

***A alimentação como objeto  
histórico complexo:  
relações entre comidas e sociedades***

---

*Marcela Torres Rezende*

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

Esse livro apresenta ao leitor um balanço sucinto da produção acadêmica em torno da questão da história da alimentação. O autor procura refletir acerca da multiplicidade de caminhos passíveis de serem percorridos no estudo da alimentação, área vasta que abrange aspectos os mais diversificados – não apenas a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos, mas também a história de seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos,

---

*Nota:* Marcela Torres Rezende é mestranda em Antropologia Social pelo Museu Nacional/UFRJ.

---

religiosos etc. A alimentação é mais que uma necessidade biológica; é um complexo sistema que se materializa em hábitos, ritos e costumes, marcados por uma inegável relação com o poder. As regulamentações alimentares estão presentes na distinção social através do gosto, na construção dos papéis sexuais e das identidades étnicas, nacionais e regionais, e também nas proscricções e prescrições religiosas. Ao longo do texto, de prosa ágil e organizada em capítulos breves, o autor explora esse universo plural, apontando claramente seu caráter multidisciplinar.

Nos capítulos iniciais, Carneiro procura apresentar uma reflexão acerca da maneira como diferentes disciplinas trataram, ao longo do tempo, a história da alimentação. Assim, discorre sobre os enfoques de áreas tão distintas quanto a botânica, a zoologia, a medicina e a nutrição, além de mostrar como diferentes ciências humanas abordaram o estudo da alimentação: a história econômica e social, a sociologia da alimentação e a antropologia. Em relação ao enfoque conferido ao tema no âmbito das ciências naturais, o autor comenta que, em geral, as dimensões históricas da alimentação têm sido negligenciadas. Segundo Carneiro, muitos cientistas naturais e médicos consideram as ciências humanas como meios periféricos e auxiliares no estudo da alimentação, esquecendo-se de que sua dimensão física não esgota sua dimensão humana. A comida, além de necessidade, alerta o autor, é também fonte de prazer e expressão dos desejos humanos. Comentando a produção das ciências humanas em relação ao tema, Carneiro chama a atenção para as diferentes abordagens empregadas por diversos ramos do saber. A pluralidade de maneiras de encarar e de explorar o estudo da alimentação se destaca ao longo das páginas dedicadas a esse debate. Nota-se, nitidamente, que a alimentação, como temática da construção do conhecimento, constitui um universo de pesquisa rico e bastante diversificado.

Antes de mergulhar na história da alimentação ao longo dos diversos períodos históricos, Carneiro realiza uma pequena – e necessária – digressão: dedica um capítulo ao que caracteriza como a contrapartida da alimentação – a história da fome. Em análise panorâmica, o autor descortina o problema da fome, englobando diversos momentos da história da humanidade, inclusive o presente. Carneiro comenta que a mensuração da fome no mundo é um processo que gera controvérsias teóricas e que está sujeito a utilizações políticas e ideológicas. Destaca-se a informação de que há indicações claras de que atualmente existe um agravamento das condições de penúria de grande parte da população; segundo o autor, a fome tem crescido, apesar de a produção agrícola de hoje ser a maior de toda a história da humanidade. Isso não se deve apenas a cataclismos naturais responsáveis pela destruição de colheitas, nem tampouco a uma produção insuficiente – os estoques atuais de países ricos correspondem a uma quantidade nunca antes vista, ressalta Carneiro. O problema do abastecimento alimentar mun-



dial contemporâneo está, afirma ele, na distribuição. A origem desse desequilíbrio entre produção e distribuição remonta à constituição da economia moderna, que ampliou o número de miseráveis em relação ao período medieval. Carneiro conclui que as grandes fomes contemporâneas não decorrem de uma estrita falta de alimentos disponíveis, e sim de uma impossibilidade enfrentada por muitos seres humanos em obter tais alimentos. Com um trocadilho, resume a situação: o que falta não é pão, mas sim “ganha-pão”.

Finda a digressão, Carneiro retorna à história da alimentação, dedicando um bloco de capítulos a uma viagem cronológica, procurando indicar não como foi, *de fato*, a alimentação nos diversos períodos da história, e sim o que se produziu no ramo do conhecimento acerca dessa história. Inicia falando da produção acadêmica acerca da alimentação nas sociedades ágrafas, destacando algumas polêmicas em relação a variadas interpretações – por exemplo, a que afirma a atribuição da atividade de caça aos homens e a de coleta às mulheres. Tal divisão do trabalho seria uma interpretação “pró-masculina”. Depois, segue narrando as origens da relação dos homens com os vegetais e com o sal; assim, fala da importância do advento da agricultura e demonstra como, a partir desse evento, alguns grãos foram domesticados e vieram a se tornar o alimento básico dos seres humanos. Carneiro apresenta, sucintamente, o relato das origens de alguns desses vegetais básicos para a sobrevivência da humanidade. O autor discorre também sobre a relevância do sal na história da alimentação, demonstrando diferentes maneiras como o mineral foi empregado em diversas civilizações, onde desempenhou, por exemplo, o papel de moeda. Carneiro em seguida dedica-se à história dos alimentos de origem animal, comentando as particularidades de diferentes povos em relação ao seu consumo. Comparações entre esse tipo de alimentação e a dieta vegetariana são inevitáveis: Carneiro ressalta que, à exceção da Europa, praticamente todas as grandes civilizações foram essencialmente alimentadas por vegetais, sendo o consumo de carne restrito às elites.

