pretensa superioridade na forma da dicotomia: civilizados versus bárbaros. Qualquer aspecto em qualquer campo que não fosse Greco-Romano era por definição denominado de bárbaro. As escolhas de alimentos e bebidas e o modo de usá-los pelos povos ditos bárbaros eram em si indicadores de sua natureza não-civilizada. Assim, era próprio dos povos não-civilizados serem “comedores desregrados de carne e tomadores de leite”. (Garnsey, 2002). Além disso, havia uma forma de beber vinho que não era civilizada, ou seja, em excesso e puro. O civilizado diluía o vinho em água.

Segundo Garnsey (2002) os escritores desse período estereotipavam como bárbaros, os pastores nômades que se alimentavam de carne e bebiam leite. Com base nesse modelo de comportamento reprovável, era possível classificar os povos ditos não-civilizados em diversos níveis de barbárie.

Temos estado a explorar o modo como são definidos contrastes, na área da alimentação e do modo de comer, entre o mundo das cidades greco-romanas e o mundo, ou melhor, os mundos dos bárbaros. Os porta-vozes da elite urbana utilizam o estereótipo do pastor nômade que come carne e bebe leite. Tal estereótipo muda pouco de uma geração para outra (há, contudo variantes e elaborações do tema) embora mudem as sociedades às quais ele é considerado aplicável. (GARNSEY, 2002: 67).

Um alimento com profunda capacidade de clivagem social na antiguidade era o peixe. De acordo com Garnsey (2002), peixes miúdos e peixes salgados são alimentos dos menos

favorecidos, já os peixes grandes frescos ou em conservas, como □ atum, enguia, pargo e congro □ eram monopolizados pelas elites ricas.

Por outro lado, os vinhos de qualidade eram reservados aos ricos, enquanto os vinhos ruins e baratos eram bebidos por pobres. A cerveja feita a partir da cevada era também uma bebida popular. Os vinhos importados só eram encontrados em locais especiais, enquanto o vinho ruim (pouco mais que vinagre) era encontrável em qualquer espelunca.

O trigo em oposição à cevada era um diferenciador social importante, um alimento “prestigioso”, enquanto a cevada, pelo menos na Grécia, era alimento básico da maioria da população. O prestígio do trigo na forma de pão foi estimulado pelo parecer equivocado dos médicos, de que a cevada teria um menor valor nutritivo. Também, o nível de elaboração que vai do grão (trigo) ao pão é indicador de meio urbano e sofisticado:

O fato de ter sido atribuído ao pão e ao vinho um papel central no ritual e no simbolismo cristãos reflete presumivelmente a preferência dos consumidores pelo pão, e o ambiente predominantemente urbano do cristianismo primitivo. Nas zonas rurais era freqüente não ser comido nenhum pão. Se fosse cultivado um tipo de trigo adequado ao fabrico de pão, este era comercializado na cidade, enquanto que o ‘cereal inferior’ era deixado aos camponeses para ser consumido sob uma ou outra forma. Acidentalmente, a terra dos ditos camponeses tinha maior probabilidade de ser adequada ao cultivo de cereal dito inferior. (GARNSEY, 2002: 118).

O uso da carne, por excelência, nos sacrifícios, indicava uma clivagem “sagrada”, já que as partes internas do animal como fígado, coração e sangue, representativas da vida era dedicada aos deuses, e subia como fumaça; enquanto as partes externas eram reservadas aos homens e descia seus estômagos. Em geral, por homens leiam-se os homens ricos da cidade. Temos então uma nova clivagem “profana”: aos pobres eram dadas as partes menos nobre das carnes, às vezes nada era deixado às classes inferiores:

Em Roma, o consumo cerimonial da carne dos sacrifícios estava reservado às classes mais altas, e quaisquer sobejos eram vendidos no mercado. Tal parece ter sido uma estratégia deliberada para impedir que o homem comum conseguisse ter acesso à carne de boa qualidade, sendo um sinal claro de que a carne (especialmente a carne vermelha) era um alimento de prestígio, e de que o consumo de carne era um assunto delicado. Quem comia carne, e o modo como tal carne era obtida, eram matérias de interesse para as elites, especialmente para a aristocracia romana. (GARNSEY, 2002: 121).

Corbier (1998) mostra que a sátira, gênero tão importante na antiguidade, foi usada por Marcial para dar vida a um prato de servir cogumelos que vivia se lamentando por só servir brócolis. Assim, metaforicamente, o prato tinha consciência de que estava deslocado de sua classe social, pois a mesma se alimenta de cogumelos e não de brócolis. Ainda, segundo Corbier (1998) jantar de pobre é pão, vinho e rabanete. Ou seja: “*diz-me o que comes e te direi quem és*”. Por isso, a alimentação tem, claramente, a função de diferenciador social, ou seja, um prato de determinada comida não é apenas “combustível” para o corpo, mas pode indicar questões relativas a hierarquia social de um determinado tempo e lugar.

