

# Um breve percurso histórico e cultural do alimento: questionamentos sobre consumo alimentar, cultura e educação

**A brief historical and cultural food course: inquiries on food consumption, culture and education**

**Terezinha Camargo Pompeo Vinha<sup>1</sup>**

Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, UNESP, Rio Claro-SP, Brasil

## Resumo

O texto que se apresenta oferece um banquete de ideias que se dispõem à reflexão a respeito do alimento, dos hábitos alimentares e de seus usos historicamente situados. O objetivo deste estudo é indicar e interpretar a linguagem discursiva apreendida dos possíveis significados do alimento e suas múltiplas afetações no consumo humano que perpassa as interfaces entre as dimensões da educação e da saúde. Nossa escrita percorre o caminho metodológico da investigação historiográfica e filosófica com base na referência a pesquisadores do tema do alimento, da alimentação e dos hábitos alimentares, entendendo que estes hábitos se situam no campo da cultura e não são universais, inserindo-se na história como objeto cultural. Os resultados encontrados apontam para a importância de reflexões e de discussões críticas, possibilitando o entendimento do tema tratado não somente como elemento imprescindível para a subsistência humana, mas também como produto de consumo criado de acordo com os modelos produtivos de que se dispõe, como elemento portador de ideologias e de diferentes leituras no tempo e no espaço. Pretendemos nesse estudo substantivar o conhecimento em torno do tema do alimento e da alimentação com novas possibilidades para reflexão.

**Palavras-chave:** Alimento. Cultura. Consumo. Educação.

## Abstract

The text that is presented offers a feast of ideas that are open to reflection on food, eating habits and their historically situated uses. The objective of this study is to indicate and interpret the discursive language of the possible meanings of food and its multiple affections in human consumption that crosses the interfaces between the dimensions of education and health. This writing goes through the methodological path of historiographical and philosophical research based on the reference to researchers of the theme of food, nourishment and eating habits, understanding that these habits are located in the field of culture and are not universal, inserting in the history as a cultural object. The results point to the importance of reflections and critical discussions, making it possible to understand the theme not only as an essential element for human subsistence, but also as a consumer product created according to the productive models available as an element carrier of ideologies and different readings in time and space. In this study we intend to substantiate knowledge about the theme of food and nutrition, with new possibilities for reflection.

**Keywords:** Food. Culture. Consumption. Education.

---

<sup>1</sup> Mestre em Educação (2013), UNESP Rio Claro - SP; Professora no Município de Rio Claro. E-mail: terezinha4390@gmail.com

## Introdução

Ao investigarmos o tema a respeito do alimento e suas relações com a cultura, educação e transformações no comportamento das pessoas, estabelecemos breve retomada do processo histórico sobre como se constituíram os costumes alimentares que hoje conhecemos. Observamos relações do tema “alimento” com a política, com a religião, com a antropologia e outras práticas e conhecimentos.

Destacamos que o alimento, para além da função de nutrir o corpo, também está relacionado a processos civilizatórios e culturais que continuam sendo construídos e transformados conforme necessidades e avanços culturais. Ora sinônimos de expressões e discursos relacionados à saúde com aval da ciência, ora demarcado por discursos populares de senso comum, notamos que os possíveis significados do alimento e suas múltiplas afetações no consumo cotidiano perpassam as interfaces entre as dimensões da educação e saúde.

Consideramos o alimento como portador de diferentes significações: muitas vezes entendido como elemento agregador ou transgressor, por vezes sagrado, acompanhado de rituais; outras vezes banalizado, capitalizado, transformado em simples mercadoria. Entendemos que o alimento pode propagar marcas, processar costumes, estabelecer laços e criar consumidores determinando classes, tribos, estabelecendo moda, excluindo ou incluindo pessoas.

As pesquisas sobre o assunto apresentadas por Flandrin e Montanari (1998), Cascudo (1983) e demais estudiosos contribuíram para uma visualização mais nítida dos contornos no campo científico aqui em debate. Muitos estudiosos conceituam o alimento como toda substância que se ingere em estado natural, semi-industrializada ou industrializada, e que se destina ao consumo humano. De acordo com Prado et al. (2011, p. 929-933):

Comer é, portanto, ato vital; em nome da sobrevivência, alimentos são ingeridos de modo a vencer a fome e garantir a vida biológica [...] A comida, como alimento simbolizado, é resultante do trabalho humano voltado a sua produção, distribuição e consumo - práticas sociais estabelecidas a partir da definição culturalmente construída do que é ou não comestível.

Neste estudo, de modo específico, buscaremos pelo entendimento de como o alimento no contexto social é condicionante e determinante na constituição dos corpos e mentes na contemporaneidade. Dessa maneira podemos proporcionar melhor entendimento dos paradoxos que permeiam o consumo do alimento e hábitos alimentares difundidos em sociedade.

Observamos que o alimento e os hábitos alimentares possibilitaram aos indivíduos, ao longo da história da civilização, estabelecer e construir percepções sobre o corpo, suas necessidades e modos de civilidade.

