



Mercator - Revista de Geografia da UFC
ISSN: 1984-2201
edantas@ufc.br
Universidade Federal do Ceará
Brasil

PARA ALÉM DAS CRENÇAS SOBRE ALIMENTOS, COMIDAS E SABORES DA NATUREZA

Almeida, Maria Geralda de

PARA ALÉM DAS CRENÇAS SOBRE ALIMENTOS, COMIDAS E SABORES DA NATUREZA

Mercator - Revista de Geografia da UFC, vol. 16, núm. 2, 2017

Universidade Federal do Ceará, Brasil

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273649495003>

PARA ALÉM DAS CRENÇAS SOBRE ALIMENTOS, COMIDAS E SABORES DA NATUREZA

BEYOND BELIEFS ABOUT FOOD AND THE FLAVORS OF NATURE

MÁS ALLÁ DE LAS CREENCIAS SOBRE ALIMENTACIÓN Y SABORES DE LA NATURALEZA

Maria Geralda de Almeida

Professora Titular da Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil

mgdealmeida@gmail.com

Lattes: <http://buscatextual.cnpq.br/>

[buscatextual/visualizacv.do?id=http://](http://buscatextual/visualizacv.do?id=http://lattes.cnpq.br/4465452999284335)

lattes.cnpq.br/4465452999284335

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273649495003>

Recepção: 14 Dezembro 2016

Aprovação: 18 Janeiro 2017

RESUMO:

Consiste em discussão preliminar que procura evidenciar os significados dos sabores e dos alimentos para se criar relações entre os homens e a natureza, entendendo que as razões culturais atribuem os significados dos sabores aos alimentos. As referências antropológicas constituem a base teórica para se discutir as possibilidades de existência de uma identidade alimentar. Além disso, a comida já é um aspecto da identidade. Discute-se, ainda, o que condiciona o uso da natureza, o rechaço ao consumo de certos produtos da natureza como alimento. Preocupa-se em apresentar e os elementos que caracterizam uma geografia dos alimentos e dos sabores. Foram pesquisados autores diversos da Geografia, História, Antropologia e Ciências Sociais.

PALAVRAS-CHAVE: Significados de alimentos, Relações comida e natureza, Espacialização de sabores.

ABSTRACT:

This is a preliminary discussion that seeks to highlight the meanings of flavors and foods to create relationships between mankind and nature, understanding that cultural reasons attribute meanings to the flavors of foods. Anthropological references are the theoretical basis for a discussion of the possibilities of the existence of an alimentary identity. Furthermore, food is already one aspect of identity. In addition we discuss what conditions the use of nature and the rejection of the consumption of certain products from nature as food. Our concern is to present the characteristics of a geography of food and flavors. The research included the work of various authors from the fields of Geography, History, Anthropology and Social Sciences.

KEYWORDS: Meanings of foods, Relationships between food and nature, Spatialization of flavors.

RESUMEN:

Se trata de una discusión preliminar que busca los significados de los alimentos de acuerdo con algunos aspectos cualitativos, y botánicos. Se procura evidenciar el significado de los sabores y alimentos para crear relaciones entre los hombres y la naturaleza entendiendo cuales son las razones culturales que atribuyen significados y preferencias a determinados sabores y alimentos. Las referencias antropológicas constituyen la base teórica para discutir las posibilidades de existencia de una identidad alimentar. Además la comida es un aspecto de la identidad. Se discute aún, el condicionamiento al uso de la naturaleza, el rechazo a la utilización de ciertos productos como alimentos y los elementos que caracterizan una Geografía de alimentos y sabores. Se utilizan diversos autores de la Geografía, Historia, Antropología y de las Ciencias Sociales.

Palabras clave: Significado de los alimentos; Relación comida-naturaleza; Espacialización de sabores.

PALABRAS CLAVE: Significado de los alimentos, Relación comida-naturaleza, Espacialización de sabores.

INTRODUÇÃO

Os alimentos, além de nutrirem, têm significados. Referindo-se à comida, Levi-Strauss (2004/1964) foi além ao dizer que o que é bom para pensar, então, é bom para comer, ou seja, é pensar o que se come, o que a comida diz, o que comunica e se faz comunicar por meio dela. De fato, há uma estreita relação no que culturalmente se elege como comida e no que é plantado e consumido por cada povo. Ducrot (2000) comunga dessa afirmação salientando que a complexidade de nossa cultura requer um estudo do comer como expressão reveladora de uma cultura. Enfim, pela análise da cultura do comer, busca-se a compreensão da sociedade e, resumidamente, dos modos de vida.

Esse tema já motivou antropólogos, historiadores, sociólogos e geógrafos que, sob várias facetas, procuraram abordar as possibilidades de se refletir sobre os alimentos. De fato, tal sedução pelo tema é citada por Claval (1995, p.255), para quem “alimentar, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para o geógrafo”. Nessa breve discussão aqui feita, a ênfase é para interpretar como razões culturais configuram identidades alimentares- e de que modo essas razões se associam aos significados dos sabores e alimentos.

A minha terra é o norte de Minas Gerais — região dos gerais, de chapadas amplas, de clima quente e seco, de chuvas irregulares e escassas, de vegetação predominantemente típica de Cerrado aberto, com plantas arbustivas, herbáceas, com árvores esparsas e, nas áreas mais áridas, raros cactos em solos pedregosos. Semelhantes aspectos climatobotânicos revelam um ecótono, transição de cerrado e de caatinga, predominando o cerrado nos vastos gerais. Entretanto, o norte de Minas, como todo o Brasil Central e áreas do domínio do bioma Cerrado, tem uma espécie vegetal, o *Caryocar brasiliensis*, o qual é excepcional até pelo nome que o identifica como genuinamente brasileiro: o pequi. Ele é um fruto de polpa de cor amarelo-vivo, inusitado por sua generosidade no intenso cheiro penetrante e na carne que esconde uma camada de espinhos traiçoeiros para aquele que o morde com força.