Para se entender o papel da comida como marcador social, Corbier (1998) vai argumentar que na antiguidade greco-romana as papas eram comidas de pobre e quando os ricos se alimentavam daquela comida, a mesma era feita de sêmola, e não passava de complemento de um prato de miolos ou de carne bem temperadas. Assim, os ricos não desistem de um alimento pelo fato da mesma ser comida de pobre, mas buscam a distinção preparando-a com requinte e sofisticação, às vezes utilizando molhos tão caros que se pode falar de outro alimento.

4. Na Idade Média.

A sociedade medieval era rigidamente estratificada e havia várias formas de explicitar as diferenças sociais, como o vestuário, por exemplo. Sem dúvida, a alimentação cumpria um papel fundamental como diferenciador social explícito. Assim, o pão branco não só diferenciava o homem rico do homem pobre, mas diferenciava o homem urbano do homem rural.

Segundo Grieco (1998) a carne desempenhou um papel fundamental nas diferenciações sociais do medievo. A carne de qualidade era adequada □ uma certa ciência médica justificava essa adequação □ para o organismo leve dos ricos, enquanto as carnes grosseiras eram adequadas ao organismo rústico dos pobres. As aves, entre outros motivos por voarem, e starem no segmento “Ar” da “Grande Cadeia do Ser”¹ eram comida os ricos,

¹ A “Grande Cadeia do Ser” tinha no topo o criador: Deus. E na base as coisas inanimadas. A ordem de ascendência era: Fogo, Ar, Água e Terra. E os seres vivos tinham sua importância medida pelo posicionamento nessa escala. Assim, as aves eram muito valorizadas, enquanto os animais da Terra e as plantas tinham pouca importância. Por outro lado, quanto mais a planta penetrava no solo menos importante seu produto, de modo que no cimo das plantas estavam as frutas e na base as raízes e tubérculos. Cabe destacar, mesmo sem espaço para reproduzir a “Cadeia” que em cada segmento havia uma estratificação. Assim, os patos e gansos estavam abaixo dos capões e galos; as ostras estavam abaixo dos peixes; e a cebola estava abaixo do espinafre. Observada com cuidado a “Cadeia” funcionava como uma concepção de mundo.

enquanto as raízes e bulbos eram comidas boas para os pobres.

Como a maioria das teorias gerais, a ‘grande cadeia do ser’, tal como era concebida no fim da Idade Média e Renascença, não conseguia explicar tudo. A classificação dos quadrúpedes era o maior problema, porque era difícil ligá-los a um elemento em particular. Embora estivessem manifestamente ligados à terra, não se poderia classificá-los como plantas. Por outro lado, os quadrúpedes não pertenciam ao ar, o que os teria aproximado dos pássaros. Na verdade, não se enquadravam no esquema geral. Contudo, podemos fazê-los figurar em algum lugar no meio da cadeia; evidentemente, eram considerados uma comida mais nobre do que os produtos do mundo vegetal, embora menos apreciados do que as aves. (GRIECO, 1998: 475).

Grieco (1998) argumenta que a estrutura hierárquica da sociedade e da natureza sugeria a existência de um paralelismo, que estabelecia uma identidade ou correspondência entre os dois mundos. Dessa forma a sociedade obedecia a uma certa ordem natural, enquanto a natureza respeitava uma certa hierarquia social. Tal concepção justificava o consumo pelos mais altos na hierarquia social dos alimentos mais altos na hierarquia natural. Machado de Assis poderia ter dito: “*aos derrotados as batatas!*” ou “*aos vencedores os capões!*”.

É dentro dessa lógica perfeitamente condizente com a “Ordem Natural” que se explica porque as aves são o alimento dos ricos e poderosos: consumiam-se aves para manter a vivacidade da inteligência e a sensibilidade, os pobres não necessitavam, nem possuíam tais qualidades de espírito.

De acordo com Grieco (1998) os trabalhadores poderiam consumir um pouco de carne, mas era melhor para eles ingerir uma grande quantidade de legumes. É indiscutível que os legumes e outros produtos da Terra desempenham papel importante na alimentação de uma crescente classe trabalhadora, e os motivos eram basicamente econômicos. Como visto em outras partes desse trabalho, um discurso ideológico justificava o uso do alimento por determinada camada social. Assim, grandes quantidades de legumes era bom para os trabalhadores não por razões econômicas e sim fisiológicas. O organismo dos pobres necessitava daquele alimento.