A Idade Moderna, período situado entre os séculos XVI e XVIII, pode ser considerada uma época de transição quando a ocupação desmedida do homem, ocasionada pela revolução industrial nos espaços urbanos, fruto do intenso processo de transformação das atividades econômicas, trouxe questionamentos sobre a alimentação, higiene e proliferação das doenças.

No decorrer do século XVI [...] surge o “imperialismo” médico e as dietas, em que profissionais da medicina passam a ter sua presença associada como vital e indispensável à saúde humana; intensifica-se uma relação entre saúde e medicina como a maior e mais importante das relações no campo da saúde humana a ponto de, aos poucos, ir diminuindo em importância os saberes tradicionais ligados às curas e tratamentos de doentes. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 676).

Sob a égide do “imperialismo médico” e do pensamento racional, o Estado passou a intervir na realidade urbana através de medidas práticas, formulando um ideal higiênico amparado por base científica que visava ao estabelecimento de normas profiláticas, prescritas para os corpos e para as relações sociais (CORRÊA, 2011). Mediante as novas percepções sobre indivíduo e suas relações no coletivo, intervenções foram estabelecidas a partir dos aparelhos Estatais, que passaram a assumir a instância do controle social. Indivíduos doentes precisam tratar suas enfermidades para que possam produzir e trabalhar:

Este homem, agora, não mais visto como necessitado, mas como força de motriz do processo de produção capitalista – força de trabalho, mas simultaneamente visto com desconfiança, pois suas condições materiais de existência propiciavam a difusão das doenças. Trata-se de tratar não o corpo do indivíduo, mas os corpos, o corpo coletivo – muda-se a percepção do individual para o coletivo, onde as intervenções se dão a partir dos aparelhos do Estado, que assumem a instância do controle social. (CORRÊA, 2011, p. 9-10).

Simultaneamente a essas mudanças, novas necessidades em torno da alimentação e da manutenção da saúde se incluíram no rol de prioridades médicas.

Os modos refinados de comportamento durante as refeições, incluindo instruções de hábitos de higiene passaram a ser diferenciadores de grupos sociais, de acordo com Flandrin e Montanari (1998).

Verificamos que no decorrer dos séculos os homens criaram diversas regras que se alteravam de tempos em tempos para que prevalecesse um determinado modo de vida, como constatamos em Elias (1994), que descreve a relação dos indivíduos com os outros no cotidiano, por meio da etiqueta e das formas de comportar-se à mesa. Tal relação pressupõe regras no que se refere ao posicionar o corpo corretamente, disciplinando-se durante as refeições, controlando-se os movimentos em diferentes situações.

Elias (1994) chamou de “processo de civilização” as muitas transformações por que passaram os grupos sociais envolvidos, sendo que o mesmo durou vários séculos e se desenvolveu de forma desigual, em função dos diversos contextos políticos e sociais da Europa ocidental. Como observa o autor:

A construção de um novo homem e de uma nova corporalidade no contexto da sociedade moderna é parte considerável do processo civilizatório; a valorização da autodisciplina e do pensamento racional são alguns elementos que se estendem sobre o corpo e suas funções. (ELIAS, 1994, p. 23).

Concordamos com Elias (1994), ao apontar que o processo civilizatório interfere nas práticas corporais das pessoas, desde a infância à idade adulta, corrigindo e estabelecendo modos e valores, interferindo na conduta de todos da sociedade que tendem a se adaptar às mudanças.

É no período da Idade Média também que surgirão os manuais e livros de boas maneiras, que diferenciarão os homens uns dos outros, que determinam diferenças nos modos e refinamentos, que unem ou excluem as pessoas, demarcando o que chamamos de civilidade (ELIAS, 1994). Segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 108): “[...] o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e, sobretudo) para transformar esta ocasião em um ato de sociabilidade.” Do mesmo modo que Elias (1994), demais pesquisadores destacam ainda que o comportamento à mesa é regido por uma dupla preocupação: controlar e conter os gestos, os movimentos do corpo e zelar pelos movimentos do espírito de maneira a guiá-los, com o objetivo ético e social que as circunstâncias exigem:

[...] a boa educação, por si só, não constitui a garantia absoluta de uma função importante na regulação das relações sociais. Portanto, as boas maneiras podem ser desvirtuadas quando, por exemplo, não são mais do que uma “fachada” hipócrita a serviço apenas de interesses pessoais ou uma máscara para sentimentos obscuros. Todavia, embora não bastem para garantir os modos civilizados em uma sociedade, é no mínimo improvável que se possa esperar um comportamento bem educado de uma coletividade desordenada e indiferente a qualquer norma de comportamento social. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 496-497).

Entendemos que o controle dos corpos e mentes associados à disciplina, boa educação e bons hábitos contribuem para que o comportamento de uma determinada sociedade possa ser modelo de ordem e civilidade.

O fio condutor da história das boas maneiras à mesa é o abandono da promiscuidade e da exibição de comportamentos grosseiros. No século XVI, segundo Flandrin e Montanari (1998) nos famosos manuais de Erasmo de Roterdã, tal como no tratado de *civilitate morum puerilium*, sobre a educação e civilidade dos costumes das crianças, entre outros textos mais específicos e locais dirigidos aos jovens oficiais, notam-se formulações e proibições como: “[...] não assoe na toalha, não cuspas no prato, não reponha no prato ossos roídos ou alimentos que já foram à boca.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 501).