Mônica Chaves Abdala (1997, p.11), tratando da mineiridade, da cozinha e da construção da imagem do mineiro, destaca a presença do pequi no norte de Minas e refere-se ao pequi consumido misturado com outros alimentos, “o que resultou no arroz com pequi e carne de sol, prato típico do norte de Minas”. Este mesmo título é requerido por Goiás, onde o pequi consta diariamente das refeições nos restaurantes típicos; contudo, Barbosa (2008), ao discutir os hábitos alimentares dos goianos, não faz referência alguma a esse fruto.

O pequi já era conhecido dos indígenas, diz-nos Abdala. Com efeito, pois, alguns anos antes dessa pesquisadora, Vera P. Coelho (1991-1992) fez um estudo antropológico sobre uma celebração tradicional, a festa do pequi entre os índios Waurá, em Tocantins. Comido fartamente na semana da festa, o preparo e o consumo do pequi eram variados, uma vez que esses índios conheciam mais de 20 tipos da fruta. Ela descreve os modos de prepará-lo tanto cru como cozido, entretanto, para a pesquisadora, o mais surpreendente foi o cheiro do fruto, “extremamente enjoativo”.

Realmente, o pequi tem um cheiro particular, denso, que perpassa pelo sabor também forte, dominante, impregnando seus parceiros: o arroz, a farinha, o feijão, a galinha e também o álcool quando o pequi é usado na forma de licor. Eis o sabor do norte de Minas, vindo de um produto do Cerrado.

A referência ao norte de Minas pretende ressaltar que certo número de indicadores gustativos afirma uma identidade alimentar, um sabor presente na memória que delimita vigorosamente o pertencimento culinário a um dado território: dendê (*Elaeis guineenses*) na Bahia; açaí (*Euterpe oleracea*) na Amazônia; bergamota (*Citrus bergamia*) no Rio Grande do Sul; e o pequi (*Caryocar brasiliense*) no Brasil Central, para citar alguns exemplos.

Essa identidade alimentar fortemente associada a um elemento da natureza, na contemporaneidade comparece diluída em diferentes territórios embora o processo de globalização tende a esgarçar bastante tal amarra identitária. Mas, sem dúvida, ainda confere uma territorialidade ao alimento. E pode-se mesmo afirmar que cresce uma tendência de, com a territorialidade, ocorrer um reforço das diversidades culturais.

Estas, junto com a globalização, favorecem na atualidade comermos “fragmentos de culturais locais,” como dizem De Certeau; Giard; Mayol (1997, p.243),

Na sequência, uma curta discussão sobre aporte teórico, os invólucros subjetivos e biológicos da comida para chegarmos ao âmago da questão: como ter procedimentos analíticos para uma geografia dos alimentos e sabores? Quais percepções condicionam o uso da natureza e o rechaço ao uso de alguns de seus produtos como alimento?

UM BREVE APORTE TEÓRICO

O ato de se alimentar encerra em si uma complexidade resultante não só da inter-relação entre si, o homem e a natureza, mas de todos os diversos desdobramentos que ela enseja, dentre os quais a própria diferenciação entre alimentar-se e comer, visto que é possível comer sem necessariamente alimentar-se. Essa complexidade possibilitou que numerosas disciplinas se interessassem pelo tema. Em razão disso, é possível analisá-lo segundo diferentes enfoques: o médico-sanitário, o político, o econômico, o nutricional, o geográfico, o antropológico, o histórico e o psicológico devido aos distúrbios de alimentação (obesidade, bulimia, anorexia).

Progressivamente, a Geografia também começa a se interessar pelo tema, buscando as interseções entre o social, o ecológico e o cultural, posto que os grupos humanos que produzem e comem alimentos constituem grupos culturais diversos por seus modos de vida, seus costumes e suas técnicas. Pode-se citar a contribuição de Jean-Robert Pitte (1986, 1991) com dois livros que tratam de alimentos. O primeiro, sua tese de doutorado, a qual aborda as castanhas, marmeladas e marrom glacê, e o segundo, que faz uma análise aprofundada da geografia e da história da gastronomia francesa — ambos com a abordagem da Geografia Cultural.

Além da Geografia, aportes principais são advindos de ciências afins para a construção de reflexões e definições metodológicas. Goody (1982) identifica três abordagens metodológicas, a saber: funcionalista, estruturalista e cultural cada uma delas portadora de recurso interpretativo e com modelos explicativos. Entretanto, há de se registrar a dificuldade de classificar os atuais estudos em uma única abordagem, dada a hibridização explicativa adotada pelos estudiosos do tema. Não é pretensão aprofundar a discussão por não ser esse o objetivo principal dessa comunicação. Ao apontar alguns aportes, espera-se despertar o interesse para aprofundamentos futuros.

Segundo Hernández e Arnáiz (2005), os antropólogos são nossas principais referências para essa discussão e, no caso, sob o enfoque estruturalista, destacam-se Lévi-Strauss e Barthes. Grosso modo, pode-se afirmar que os estruturalistas examinam os aspectos significantes e estéticos da alimentação e da comida. Enquanto os funcionalistas examinam a comida, os estruturalistas examinam a cozinha, entendendo esta como um conjunto de signos e de símbolos codificados culturalmente e como uma linguagem suscetível de ser interpretada socialmente.