Ainda sem perder de vista uma certa orientação cronológica, o autor passa a tratar da importância da relação entre as especiarias, as navegações e o início do processo de globalização. Para Carneiro, a ruptura do isolamento continental, através das grandes navegações, motivadas em parte pela ânsia na obtenção de especiarias, representou a maior revolução na alimentação humana, pois alterou a dieta de, praticamente, todos os povos do mundo. É interessante perceber como o autor relaciona diversos acontecimentos históricos com as trocas de espécies sortidas de víveres entre os cinco continentes, não de maneira reducionista ou determinista, vendo nessa permuta a única razão da eclosão de inúmeras transformações socioculturais que marcam a modernidade, e sim de maneira a enriquecer o conjunto de fatores que caracterizam esse período histórico.

Mas não só as especiarias desempenharam papel importante na constituição do caráter do mundo moderno. Também alguns alimentos, que o autor denomina “alimentos-droga”, tiveram participação relevante na construção da modernidade. Certos víveres, como o açúcar e o chocolate, por exemplo, possuem significado cultural e econômico, tendo se integrado em um sistema de comércio intercontinental que gerou parte considerável do capital líquido da era pré-industrial.

Chegando à contemporaneidade, Carneiro discorre sobre as interações entre uma nova dinâmica alimentícia cada vez mais globalizada – os *fast-foods* – e o mundo em que vivemos. As conseqüências sociais das alterações globais nos padrões alimentares são discutidas de maneira breve, mas nem por isso menos interessante. Citando os paradoxos e peculiaridades que envolvem a questão da alimentação atual – alta produtividade x fome crescente, obesidade x desnutrição, alimentos transgênicos, obsessão com preceitos dietéticos etc. – o autor traça um perfil interessante do mundo em que vivemos. Mais uma vez, faz-se nítida a inextrincável interação entre comidas e sociedades. Os padrões de consumo alimentar não apenas não são idênticos – não nos alimentamos de uma ração padronizada entre todos os seres humanos –, como também são repletos de significados sociais e simbólicos indiscutíveis, chegando mesmo a refletir, como espelho, os valores, conflitos e dilemas dos grupos humanos em dado período histórico.

Abandonando a organização pautada na ordem cronológica, Carneiro discorre sobre dois importantes aspectos relacionados à história da alimentação: a relação entre comidas e diversas religiões e a relação entre a alimentação e a estética. As histórias da alimentação e das religiões encontram-se unidas, diz Carneiro, que procura comentar como, entre diferentes povos, se deu a interação entre religião e certos víveres, analisando proscricções e prescrições alimentares. Dessa forma, uma vez mais, o autor destaca a dimensão social da alimentação, apresentando-a como um domínio impregnado por códigos e valores, símbolos e rituais. Em relação à estética e ao gosto, Carneiro destaca que o gosto diferenciado reflete as diferenças entre as culturas humanas e também as diferentes épocas de um mesmo grupo. A história do gosto tem um quê factual, um foco bastante delimitado e específico; mas ela se imbrica com as histórias “mais amplas” das estruturas sociais e das ideologias.

O autor reflete, nos capítulos finais, sobre a historiografia da alimentação, tanto em âmbito internacional quanto nacional. Carneiro apresenta uma análise cronológica da produção historiográfica do tema, demonstrando como os posicionamentos dos autores alteraram-se ao longo do tempo. É interessante seguir esse percurso e encarar essas transformações no modo de se pensar a comida, uma vez que elas refletem as mudanças das sociedades e reafirmam a idéia de que



comida e sociedade são elementos sem dúvida imbricados. Em relação ao caso brasileiro, o autor destaca não haver uma “historiografia exaustiva” da alimentação nacional e das diversas regiões do país. Carneiro ressalta ainda que as alterações nos padrões alimentares ocorridas nas últimas décadas – modificando-se não apenas a variedade do que é comido, mas também as formas sociais de consumo dos alimentos –, ainda não foram examinadas em todas as suas consequências econômicas, sociais e culturais, sendo até o momento conferida maior atenção aos aspectos nutricionais dessas transformações, os quais são abordados pelo ângulo biomédico.

A fim de encerrar esta breve análise, creio ser adequado citar um trecho que resume, com clareza e objetividade, o espírito do que o autor procura enfatizar ao longo de seu estudo:

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada. (Carneiro, 2003: 166)