Os pesquisadores destacam que é no século XIII que surgem, por toda a Europa, conjuntos de regras relativas à vida social. Essas regras implicavam na capacidade de controlar os movimentos do espírito e sua exteriorização, ou seja, gestos e palavras. Sendo assim, não se deveria falar com a boca cheia, nem fazer perguntas a um conviva quando o mesmo estivesse bebendo, não se deveria perturbar a reunião com ruídos desagradáveis ou com tagarelices constantes e inoportunas. No século XVI, o respeito pela sensibilidade do outro, o desprezo pelos gestos e atitudes que ofendem o sentimento estético, a preocupação com a higiene e a saúde aparecem constantemente. Nesta mesma ordem de ideias, há prescrições que visam garantir os “modos elegantes” de se portar à mesa: nem torto, nem apoiado, nem com as pernas cruzadas, nem com os braços sobre a mesa. Outras recomendações visam à limpeza pessoal e o desprezo por comportamentos desagradáveis, como por exemplo: “[...] se enfiar os dedos na boca para esgaravatar os dentes, não és um bom companheiro de prato.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 506).

Flandrin e Montanari em *História da Alimentação* (1998) nos revelam as grandes fontes da história do alimento, desde a pré-história aos dias atuais. Desde a pré-história há registros de comensalidade, em que a caça e a pesca aparecem como ato de alimentação em grupo. Uma das diferenças entre o homem e outros animais é o momento da refeição, em que o homem imagina ou prevê o que vai comer antes mesmo de fazê-lo e com quem irá fazê-lo. Considerando que o homem possui o hábito de realizar suas refeições em grupo, a comensalidade é o que define muitas das regras de comportamento social e distingue os homens “civilizados”, que possuem boas maneiras, dos homens selvagens ou bárbaros. De acordo com os autores, “[...] os ‘bárbaros’ não cozinham porque ignoram o uso do fogo e contentam-se em consumir alimentos crus: estes bárbaros correspondiam às figuras dos pastores e dos caçadores. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 116).”

É somente quando o homem passou a criar suas plantas e animais que ele passou também a produzir alimentos mais elaborados, entre eles, o pão, símbolo da civilização e diferenciador dos homens dos animais e dos bárbaros, que se satisfazem em coletar na natureza e na caça seu alimento. De modo especial, o homem aprendeu a estocar sua alimentação, passou a preparar cozidos; o estilo de vida selvagem passa a ser visto como estranho, representando a marginalidade temporária do mundo.

A alimentação carrega uma linguagem simbólica; dentre muitas referências podemos observar que a mesma serve como “distinção” e também para situar cada um no seu tempo histórico e na sociedade. O senhor da alta Idade Média, por exemplo, interessa-se por um tipo de produção, a caça, que chega a ser uma atividade, além da guerra, que ele pratica com paixão ou que contribui também para prepará-lo para a guerra. Assim, a carne era um meio de adquirir força, uma vez que a mentalidade guerreira estabelece correspondência entre força e poder. O direito é legitimado e justifica-se pela boa forma física e pelo valor militar – decorrendo uma equivalência entre a carne e o poder.

O significado da palavra comensalidade também se encontra vinculado à partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo, que remete às relações das pessoas envolvidas. A comensalidade apresenta-se como expressão de poder em que fazer parte da mesa indica a diferenciação dos homens uns dos outros. Outros casos incluem ritos de passagem, como: o nascimento, o casamento, o batizado e outros exemplos que na Idade Média aparecem com a questão social, cujo sacramento ocorre através de uma refeição.

Nos dias atuais também podemos observar diferenças com relação aos hábitos alimentares e formas de comportamento pelos convivas nas diferentes classes sociais. Entre os ricos, a mesa é repleta de um “gosto estético”, enquanto que, entre os pobres, o que importa é apresentar a comida em abundância. Neste sentido o que comemos é tão importante quanto com quem comemos e onde se realizam as refeições. Podemos considerar que todo alimento que entra em nossa boca não é neutro; para o ditado: “dize-me o que comes e dir-te-ei quem és”, acrescentamos: “dize-me com quem comes e dir-te-ei quem és”. Notamos que, desse modo, a alimentação tem uma função social (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 217).

## Metodologia de pesquisa

Com relação à metodologia de pesquisa aplicada ao nosso trabalho, buscamos diversas fontes bibliográficas de modo a estabelecer um diálogo crítico com os autores que abordaram em suas obras discussões sobre discursos, influência dos aspectos sociais, econômicos e políticos na construção do espaço social alimentar e na determinação de comportamentos alimentares como resultado do processo de globalização na sociedade contemporânea.

Autores como Michel Foucault (1987), Norbert Elias (1994) e Flandrin e Montanari (1998), dentre outros, contribuíram para nossa escrita. Os diálogos e discussões estabelecidos possibilitaram relações entre a história e a filosofia da alimentação, padrões corporais e práticas alimentares com o intuito de trazer uma abordagem consistente e estabelecer uma reflexão crítica no decorrer da investigação.