Segundo Montanari (2003) houve na Europa medieval uma mudança significativa, a saber: havia uma relação entre alimentos e estado (posição) social de natureza quantitativa. Na idade “bárbara” o grande apetite por carnes, capaz de fazer alguns indivíduos comerem um animal inteiro numa única refeição, numa verdadeira voracidade, eram parte da figura dos homens poderosos. Com o passar do tempo a dimensão qualitativa ganha terreno através de uma

ideologia de “refinamento dos costumes”. Não se trata apenas de comer menos, mas daquilo que se come e principalmente como se dá a preparação dos alimentos. Cada vez mais a elaboração dos pratos gera “qualidades civilizatórias” e associa-se, então, às elites. Vejamos até onde foi a ideologia do “refinamento”:

Ao estômago dos cavalheiros destinam-se alimentos preciosos, elaborados, refinados (precisamente aqueles que o poder e a riqueza permitem consumir exibir cotidianamente sobre a própria mesa); aos estômagos dos camponeses, alimentos comuns e grosseiros. Os pobres, a multidão crescente dos mais pobres, dos marginalizados sociais contentar-se-ão com os restos: as já citadas Ordenações de Pedro III de Aragão determinam que o vinho estragado, o pão embolorado, os frutos podres, os queijos azedos e todo tipo de produtos semelhantes são colocados à parte para a ritual esmola aos pobres. (MONTANARI, 2003: 112).

É importante observar que essas normas de comportamento eram exigidas de toda a sociedade. A inversão de papéis (se possível) e o consumo trocados de alimentos, por exemplo, pobre comendo faisão e rico, rabanetes, faria mal a ambos.

5. Na Idade Moderna.

Segundo Montanari (2003) até metade do século XIX, os cereais tiveram no regime alimentar europeu □ com exceção de uma pequena proporção de privilegiados □ um papel crucial. Em muitos casos 90% da renda familiar era gasta com alimentação. Quando havia queda no consumo de algum cereal era normalmente porque estava havendo substituição por outro ou substituía-se um ou mais cereais por um tubérculo, como a batata. Na Holanda, o consumo médio de cereais *per capita*, no século XVIII, caiu de 900 gramas/dia para 475 gramas/dia, entre o início e o final daquele século; já na Inglaterra, de 600 gramas/dia, em 1770, o consumo caiu para cerca de 400 gramas/dia em 1830. Contudo, as rações diárias de pão compreendidas entre 500 e 800 gramas continuavam sendo a regra.

Para Montanari (2003) a novidade de maior destaque foi que os cereais pela primeira vez depois de tantos séculos viram seu papel redimensionado, enquanto outros produtos, em particular a carne, teve seu consumo aumentado, mesmos que lentamente. Foi especialmente o aumento do consumo de carne a grande mudança que representou uma ruptura definitiva com o

passado. A questão básica é que as mudanças advindas da industrialização, também provocariam alterações nos padrões alimentares:

Mas a própria lógica da produção industrial não podia manter as classes inferiores excluídas por longo tempo do usufruto dos recursos alimentares. Para a indústria funcionar é necessário haver consumidores, e a partir do momento em que a agricultura começou a modificar o próprio estatuto econômico, passando de produtora de alimentos em fornecedora de matérias-primas para a indústria alimentar, esta solicitou o alargamento social do mercado de alimentos. Além do chá, que já tinha substituído o vinho e a cerveja nos hábitos cotidianos de muitos, à classe operária inglesa oferecia-se açúcar, chocolate e uma crescente variedade de produtos, a preços cada vez mais acessíveis; e, finalmente, também, a carne. (MONTANARI, 2003: 194).

A industrialização capitalista não só precisava de demanda para sustentar uma produção crescente, mas precisava também de uma ideologia de “democratização do consumo”. O fato é que o motivo que norteia os negócios e que tudo subordina é a maximização dos lucros. Esse objetivo exige que se deixe para trás antigas distinções e simbolismos aristocráticos incompatíveis com as novas necessidades mercadológicas. Manter-se-ão as diferenciações, mas por outros meios:

De agora em diante a distinção será estabelecida principalmente no plano qualitativo: os produtos poderão ser de primeira ou de segunda, ou sem qualificação; ou quem sabe, falsificados. Mas ninguém na Europa do capitalismo industrial e da liberdade de iniciativa, poderá negar que todos possam (ou até mesmo devam) consumir muito, e um pouco de tudo. O Porto envelhecido dos operários não será como aquele dos clubes mais exclusivos (Accum demonstrou que o muito ‘velho Porto com incrustações’ posto à venda pelos comerciantes londrinos não passava de um Porto novo ‘adaptado’ com supertártaro de potássio). A idéia de um consumo universal e ‘democrático’ não é, portanto, sem importância, do ponto de vista cultural além de evidentemente econômico. (MONTANARI, 2003: 196).