A epígrafe de Lévi-Strauss (2004/1964)- Se bom para pensar, então, bom para comer — reflete tanto o culturalismo quanto o estruturalismo. Ele sustenta que a comida é boa para pensar e, em consequência, boa para comer, na medida em que os alimentos devem ser primeiro considerados comestíveis por nossa mente, aceitos por seus significados sociais e, depois, digeridos pelo nosso organismo. Primeiro, pensamos-los e, se aptos para nosso espírito, comemo-los. Como linguagem, afirma Lévi-Strauss, a cozinha é uma atividade universal presente em qualquer sociedade humana e está configurada por um sistema de traços culinários que contrastam e relacionam-se entre si. Nos anos de 1961, 1975 e 1980, Barthes, citado por Hernández e Arnáiz (2005), defendeu que os alimentos, e em particular as comidas, constituem um sistema de comunicação, um protocolo de imagens e costumes que manifestam a estrutura social e simbolizam as relações sociais.

No Brasil, o antropólogo Carlos Rodrigues Brandão faz abordagem semelhante à proposta pelos dois autores citados. O estudo dele baseia-se, sobretudo, no significado dos alimentos e na aplicação binária

proposta por Lévi-Strauss para interpretar e explicar os alimentos como: frio x quente, forte x fraco, reimoso e sem reima que será abordado mais adiante.

Sahlins (1988) apoia-se na “razão cultural” para efetivar uma discussão sobre as preferências alimentares dos estadunidenses e sua relação com os animais domésticos. Sua orientação culturalista leva-o a analisar as distinções categóricas acerca da comestibilidade do cavalo, do cachorro, do porco e do boi. Ele busca confirmar que a relação produtiva da sociedade estadunidense está organizada por valores específicos sobre o que é comestível ou não, os quais são qualitativos e não têm vantagens econômicas, biológicas e ecológicas. Para Sahlins, a exploração do entorno e o estilo de relações com a paisagem depende de um modelo de comida que inclui um componente central de carne associado aos ingredientes periféricos de carboidratos e vegetais. A carne implica uma ideia de energia que evoca o polo masculino de um código sexual dos alimentos e provavelmente remonta-se à identificação indo-europeia do gado com sua virilidade.

Essa discussão é bem próxima das ideias de Lévi-Strauss, segundo as quais as pessoas primeiramente pensam os alimentos e, uma vez classificando-os de acordo com sua mente e seu código cultural, os comem. Para tais autores, é bom enfatizar, as aversões a certos alimentos são de ordem cultural.

As principais críticas feitas aos estudos baseados no estruturalismo e culturalismo dizem respeito à prioridade da análise dos elementos descritivos e estruturais da comida; também, mencionam que eles atribuem excessiva importância à razão cultural e, em menor grau, aos fenômenos biológicos, históricos e ecológicos. Assim, negligenciam o contexto político e socioeconômico em que os alimentos são produzidos, preparados e consumidos — e o mesmo no tocante à evolução espacial e temporal.

Esses dois aportes teórico-metodológicos foram muito importantes nas décadas de 1960 a 1980. Nos anos de 1990, sob a influência da corrente pós-modernista, a atenção à linguagem e, particularmente, ao seu papel na construção da discursividade e da identidade voltou a atrair o interesse dos estudiosos. O tema alimentação/comida e suas relações com o entorno, o poder ou a dominação são estudados na perspectiva de uma visão mais materialista do social. Ganha espaço o materialismo cultural, buscando esclarecer os enigmas culturais relativos às preferências e às aversões alimentares. Também evoluem estudos ecológicos, evidenciando as relações entre cultura e natureza, e crescem os estudos de etnoecologia e de desenvolvimentismo. Os estudiosos também dão preferência para investigar o desenvolvimento dos sistemas alimentares para a análise da globalização e das crises ecológicas passíveis de uma compreensão dos sistemas alimentares. Contemporaneamente, correntes como o pós-estruturalismo, construcionismo e materialismo cultural estão embasando os estudos sobre o tema aqui abordado em diversas ciências. Porém, como não foi propósito deste estudo nos aprofundarmos nelas, espera-se que a menção breve aqui feita desperte o interesse de outros geógrafos.

Os geógrafos têm, necessariamente, de tomar conhecimento dessas correntes e elaborar uma contribuição no diálogo com as demais ciências. Refiro-me particularmente aqueles que se interessam pelas diversidades e as diferenças culturais manifestadas na relação sociedade-natureza para se posicionar em uma geografia da comida e dos alimentos. É o geógrafo Claval (2012) quem pondera que as relações ecológicas dos homens a seu ambiente se exprimem diretamente no consumo alimentar. Neste artigo pretende-se examinar como a natureza torna-se alimento e comida e, para tanto recorrerá à abordagem da geografia cultural na corrente pós-modernista para acrescentar alguns desafios aos estudiosos do tema.

SABORES E DISTINÇÕES ENTRE COMIDA E ALIMENTO

Da Matta (2000) enfatiza que a comida, com suas possibilidades simbólicas, permite realizar uma importante mediação entre cabeça e barriga, entre corpo e alma. Há um equilíbrio e síntese entre o olho e a barriga, o que possibilita operar simultaneamente com uma série de códigos culturais que normalmente distinguem o salgado do doce e do amargo; o gostoso do péssimo; o quente do frio. Brandão (1981) aprofundou essa discussão e elabora uma tipologia, com base em Lévi-Strauss (2004/1964) na qual crenças e costumes de

sertanejos do Brasil Central definem o quente e o frio dos alimentos, conforme mencionado (quadro 1). Para esse autor, quente não é especificamente uma referência à temperatura do alimento. É de crer que tal classificação dos alimentos em quente e frio tenha uma relação com a capacidade de estes serem considerados ofensivos ao aparelho digestivo, ao fígado e ao estômago.

Na década de 1950, Josué de Castro (1976) escreveu sobre as áreas alimentares do Brasil, afirmando que a alimentação do brasileiro possuía qualidades nutritivas precárias, padrões dietéticos incompletos e desarmônicos. Suas investigações levaram-no a concluir que a causa de tal alimentação deficiente era mais um produto de fatores socioculturais do que de fatores de natureza geográfica.