Em vista do exposto, apresentaremos ao longo do texto a metodologia aplicada ao nosso estudo com destaque para a importância do resgate histórico da alimentação como expressão e objeto da cultura, desde o período clássico, com os hábitos egípcios, até nossos dias, em que o alimento e a alimentação submetem-se ao tempo do trabalho e não mais ao tempo da natureza. Este resgate importa-nos no sentido de que há de se pensar a respeito do que se tem feito com uma das práticas mais importantes e vitais da sobrevivência humana e o quanto a depreciamos em favor de modelos de vida que nem sempre correspondem aos nossos anseios como seres culturais.

## O alimento na cultura: mitos e prescrições

O alimento está relacionado à magia desde os primórdios da humanidade, quando as combinações de ingredientes e modos de fazer costumavam ser prescritos para uso e cura de doentes. A medicina na era dos faraós no Egito antigo indica que existiam combinações de elementos na cozinha que contribuíram para a magia da terapêutica, segundo observações de Flandrin e Montanari (1998, p. 78):

[...] um *Livro de medicina* em demótico (século II d.C), que explica a preparação de um prato de carne e legumes, indicado para curar os males do estômago: “Receita para cozer a carne de modo a curar as indisposições estomacais. Tomar o lírio misturá-lo à carne de pombo, cozida com carne de ganso, funcho, uma porção de favas, água quente, farinha absorvente; juntar uma infusão de trigo e dois pés de chicória; cortar em pedaços bem miúdos, coar, beber, [macerar...] coar, beber.”

Buscamos respostas para questões relacionadas a alimentos proibidos e a alimentos permitidos em Flandrin e Montanari (1998). Notamos que vários fatores influenciaram nossos costumes, dentre eles, o fator religioso. Algumas regras alimentares têm origem em razões bíblicas e classificam o que seriam os alimentos autorizados e proibidos, segundo a Lei de Moisés; de acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 82):

[...] as espécies que devem ser evitadas são chamadas “impuras” e os critérios para que se classifiquem os animais como “puros” são: os terrestres devem ter o “casco fendido”, partido em duas unhas e devem “ruminar”; quanto aos peixes “puros”, devem ser dotados de “barbatanas” e de “escamas”. (FLANDRIN; MONTANARI).

Os autores citam muitos trechos da Bíblia Sagrada para demonstrar a dimensão sagrada do alimento, enfatizando como o homem foi privilegiado entre todos os seres desde a criação. Porém, do mesmo modo que os animais, o homem não tem direito a comer seres vivos, somente animais mortos em sacrifício.

A Grécia antiga, Roma é uma cultura sacrificial, um animal doméstico não pode ser transformado em carne consumível, isto é, morto e cortado em pedaços, sem que tenha sido sacrificado em ritual. Com esse sacrifício cruento, os romanos definem sua identidade de homens civilizados e de membros de uma comunidade social. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 199).

No entanto, os mesmos autores lembram que, na Antiguidade, matar um animal para consumir sua carne é esbanjar: deve-se, portanto, sacrificá-lo e oferecer uma parte aos deuses; Flandrin e Montanari (1998) destacam passagens das Histórias de Heródoto (século V a.C), que mostram que os egípcios condenam os gregos por serem consumidores de carne da vaca, “um animal sagrado” e por isso, descrito como consumidores impuros:

Todos os egípcios sacrificam bois, [...] e bezerros; mas eles não têm o direito de sacrificar as vacas, porque elas são consagradas a Ísis. Em outra passagem [...] um egípcio ou uma egípcia jamais beijariam os lábios de um grego, nem usariam a espada de um grego, nem um espeto [...] que tivesse sido cortado com uma faca de sacrifício [machaira] grega. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 123).

De acordo ainda com nossos interlocutores, em várias culturas antigas, especialmente na egípcia, os mamíferos domésticos mortos sem intervenção humana são, evidentemente, carniças não comestíveis (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A identidade alimentar foi, por vezes, construída associada à identidade religiosa; por exemplo, a diferenciação alimentar dos hábitos dos judeus e muçulmanos está ligada à religiosidade e suas prescrições. O que é permitido comer e o que é proibido ou não indicado nos cardápios de diferentes culturas têm muitas vezes relações com o sagrado e com o profano. Ao longo da história pode-se também perceber que o uso ou não dos alimentos obedeceu a códigos ligados ao prestígio deste ou daquele alimento.

### **Alimento, sacrifício e cristianismo**

A difusão da cultura cristã põe em questão a prática do sacrifício. O cristianismo nega o valor do sacrifício do ponto de vista doutrinário, substituído pelo ritual eucarístico, por um sacrifício vegetal, lembrando as santas espécies do pão e do vinho, representando o corpo de Cristo. Neste caso, segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 132), o cristianismo certamente trouxe prejuízo ao comércio das carnes sacrificiais e não ao comércio das *vectigalia* ou objetos dos templos, como se chegou a aventar porque, recusando-se a fazer sacrifícios para os deuses, os cristãos perturbaram todo um equilíbrio econômico e prejudicaram interesses precisos e consideráveis ao comércio e ao fisco.