Esse avanço no padrão alimentar ligado à revolução industrial inglesa não se deu sem contradições. Tentativas de fazer os operários voltarem a consumir uma cesta mais barata, foram feitas. A própria discussão sobre as Leis dos Cereais, na qual participaram economistas ilustres, como David Ricardo, demonstra a importância da questão. Por outro lado, as diversas ondas de revolução industrial foram modificando localmente o padrão “feudal” pelo novo padrão “capitalista”.

6. Na Idade Contemporânea.

Nos dias atuais é possível se observar movimentos de homogeneização dos alimentos nas diversas partes do mundo, acompanhando a tendência geral da globalização. Os países pobres pretendem seguir a trilha dos países ricos, como destaca Mintz:

A princípio com uma orientação puramente calórica, as pessoas passam a substituir os tubérculos pelos cereais, e quando o consumo de cereais chega ao máximo, começam a acrescentar a proteína animal. Essa seqüência implica em prosperidade. Nos países desenvolvidos, a obesidade, problemas circulatórios e cardíacos e muitos outros males são atribuídos a uma dieta que, ao longo do tempo, parece infelizmente ser a mesma aspirada nos países mais pobres, e que, muitas vezes, é alcançada nos países em desenvolvimento. (MINTZ, 2001: 38).

De todo modo, as diferenças de classes são mantidas, e muito mais nos países em desenvolvimento. A grande classe média dos países desenvolvidos e em desenvolvimento se alimenta quase das mesmas coisas, considerando-se as diferenças ligadas a permanência dos alimentos nacionais, a saber: a feijoada brasileira, a tortilha no México, as massas italianas. A maioria das pessoas come em restaurantes e lanchonetes, principalmente *fast-food*. Assim, come-se rápido e sempre fora de casa. É, também, esse padrão de rapidez que é copiado no mundo todo.

Segundo Mintz (2001), esse processo de homogeneização dos alimentos por todo planeta foi mais longe do que se imagina. Esse autor cita a China, onde comer no McDonald's é sinal de mobilidade social ascendente e de amor pelos filhos. Na maioria dos casos o que atrai os consumidores é o tipo de iluminação, o serviço rápido, o leque de opções (diga-se de passagem, muitas delas parecidíssimas) e o entretenimento oferecido às crianças. E as pessoas parecem gostar mais do conjunto do que da comida.

Seria um erro acreditar que essa profunda “McDonaldização” ou “fest-foodismo” do planeta esteja anulando completamente as cozinhas nacionais e regionais. Na verdade há uma recuperação dessas cozinhas, e ocorre mesmo um incremento na exportação desses alimentos nacionais e regionais, e também de substitutos. Assim, é possível comer uma marca famosa de certo queijo, que apenas parece com o original.

7. Considerações finais

Não parece haver espaço para se duvidar de que a comida e a bebida sempre desempenharam importante papel como marcadores e diferenciadores sócio-econômicos. Uma boa indicação disso era considerar na antiguidade Grego-romana, o ato de tomar vinho puro como sendo próprio de bárbaros. A água que diluía a bebida fazia a clivagem entre ser ou não civilizado.

A chamada Idade Média caracterizou-se pela estratificação sócio-econômica. Assim, observa-se que o pão era o elemento central em diferenciar a riqueza da pobreza: o rico comia pão branco e o pobre de pão preto.

Uma mudança importante ocorreu na Idade Moderna. O avanço das relações capitalistas precisava de uma demanda crescente para suportar e absorver uma oferta que crescia rapidamente. Precisava, também, de uma ideologia de “democratização do consumo”. Assim, muitas comidas e bebidas passaram a ser consumidas pelos menos privilegiados. A diferenciação passou a se nortear, basicamente, pela qualidade. Todos podiam apreciar um vinho do Porto, desde que o Porto dos pobres fosse falsificado.

A contemporaneidade continuou usando os alimentos e as bebidas como diferenciadores. Entretanto, nos últimos anos, com o fenômeno chamado de globalização, tem-se dois movimentos aparentemente contraditórios; um movimento de homogeneização do consumo contraposto ao fortalecimento das cozinhas regionais e nacionais.

Referências bibliográficas

CORBIER, Mireille. “*A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma*”. In: FLANDRIN & MONTANARI, op. cit, pp. 217-237.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FISCHLER, Claude. “*A ‘McDonaldização’ dos costumes*”. In: FLANDRIN & MONTANARI, op. cit, pp. 841-862.

GARNSEY, Peter. *Alimentação e Sociedade na Antiguidade Clássica: aspectos materiais e simbólicos dos alimentos*. Lisboa: Replificação, 2002.

GRIECO, Allen. “*Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença*”. In: FLANDRIN & MONTANARI, op. cit, pp. 466-477.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MINTZ, Sidney. “*Comida e Antropologia: uma breve revisão*”. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 16 (47): 31-41.

MONTANARI, Massimo. *A Fome e a Abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2002.