Contudo, ele atribui a responsabilidade pelos hábitos alimentares precários à estrutura econômica social. No seu entendimento, os portugueses possuíam uma tradição de boa e equilibrada alimentação, que, infelizmente, não foi mantida no Brasil. Isso se deveu, primeiramente, pela ausência do trigo de bom valor nutritivo e, depois, porque os portugueses priorizaram a monocultura do açúcar e a exploração do ouro e abandonaram o cultivo e o padrão alimentar.

Ainda para Castro, na mesma obra, os indígenas pouco contribuíram para a organização alimentar dos colonizadores que se instalavam. Suas colaborações básicas limitaram-se à mandioca e ao milho, alimentos de pouco valor proteico que cultivavam com técnicas tradicionais.

Ele ressalta, no entanto, o negro como portador de uma boa tradição agrícola africana e de ter concorrido para que, no Brasil Colônia, os recursos alimentares não se tornassem mais restritos. Além disso, os africanos foram importantes por introduzirem na alimentação usual hábitos alimentares de seu continente, como o óleo de palmeira ou dendê e a pimenta.

Castro considera que essas correntes culturais e a ânsia de ganhos econômicos com a monocultura e o latifúndio definiram uma característica alimentar pobre, peculiar até a primeira metade do século XX.

Esse perfil, posteriormente, modificou-se de modo gradual, pois fluxos migratórios provenientes de diversos países europeus e do Japão influenciaram o padrão alimentar brasileiro, principalmente nas regiões Central e Sul do País. A evolução dos meios de transporte, o aumento de compras pela Internet e de circulação de mercadorias, além da facilidade de acesso aos alimentos, permitem a aquisição de alimentos produzidos em outras zonas climáticas, alimentos importados e mesmo de produção nacional resultantes de alta tecnologia, irrigação, produtos químicos, cultivos e criações em viveiros apropriados etc. Atualmente, as discussões, além de se preocuparem com o valor nutritivo do alimento, volta-se para o sentido e o significado de comer e da comida.

Da Matta (2000) enfatiza que a comida, com suas possibilidades simbólicas, permite realizar uma importante mediação entre cabeça e barriga, entre corpo e alma. Há um equilíbrio e síntese entre o olho e a barriga, o que possibilita operar simultaneamente com uma série de códigos culturais que normalmente distinguem o salgado do doce e do amargo; o gostoso do péssimo; o quente do frio. Brandão (1981) aprofundou essa discussão e elabora uma tipologia, com base em Levi-Strauss (2004/1964) na qual crenças e costumes de sertanejos do Brasil Central definem o quente e o frio dos alimentos, conforme mencionado (quadro 1). Para esse autor, quente não é especificamente uma referência à temperatura do alimento. É de crer que tal classificação dos alimentos em quente e frio tenha uma relação com a capacidade de estes serem considerados ofensivos ao aparelho digestivo, ao fígado e ao estômago.

QUADRO 1
O quente e o frio dos alimentos

MUITO QUENTE	QUENTE	NEM FRIO / NEM QUENTE	FRIO
Carne de Porco	Feijão	Carne de gado	Melancia
Pequi	Abóbora	Carne de Aves domésticas	Lima
	Ovo	Arroz	Tomate
Manga	Repolho	Milho	Verduras em Geral
		Batatinha	Mandioca

Adaptado de Brandão, 1981, p.117. ÁREA DE ESTUDO

O código dos odores permite separar dos outros o alimento que tem bom cheiro e está sadio e bom. O código visual faz-nos comer ou não alguma comida com os olhos ou recusá-la por sua aparência.

Nesse sentido, entende-se que, ao se discutir sabor, é necessário atentar para sua imbricação com os alimentos, uma vez que ocorre uma mediação entre alimento e sabor. Os alimentos geram, produzem, elaboram os sabores e, por isso, doravante será adotado o termo alimento, por dar conta do sabor desde sua matriz. Convém ressaltar que Da Matta (2000, p.55) conceitua alimento como “tudo aquilo que é ingerido para manter uma pessoa viva”. Todavia, entre o alimento e a comida, o valorizado pelo homem, e tem as razões culturais, é a comida, pois ela “é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (idem). Portanto, o significado de comida envolve sentidos, significados, percepções e crenças.

Para esse autor, comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar. A comida vale tanto para indicar uma operação universal — o ato de se alimentar — quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, de fazer, estar e viver.

Comer é, sobretudo, celebrar relações sociais, e resulta de uma culinária relacional. No caso brasileiro, o autor comenta, ainda, sobre nosso jeito de comer, apreciando a mesa grande, farta, alegre, presente nos almoços aos domingos, nos jantares, nos aniversários e casamentos, reunindo familiares e amigos. É um momento que congrega a liberdade, o respeito e a satisfação. Por meio da comida habitual, os indivíduos comungam entre si num ato festivo, cancelando oposições e conflitos. Com a comida, celebramos nossas relações mais que nossas individualidades. Por isso, relacionamos intensamente as comemorações à comida e as ligamos com os amigos, o prazer, a satisfação de compartilhar os sabores dos alimentos.

As diferentes sociedades atribuem usos dos mais variados à comida, o que já comentamos aqui (Figura 1). Destaca-se que poucas sociedades aludem a razões nutricionais.



FIGURA 1
Funções socioculturais da comida
Adaptado de Bass, Wakefield y Kolasa, 1979 apud Hernández e Arnáiz (2005)

SABORES DIVERSOS: AÇÚCARES E PIMENTAS

De acordo com Hernández e Arnáiz (2005), um dos condicionantes biológicos da alimentação e que desempenhou um papel importante ao longo da evolução da espécie, além de contribuir para a sua sobrevivência, foi a aptidão da língua para detectar o amargo. E isso se mostrou vital, posto que a maioria das toxinas letais é amarga.