Para Flandrin e Montanari (1998, p. 278) Roma, cuja ideologia e vida política eram fundamentalmente universalistas, tentou uniformizar os usos e costumes locais das regiões europeias e mediterrâneas que formavam o território de seu império,

inclusive no campo da alimentação. O mito da agricultura e da cidade, da agricultura para a cidade – perdurou e sustentou a missão civilizadora que o mundo romano exerceu sobre os “selvagens” habitantes das florestas e das aldeias. Tudo isso resume, simbolicamente, o enfrentamento entre civilizações diferentes (bárbaros e romanos).

Roma, como as outras civilizações da costa mediterrânea, possuía uma cultura do legume. Todo romano desejava ter sua horta, mesmo na cidade. Na concepção romana, o termo “cru” é inapropriado, pois para aquele povo os alimentos foram “cozidos” pelo sol parcialmente, mesmo no inverno, ou completamente, em outras estações do ano. Conforme apontamentos de Flandrin e Montanari (1998, p.208), os romanos afirmavam que o cozimento continuava no corpo do homem e os alimentos eram transformados em sangue, músculos e ossos. No entanto, nem todos os alimentos à base de carne eram permitidos ao consumo, especialmente aqueles já “apodrecidos vivos”, as vísceras, porque alma e corpo eram separáveis e o sangue representava a última relação entre os limites de alma e corpo visceral. O regime alimentar dos romanos é descontínuo. De acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 210):

Os romanos conheciam dois tipos de refeições opostas, *a cena* e o *prandium*. A primeira reunia homens, sempre deitados (quando as mulheres, tradicionalmente, ficam sentadas), em um lugar coberto: a casa ou o jardim [...] O número de convivas é limitado a uma dezena – *a cena*, de qualquer maneira, é uma festa, apesar de pouco luxo; uma ocasião especial [...]. Já o *prandium*, que se restringia aos alimentos oferecidos sem cerimônia, compunha-se de alimentos revigorantes, *frugais*, compostos de fruges (produtos da cultura e do solo). É a única refeição dos romanos engajados na guerra, na atividade política ou em qualquer outra que requeira esforço (labores). Pode consistir em desjejum matinal, uma refeição leve em torno do meio-dia, mas de caráter não obrigatório.

No contexto dos ritos sacrificiais, de acordo com Flandrin e Montanari (1998), tudo indica que os romanos consumiam boa parte da carne fresca proveniente destas celebrações em diferentes ocasiões, mas nada indica que sempre fosse assim.

Embora grupos vegetarianos e diversos movimentos que se opunham aos sacrifícios existissem, são os cristãos os portadores de um novo sistema alimentar que exclui o sacrifício animal de maneira especial na quaresma, divulgando o hábito do jejum como forma de santificação e expiação dos pecados, embora também os judeus o pratiquem, por eles chamado de *YomKipur* (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 360).

Observamos que, muitas vezes, as regras alimentares confundem o sagrado com o profano. O que nossos interlocutores nos mostram é que grande parte das proibições alimentares não só se dão no campo da alimentação, como também, se expandem a outros campos. Os costumes religiosos que sempre se basearam em “leis” bíblicas, separam as espécies de alimento para o consumo atingindo o comportamento humano. Porém, com as conquistas dos mares pelos europeus e com o evento da Reforma Protestante, a unidade dos costumes alimentares ocidentais na Idade Média foi se modificando, com a diversificação das cozinhas nacionais. Muitos modelos alimentares estiveram ligados à ideia de frugalidade e elevados à categoria de símbolos de uma vida simples, ou de uma pobreza digna, feita de trabalho duro e de satisfações singelas.

Constatamos que na cozinha dos tempos modernos, pequenas transgressões começaram a surgir substituindo a antiga dieta frugal e disciplinada. Novas dietas

surgiram no cardápio da sociedade aliando a necessidade do alimento aos sentidos gustativos e o prazer em comer. De acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 549) em meados do século XVII surge uma nova categoria de especialistas da cozinha que irá valorizar também os glutões, antes considerados “gulosos”, que adotarão novas máscaras: *gourmets* e “gastrônomos”. O afrouxamento dos laços entre a cozinha e dietética libera de alguma forma a gulodice; os refinamentos da cozinha não visam mais manter a boa saúde das pessoas, mas satisfazer o gosto dos glutões dos tempos modernos.

Notamos que, assim como na Bíblia, outras fontes e estudos específicos como os textos de Verger (2011) mostram relações do alimento a rituais religiosos. Tomamos como exemplo, as religiões de matriz africana, cujas comidas específicas de cada orixá requerem um verdadeiro ritual em seu preparo. Esses alimentos, depois de prontos, são oferecidos aos orixás acompanhados de rezas e cantigas. Verger (2011), aponta que nos rituais de candomblé ao se apresentar pedidos aos orixás, a comida é oferenda agradável aos Deuses. Assim o alimento se coloca como elemento intermediário entre “Deus e o homem”, “sagrado e profano” e vai se incorporando à nossa cultura.

Contudo, muitos desses hábitos alimentares ligados à religiosidade não mais correspondem aos parâmetros atuais, o que não significa que desapareceram, mas que estão a transformar-se.