O apetite específico para o sabor açucarado parece ser um traço de forte componente inato entre todos os mamíferos. Essa é uma característica adaptativa positiva, na medida em que o açúcar é uma fonte de energia. Em qualquer caso, mais ou menos inato, o gosto pelos alimentos açucarados reforça-se em cada geração graças à doçura iniciada tenramente com o leite materno. Assim, o ser humano sempre procurou pelo sabor doce e progressivamente encontrou um meio de domesticá-lo, quer dizer, de reproduzir voluntariamente essa sensação gustativa tão apreciada. É provável que não haja nenhum povo que careça de meios léxicos para descrever a categoria de gostos que chamamos de “doce”. Embora o sabor doce não seja único, seja em culturas inteiras ou entre os membros de uma só cultura, nenhuma sociedade rechaça o doce como desagradável, ainda que algumas coisas doces sejam evitadas por diversas razões. Os sabores doces ocupam um lugar privilegiado entre o salgado, o amargo e o azedo.

Contudo é paradoxal a evolução cultural que se seguiu em relação à demanda do açúcar por parte do organismo humano. Até o século XVIII, o açúcar foi um produto escasso, exótico e de luxo. Até o final da

Idade Média, ele era considerado um medicamento, e seu uso era limitadíssimo, sendo, por isso, vendido nas farmácias. No tempo de Luís XIV, o açúcar tornou-se gênero de luxo, circulando como presente, sempre muito bem visto e aceito. No século atual, seu uso restringe-se a uma situação de superabundância. Desde o século XIX, os usos de açúcares ampliaram-se e diversificaram-se de modo paralelo ao próprio aumento da sua produção. Consequentemente, ele entrou no cardápio universal. Numerosos pratos passaram a ser mais nutritivos e também apetitosos. Atuando como corretor da acidez, da amargura e com propriedades antissépticas, ele converteu-se em um ingrediente que se prestava a todo tipo de combinações, nas quais o gosto, sinônimo de doce, combinava com o prazer (DUCROT, 2000).

Depois de 1900, o consumo do açúcar multiplicou-se por dez. A conjugação de apetência de açúcar e de interesses socioeconômicos conduz a um desajuste, uma ruptura da congruência entre a apetência pelo açúcar e as capacidades metabólicas do indivíduo cada vez mais sobrecarregadas. Todos os controles socioculturais que podem contribuir para a regulação do consumo estão consideravelmente debilitados pela civilização moderna, desintegrando e acelerando a reação em cadeia. (FISCHER, 1979).

O açúcar — seja ele procedente da beterraba, seja da cana de açúcar — passou a ser produzido em territórios específicos no mundo. Brasil, Cuba, França e Alemanha são os grandes produtores, o que não implica que eles sejam os principais consumidores.

Outra particularidade que diferencia os seres humanos do resto dos mamíferos onívoros consiste no fato de os homens consumirem produtos cujo sabor é-lhes desagradável quando provado nas primeiras vezes — como o jiló, a guariroba (*Syagrus oleracea*), um palmito amargo tão tradicional em Goiás, e, para alguns, o já citado pequi. Acrescem-se a eles alguns dos produtos mais procurados do mundo, como o café puro, o gengibre, a raiz forte, as bebidas alcoólicas, as pimentas picantes e a do reino, todos extremamente irritantes para a mucosa sensível da boca.

O uso quase universal das pimentas picantes chama particularmente a atenção e ilustrará o comentário acima. A pimenta é um condimento muito empregado em todas as sociedades não industrializadas, embora seja também nas industrializadas. Seu forte gosto deve-se à presença de uma substância irritante, a capsicina. De qualquer maneira, várias razões explicam uma utilização generalizada. As pimentas picantes superam todas as demais plantas como fonte de vitamina A e contêm uma boa quantidade de vitaminas B e C. Basta ingerir uma modesta porção para se contribuir de um modo importante para o equilíbrio do regime alimentar de algumas sociedades tropicais e subtropicais, cujos aportes vitamínicos procedentes de outras fontes sejam marginais. Além disso, as pimentas picantes têm a vantagem de reduzir a temperatura corpórea, uma vez que a capsicina, mesmo em diminuta quantidade, provoca a transpiração. Também, as pimentas picantes aumentam as secreções gástricas, estimulam o apetite, e algumas têm poder afrodisíaco. Por isso, a pimenta picante é importante em regiões nas quais os alimentos básicos são pouco saborosos. Finalmente, parece provado que elas têm o poder de limitar a multiplicação das bactérias no organismo, tais como salmonelas, estafilococos e outros microorganismos conhecidos por criarem desordens intestinais. Em síntese, elas cumprem uma função essencialmente adaptativa em determinados ambientes.

De acordo com Ducrot (2000), a pimenta foi a primeira especiaria utilizada na Índia, onde ainda o é. E, desde sua introdução na Europa, no século VI a.C, alcançou grande êxito, de sorte que permanece fazendo parte da culinária de países como Índia, México e Brasil.

A primeira menção reconhecível e concreta de uma especiaria está na Bíblia e refere-se à canela, a primeira, também, das especiarias ocidentais. Gregos e romanos introduziram-na em suas cozinhas nos séculos VIII e IX. Antes, empregavam-na como especiaria medicinal e afrodisíaca. O autor anteriormente citado (2000) conta que Nero usou, como forma de homenagem, todo seu estoque de canela na pira funerária de sua esposa por ele mesmo assassinada. Ele relata ainda que, durante séculos, os venezianos souberam explorar o fato de a cozinha medieval não prescindir de seu sabor e odor, fixando-lhe os preços e tornando-se ricos e poderosos. Porém, no século XVI, os portugueses instalaram-se no Ceilão, onde passaram a saquear os navios árabes e

italianos e ganharam, com sangue e terror, o controle da venda da canela, o que durou cerca de 50 anos, até serem expulsos pelos holandeses e britânicos.

Para além dos valores simbólicos e econômicos atribuídos a certos alimentos, os homens, na relação com a comida, desfrutaram da capacidade de superar suas primeiras reações e de se adaptar a determinados alimentos cujo sabor, inicialmente, os desagradava.

DAS RELAÇÕES ENTRE A CULTURA E A NATUREZA DOS/NOS ALIMENTOS

A despeito de sua transcendência, os condicionamentos biológicos não são suficientes para explicar os comportamentos alimentares da espécie humana. Como já foi dito, comer é um fenômeno social e cultural. Conforme Back (1977) apud Hernández e Arnáiz (2005), inclusive em nossa moderna sociedade a comida configura importantes aspectos de identidade sociocultural. Na quase totalidade das sociedades, comer é essencialmente uma atividade social e já foi aqui mencionado. Os modos como preparam e como servem os alimentos — além das maneiras como nunca seriam preparados — revelam os modos mediante os quais os indivíduos de diferentes sociedades projetam suas identidades.

De acordo com Hernández e Arnáiz (2005), três argumentos servem de embasamento para a ideia de que os alimentos são um fato que transcende a biologia para entrar na esfera/dimensão da cultura e se tornar comida:

- 1) Existem aversões e preferências muito diferentes entre as culturas com relação a uma mesma fonte de proteínas – por exemplo, insetos, rãs, escargot, cachorro, vaca – que vão além dos condicionamentos biológicos e que nos remetem a diferentes estratégias de adaptação ao meio;
- 2) Em todas as culturas conhecidas, as proibições alimentares parecem muito mais importantes quando se trata de produtos animais do que quando se trata de produtos vegetais. Os animais têm atributos morfológicos que os aproximam muito mais dos seres humanos;
- 3) Os antropólogos têm observado que, muito frequentemente, a carne é o alimento mais procurado. A valoração da carne em numerosas culturas e em inumeráveis épocas é uma constatação a ponto de os historiadores medirem a prosperidade de um período e/ou de uma categoria social pelo aumento do consumo per capita de carne.

Portanto, é possível afirmar que a alimentação vincula o natural com o social em um sentido amplo, e que comer serve como um meio para descobrir a maneira como os seres humanos são, simultaneamente, organismos biológicos e entes sociais.

Em um estudo sobre o Plantar, colher e comer feito com os lavradores de Mossâmedes, município goiano, Carlos Rodrigues Brandão (1981) apresenta uma análise interessante da percepção dos lavradores sobre alimentos e natureza. Aqueles lavradores estabelecem uma distinção entre: a) aquilo que é da natureza; b) o que se usa da natureza; c) o que não serve para comer; d) o que é comestível. De acordo com suas interpretações o reconhecimento da natureza até os limites do alimento pode ser esquematizado da maneira apresentada na figura 2.

Os homens não comem madeira e uma grande quantidade de vegetais e de animais, afirmam aqueles lavradores de Mossâmedes, embora se saiba que pessoas de outros lugares podem comer animais como o preá, o teiú, a cobra e o rato. Assim, a natureza não comestível é aquela não-apropriada.

Segundo nesse mesmo estudo de Brandão, há um conjunto de produtos obtidos da natureza reconhecidos como ingeríveis pela boca e que não são considerados um tipo de comida. Estão nessa categoria a água e os remédios e, numa categoria intermediária, situa-se aquilo que se põe “na comida”, como o sal e outros temperos.

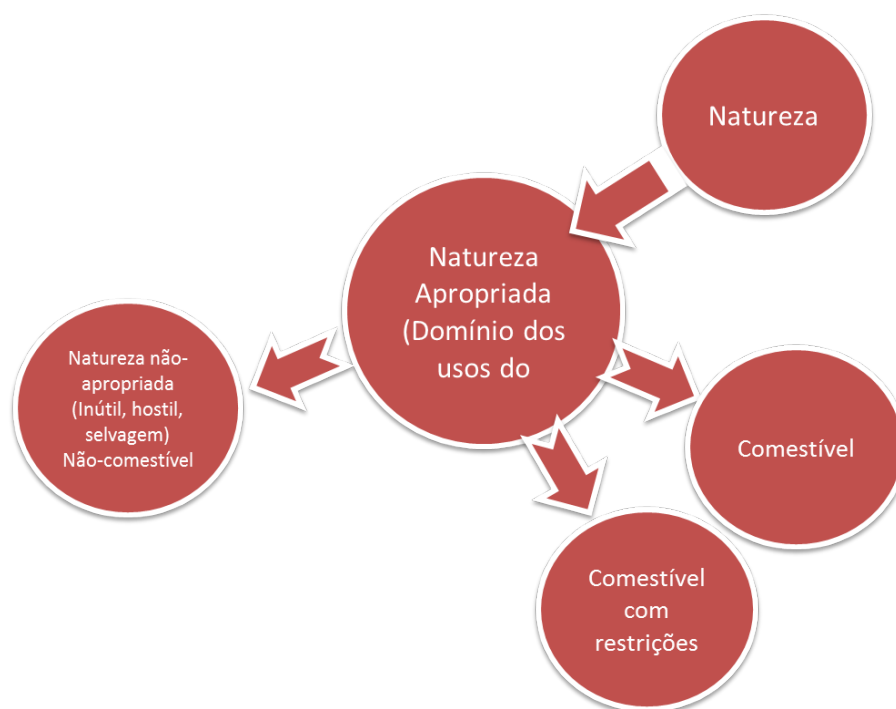


FIGURA 2
Percepção da natureza e sua relação com os alimentos
Brandão, 1981, p.97

Alguns antropólogos já apresentaram estudos comprovando que as sociedades podem se prover de uma área direta da natureza sem a mediação do seu trabalho, ou seja, do homem agir como um produtor. É o que ocorre na pesca, caça e coleta. Entre os alimentos de coleta, destacam-se o mel de abelhas (único de origem animal), raízes e frutos silvestres. E, no caso de Goiás, cita-se a guariroba, o araticum (*Annona coriácea*), a marmelada-de-cachorro (*Alibertia edulis*), o bacupari (*Garcinia gardneriana*), o jatobá (*Hymenaea stigonocarpa* Mart.), o ingá (*Inga vera*), a cagaita (*Eugenia dysenterica*), o jenipapo (*Genipa americana*), o tarumã (*Vitex polygama*) e o baru (*Dipteryx alata*), dentre outros que estão nas matas. Os da natureza de maior agrado encontram-se nos campos e cerrados: os cajuzinhos do campo, a mangaba e o murici. Convém repetir que os mais importantes na dieta local são o pequi e a guariroba.