## **O alimento disciplinando corpos**

Conforme os resultados proporcionados pelas reflexões desenvolvidas na pesquisa de mestrado de Vinha (2013), destacamos que o alimento, para além da função de nutrir o corpo, também está relacionado à comensalidade e aos processos civilizatórios.

Entendemos que a construção de um novo homem e de uma nova corporalidade no contexto da sociedade moderna é parte considerável do processo civilizatório, como observa Elias (1994, p. 34), cujas valorizações da autodisciplina e do pensamento racional são alguns elementos que se estendem sobre o corpo e suas funções, dentre os quais se encaixam a postura à mesa e os hábitos alimentares.

Acrescentamos que durante todo o processo civilizatório o homem definiu modos e comportamentos sociais para se distinguir de outros grupos. Desde a história antiga, o processo civilizatório também colaborou para a diferenciação desses grupos, incorporado de modo utilitário pela sociedade capitalista; este processo, com o estabelecimento de normas sociais, foi se efetivando nas mais diversas culturas, dentre as quais a brasileira, inclusive no campo da alimentação.

Os séculos XIX e XX são marcados pela revolução industrial, pelo desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial, que atingem a história da alimentação em vários aspectos, como por exemplo, com a industrialização do alimento.

Observamos que é a partir da revolução industrial que o trabalho passa a desempenhar-se em relações antagônicas, pois devido ao processo de produção capitalista houve uma separação cada vez maior entre concepção e execução. Ocorreu uma alteração radical do caráter do trabalho, voltada para o aumento de produtividade, obrigando os homens a uma disciplina embrutecedora e alienante que, “fabrica corpos submissos e exercitados, corpos dóceis”, segundo Foucault,

(1987, p. 43). Neste sentido, entendemos que os modos de se alimentar fazem parte dessa produção de corpos dóceis.

A disciplinarização dos corpos foi um dos instrumentos fundamentais da implantação do capitalismo industrial e do tipo de sociedade que lhe é correlato. Os corpos gradativamente transformaram-se em produto de trabalho, o corpo na era industrial deixa de ser simples corpo humano para se transformar em máquina de trabalho produtivo, gerando lucro à sociedade capitalista (FOUCAULT, 1987, p. 43). Entretanto, para que esses corpos servissem e tivessem produtividade era necessário moldá-los a uma disciplina rígida de controle de seus atos, era necessário descorporificá-los a fim de conseguirem o máximo rendimento em um determinado período de tempo. Os corpos disciplinados, ao se tornarem dóceis puderam ser submetidos e utilizados, transformados e controlados por um poder de coerção alheio a eles mesmos.

Destacamos que a relação social do trabalho no âmbito da convivência entre aqueles que produzem as mercadorias – trabalhadores –, e os que detêm poder da produção – empresários – vem passando por transformações e ainda sofrem mudanças ao longo do processo histórico. Os autores Benjamin (1975, p. 67) e Flandrin e Montanari (1998, p. 701) apontam que aos poucos a busca pela satisfação imediata por meio da posse dos mais diversificados produtos, incluindo o setor de alimentos, alavancou a produção nas grandes fábricas, gerando lucro e trabalho que alimentam o sistema capitalista.

Alguns alimentos produzidos pela indústria alimentar apresentam-se prontos para serem consumidos, entre eles, alguns que não existiam anteriormente, como o chocolate em barra, o leite condensado ou o leite em pó. Esse fato contribuiu para a redução drástica dos serviços domésticos, como indicam Flandrin e Montanari (1998, p. 700):

O desaparecimento das cozinheiras burguesas começou por transformar as burguesas em cozinheiras; e depois certa ideia da emancipação feminina – talvez, também, a consciência da degradação da função de dona de casa uma vez que esta já não tinha a quem dar ordens, tampouco com quem falar – levou-as a preferir atividades fora de casa.

Com um número crescente de mulheres trabalhando na fábrica ou em escritórios, torna-se muito menos fácil para elas combinar atividades profissionais e domésticas, o que impulsiona, no século XX, o desenvolvimento de indústrias de eletrodomésticos para a compra de aparelhos que, segundo se presume, irão ajudá-las na manutenção da casa e na preparação das refeições.

Com a aceleração da industrialização, cada vez maior número de homens e mulheres deixa de fazer as refeições em casa. Além disso, a gula continua a emancipar-se em relação às antigas restrições dietéticas. Há, inclusive, o retorno do religioso na alimentação dos ocidentais, de forma diferente das regras e observâncias antigas que visam eliminar os alimentos perigosos ao corpo dos fiéis – e, de uma forma ou outra, impuros – e não de preparar a alma para tempos de penitência e de oração. A disciplina do corpo ligada ao consumo do alimento foi sofrendo transformações ao longo do tempo até os dias atuais, sobretudo na pós-revolução industrial iniciada no século XVIII.

Na década de 1970, os alimentos americanos eram de uma qualidade nutritiva inigualável, e bastava consumir os bons alimentos para obter todas as substâncias e nutrientes indispensáveis à saúde. O governo, os educadores, a mídia e, evidentemente os produtores e industriais da alimentação, regularmente garantiam aos americanos o título de “[...] o povo mais bem alimentado do mundo”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 836). Não faltaram, entretanto, julgamentos críticos a esse tipo de alimentação americanizada: a inclinação irresistível pelo bife, batata frita, hambúrgueres, sopas prontas, confeccionados com peixe ou carne em conserva e caldo enlatado, entre outros.