Toda alimento não obtido na natureza, mas sobre seus recursos, deriva do trabalho do homem na fazenda, no quintal e na roça, ou então é comprado. Na lavoura, ele planta os grãos, algumas raízes, a cana; já nos quintais, são as árvores frutíferas, plantas medicinais, algumas vezes o milho, a mandioca e a batata. Essa classificação pode ser simplificada em: comida da cidade e comida da fazenda, que se subdivide em da natureza, do pasto, do quintal, da lavoura (figura 3).

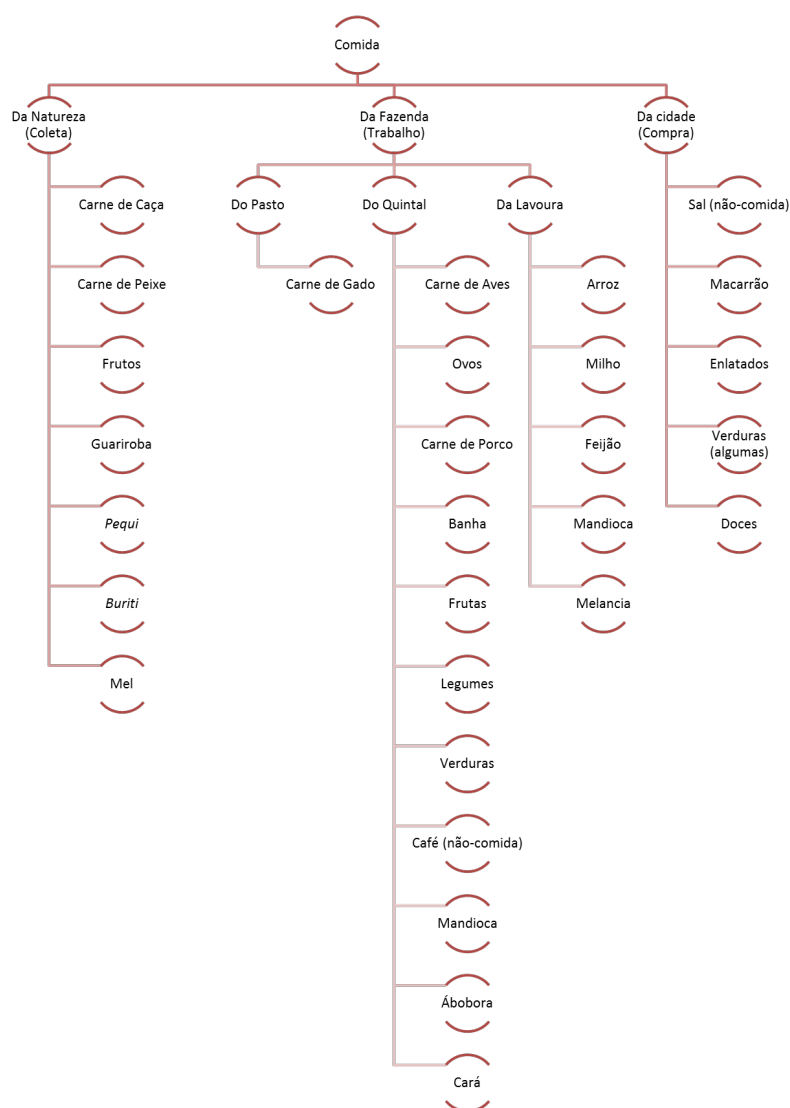


FIGURA 3

A comida e suas origens

Adaptado de Brandão, 1981, p.101

Pode-se concluir que nem tudo que é potencialmente comestível na natureza pode ser comido pelo homem, porque certos alimentos não devem ser comidos também por certos tipos de pessoas.

É importante salientar, outrossim, que De Certeau; Giard; Mayol (1997) lembram-nos de que a alimentação não se apresenta in natura ao homem. O alimento na árvore já é um elemento culturalizado pelo simples fato de ser tido como comestível. A noção de ser comestível é sobretudo cultural: no México, comem-se gafanhotos, os chapulines; e bastante apreciado na Coreia é o bosintang é um prato feito com a carne cozida do cão; a parilla é a mescla de carnes e miúdos grelhados dos uruguaios e bolivianos. No Brasil, na ilha de Marajó, saboreia-se uma sopa de “turu,” molusco semelhante a um verme que desenvolve nas árvores dos manguezais ; aprecia-se buchada e panelada no Nordeste, e a guariroba, embora amarga, em Goiás, alimentos estranhos àqueles que com eles não estão acostumados.

RETOMANDO AS CRENÇAS E O VALOR SIMBÓLICO DOS ALIMENTOS E COMIDA

A alimentação também figura como uma via privilegiada para se refletirem as manifestações do pensamento simbólico e, em dadas ocasiões, como uma forma de simbolizar a realidade. Criamos categorias de alimentos: saudáveis e não saudáveis, convenientes e inconvenientes, ordinários e festivos, bons e ruins, quentes e frios, puros e impuros. E, mediante essas classificações, construímos as normas que regem nossa relação com a comida e, inclusive, nossas relações com as demais pessoas, de acordo, também, com suas diferentes categorias. Aliás, o mecanismo que impede servir arroz com feijão em uma festa de casamento é o mesmo que normatiza ser adequado oferecer cachaça para homens e licor para mulheres. Esse mecanismo está pautado por um sistema de crenças e valores existentes em qualquer cultura e pode determinar que alimentos sejam objetos de aceitação ou de rejeição em cada situação e por cada tipo de pessoa. Presentemente, o açúcar, conforme relatado, passou de medicamento a condimento de luxo entre a elite, para depois se tornar extremamente popular. Nos últimos anos, entretanto, assiste-se a uma sacarofobia crescente.