É neste período também, em que surge a moda dos alimentos “biológicos” ou “naturais” de toda espécie; as preocupações em matéria de alimento e saúde foram mantidas por defensores dos direitos dos consumidores. Segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 612), o açúcar tornou-se alvo das dietas, denunciado como uma das principais causas de cânceres, doenças cardíacas, diabetes, problemas dermatológicos e todo um conjunto de outros distúrbios físicos e mentais. O ataque à “supernutrição” e todos os problemas de saúde se resumiam ao ataque à obesidade. Assim, percebemos que política, economia e nutrição eram elementos inseparáveis.

O fenômeno da industrialização da alimentação e distribuição em larga escala dos alimentos data, sobretudo, dos anos de 1960. A partir da segunda metade do século XX, a produção agrícola não cessa de se concentrar e se intensificar. A policultura acompanhada de um forte consumo tende a ceder lugar à monocultura. A partir dos anos 1960, espalham-se os supermercados, assim como o carro, a televisão, o lazer, a elevação do nível de vida e de educação. A alimentação torna-se um produto para o mercado de consumo de massa. Técnicas de *marketing* e publicidade não cessam de aperfeiçoar seu poder de coação, trabalhando produtos de marca.

Os alimentos transformados, divulgados pela publicidade, são também produtos que incorporam um valor agregado cada vez mais elevado, como observamos nos produtos *light*, ou “alimentos-serviço”, encarregando-se do regime do consumidor. As mercadorias precisam ser fáceis de estocar, transportar, exibir e de conservarem-se nas prateleiras de acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 847).

Cascudo (1983, p. 37) demonstra preocupação com as transformações na alimentação e com o abandono de pratos tradicionais da cultura por comidas fáceis, encontradas em qualquer estabelecimento. Esse autor aponta para a questão da troca do prazer de uma refeição “banquete”, acompanhada por pessoas conhecidas, por uma rápida refeição calórica que costuma reunir jovens isolados em um mesmo espaço cheio de desconhecidos.

Vivemos hoje numa sociedade compartimentada, individualizada que, pelo viés alimentar está representada pelo *fast food* conforme Flandrin e Montanari (1998, p. 85). A alimentação transformou-se em mercadoria; este estilo alimentar oferece a seus consumidores um novo gosto, homogêneo e superficial aos alimentos. A atual proposta do *fast food* é a comida rápida e o termo não remete mais ao que se chamava de cozinha cosmopolita na Europa. O *fast food* hoje nada mais é do que a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurante. Com uma equipe reduzida, sem grande qualificação – portanto com baixo salário – equipamentos adaptados e procedimentos cada vez mais padronizados, consegue-se em breve tempo servir muitas encomendas.

O tempo capitalista foi-se naturalizando e o tempo disciplinador teria que ser o mais produtivo possível, assim, os gestos corporais precisariam se ajustar para conseguir o máximo de eficiência; um corpo útil, inteligível, manipulável e dócil que pudesse ser submetido, transformado e aperfeiçoado com função e objetivos claros de produzir, gerar lucro, movimentar o “progresso” da sociedade. É desse modo que se estabeleceu um ciclo de dominação em que cada indivíduo possuía um lugar hierárquico e uma função e em cada lugar um indivíduo fiscalizando, localizando, disciplinando e garantindo a eficiência do tempo e da produção.

No entanto, em oposição aos restaurantes *self service* e lanchonetes de comidas rápidas, surgiram os movimentos intitulados *slow food*. O fundador do *slow food*, Carlo Petrini, leva em conta os conceitos alimentares aliados a eco gastronomia, que estabelecem fortes conexões entre o prato e o planeta, de forma a respeitar tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção dos alimentos. Petrini afirma: “É inútil forçar os ritmos da vida. A arte consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas.” (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

Por mais que os costumes alimentares evoluam e o mercado ofereça aos países possibilidades de experimentar outros alimentos, as diferenças tradicionais de comportamento alimentar entre os povos da Europa permanecem extremamente presentes. Conforme apontamentos de Flandrin e Montanari (1998, p. 866), no continente europeu a função social da refeição continua sendo importante: as pessoas não comem somente para se alimentar, mas também, para visitar os pais ou amigos e vivenciar com eles um prazer compartilhado.

Tudo isso mostra que os comportamentos alimentares ainda não foram infringidos, de forma universal, normativa e irreversível. A tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos traz uma ação contrária que se traduz no forte apego à própria identidade. As tradições gastronômicas da cozinha regional falam alto e a própria indústria alimentar não demorou a se apossar dessa nova exigência. Portanto, conforme Flandrin e Montanari (1998, p. 868):

O elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e do futuro [...]. As tradições são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e pelos contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam.

Mediante a tais considerações entendemos que ao longo da história muitas transformações nos modos alimentares foram possíveis e continuam acontecendo e, não devemos esquecer que a fome foi protagonista na vida de grande parte das pessoas em diferentes países ou continentes. Esperamos que a história descrita no passado venha nos ensinar a pensar o presente e transformar o futuro de uma sociedade que tem fome de justiça e de alimento.

## Considerações

Pressupondo que a partilha dos resultados provenientes de nossa pesquisa contribui para reflexões por ela suscitadas esperamos cooperar com demais pesquisadores e educadores afins, tornando oportuna a ampliação do conhecimento e visão sobre o tema tratado.

Entendemos que o alimento, ou melhor, os seus usos, obedecem à lógica do tempo histórico, quer seja, uma lógica dialética. No entanto, como em nosso entendimento, a história e a produção cultural da vida são datadas e dialéticas, transformam-se. Assim é também o alimento que sem dúvida continuará a existir e ser transformado em diferentes cardápios conforme demandas regionais, nacionais e como construção cultural; afinal de contas, não há vida sem ele. Isso tudo não nos permite deixar de compreender o alimento como portador de ideologia, ou seja, um mesmo alimento em estado orgânico não tem o mesmo valor ou importância cultural em um estado modificado; definitivamente, a reprodução da vida está diretamente ligada às condições de produção do alimento. Para uma vida acelerada, alimentos produzidos e consumidos aceleradamente; para uma vida economicamente sofisticada, alimentos sofisticadamente produzidos.

Muitas vezes, abrimos mão do preparo do próprio alimento em função dos discursos da facilidade e da “falta de tempo”, cujos alimentos *fast* inserem-se como pináculos de consumo, mas nos quais não nos reconhecemos em identidade.

Os resultados trazidos com o estudo sugerem que ao investirmos no conhecimento e em educação para o consumo e o trato dos hábitos alimentares, possibilitaremos uma reflexão crítica dos sujeitos. Assim, entendemos que haverá maiores possibilidades de escolhas mediante as tantas situações de vida se ampliarmos as formas de convivência na coletividade e novas leituras de mundo menos excludentes de modo especial no campo da alimentação.

Entendemos que o alimento é condicionante e determinante na constituição dos corpos e mentes na contemporaneidade, na consideração dos paradoxos que permeiam os hábitos alimentares em sociedade; daí a necessidade de investigar e aprofundar o assunto em questão. Ao compreender o alimento como produto cultural em constante transformação, cabe-nos o discernimento dos usos que dele faremos, de modo que nossa relação com ele, para além de saciar a fome, seja de partilha, de prazer e de melhores escolhas.

O educador e filósofo brasileiro Paulo Freire fez analogias acerca da desigualdade como bem social desproporcionalmente distribuído, ao apontar a iniquidade relacionada ao acesso à educação, assim como ocorre com o acesso à terra e ao alimento. Concordamos com Freire (1996) que a educação e a leitura do mundo e da palavra descrita por ele na *Pedagogia da Autonomia* possibilitam aos sujeitos o entendimento sobre todo processo e contexto social em que se dá o empoderamento da palavra e suas formas de dominação. Segundo Freire:

Não basta saber ler mecanicamente “Eva viu a uva”. É necessário compreender qual a posição que Eva ocupa no seu contexto social, quem trabalha para produzir uvas e quem lucra com esse trabalho. (FREIRE, 1975 apud GADOTTI, 1996, p. 255).

Desta maneira, pensar sobre os aspectos culturais do alimento em nossa sociedade é um indicativo para possíveis transformações dos sujeitos que, por meio da educação, podem se tornar agentes transformadores do seu entorno. Cabe-nos, no entanto, o discernimento dos usos que dele faremos, de modo que nossa relação com o alimento seja de troca, de potencialização de sabores e de experiências, não de planificação; afinal, alimento é também criação.

## Referências

- BENJAMIN, W. **Textos escolhidos**. São Paulo: Abril Cultural, 1975.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CORRÊA, L. S. O caráter civilizatório das práticas higienistas no século XIX. **Revista Geográfica de América Central Número Especial EGAL**, 2011 - Costa Rica, p. 1-12. II Semestre 2011.
- ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro, [s.n.], 1994.
- FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.
- FOUCAULT, M. **Vigiar e punir: nascimento da prisão**. Petrópolis: Vozes, 1987.
- FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- GADOTTI, M. **Paulo Freire: Uma bibliografia**. São Paulo: Cortez, 1996.
- PRADO, S. D. et al. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. In: SEÇÃO TEMÁTICA - A CRIAÇÃO DA ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CAPES, 2011, Campinas. **Rev. Nutr., Campinas**, 24 (6): 927-937, nov./dez., 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v24n6/12v24n6.pdf>>. Acesso em: 25 jan.2016.
- SLOWFOOD BRASIL. **Movimento slow food**. Disponível em:< <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/omovimento>>. Acesso em: 14 jan. 2016.
- VERGER, P. **Ilê Asé Igi Omo Alaketú**. (2011). Disponível em:< <http://igiomoalaketu.blogspot.com.br/2011/07/textos-de-pierre-verger.html>>. Acesso em: 08 dez. 2016.
- VINHA, T. C. P. **Metáforas do alimento no filme A fantástica fábrica de chocolate (1971 e 2005)**. 2013. 112f. Dissertação (Mestrado em Educação). UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Rio Claro, 2013.