No caso da carne, por exemplo, no Antigo Testamento, o Paraíso terrestre era vegetariano. Somente depois do Dilúvio Deus conferiu direito ao homem de comer a carne e, desde a Idade Média, as regras da Quaresma pesam sobre a alimentação dos católicos, estabelecendo os dias de jejum da carne. A carne, como já dissemos, é considerada um alimento viril, masculino, pecaminoso, quente, e comer a carne de um animal pode significar adquirir sua força vital.

Os tabus sobre os não predadores compartilham a ideia de que os animais tabus pertencem a um mundo culturalmente definido e, ao mesmo tempo, contradizem-no. Ademais, existe tabu se os animais são similares aos humanos em algum aspecto ou se transgridem a definição cultural das fronteiras entre o homem e o animal. A carne tem, em relação aos outros alimentos, um status consideravelmente particular, e seu consumo somente pode ocorrer, como afirma Fischler (1995), se concebida como algo estranho ao humano, como se a distinção animalidade-humanidade, em certas circunstâncias, fosse esgarçada, dando lugar a uma espécie de continuum do vivente. E o consumo da carne somente poderia ser possível rompendo tal continuidade.

O binômio sexo-alimento revela-se estreitamente vinculado em todas as culturas, já que representa duas formas entrelaçadas de sensualidade, consoante Da Matta (2000) comenta de forma primorosa, divertida, acerca da relação comida e mulher no Brasil. Não faremos essa discussão e recomendamos a leitura do livro *O que faz o Brasil, Brasil?*

Nessa concepção dos alimentos como estimulantes da sensualidade, recorre-se também àqueles chamados afrodisíacos. E a lista é extensa nas diferentes culturas. São os que, ao serem ingeridos, aceleram o pulso, aumentam a pressão sanguínea, elevam a temperatura corporal e, inclusive, às vezes, provocam um pouco de transpiração, câmbio fisiológico idêntico ao que acompanha o orgasmo.

Já com a velhice, parece que o paladar perde a sensibilidade e há necessidade de calorias em menor quantidade que na juventude. Na velhice, parece que o interesse pelos afrodisíacos anula-se, e o indivíduo centra-se em um regime que alarga a vida. Nesse sentido, as crenças voltam-se para os diferentes tipos de alimentos e regimes alimentares que conservam a saúde e a longevidade. Alguns povos atribuem a determinados alimentos sua longevidade, pois preservam o melhor índice de saúde. É o caso do azeite de oliva na região mediterrânea, um determinado iogurte na região do Cáucaso, e o vinho nas diversas áreas da terra.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se asseverar, nas palavras de De Certeau, Giard e Mayol (1997), que existe uma sutil economia das opções, dos gostos, das repulsas e das atrações, o que forma uma complexa geografia de sabores e alimentos. Para o fato de os homens não se alimentarem de nutrientes naturais, de princípios dietéticos puros, existe uma explicação. Igualmente, sobre os alimentos culturalizados, os autores dizem (1997, p.233) que o preparo e a forma de consumir de cada região e cada país refletem “um quadro detalhado de valores, de regras e de

símbolos, acerca do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num dado período.”. É possível mesmo afirmar que estes alimentos criam territórios, geografizam materialmente e imaterialmente o espaço. Desta maneira esta reflexão reforça este tema e sua natureza como objeto de interesse geográfico.

Os mesmos autores ainda confessam que a arte de nutrir relaciona-se com a arte de amar. Para ilustrar essa afirmação, entre os povos indígenas incas e maias, são ainda uma tradição sepultar com músicas e banquetes, e, no dia dos mortos, levar como oferenda ao túmulo os pratos favoritos do morto. Neste caso a demonstração do amor vincula-se também com a morte. Ainda hoje, nos velórios na França, após os sepultamentos, a família inicia o luto com uma refeição para a ocasião, compartilhando alimentos e geralmente até servindo o vinho apreciado pelo morto.

Os alimentos são imprescindíveis para a sobrevivência física e o bem-estar psíquico das pessoas. Mas eles são, sem dúvida, importantes para a reprodução social das sociedades — ainda que seja uma garrafa de vinho, um pote de doce, um café, que se oferecem como sinal de amizade, de agradecimento ou mesmo por interesse. Assim, por meio da comida, acentua-se a função social do alimento na manifestação dos sentimentos que contribuem para socializar os indivíduos como membros de sua comunidade. Neste caso, sua função principal é contribuir na manutenção da estrutura social e, em consequência, do sistema, de forma que o seu valor é mais social que nutritivo. É, também, simbólico.

Neste texto iniciou-se a reflexão, respaldada em uma etnogeografia com a qual oferece uma leitura para aqueles que desejam aprofundar a compreensão de como os homens percebem e tiram proveito da natureza para sua sobrevivência

Espera-se que seu conteúdo provoque o leitor a considerar o sentido do paladar como meio de percepção e conhecimento da natureza. Igualmente, a refletir nos significados culturais do que e como comemos e, que nos fazem sermos diversos e plurais, portadores de identidade alimentar singular.

AGRADECIMENTOS

Artigo vinculado ao Projeto Identidades territoriais e políticas de desenvolvimento territorial e ambiental na Reserva da Biosfera Cerrado – Goiás. Bolsa CNPq PQ Produtividade e ao Projeto Ambiente, mulher e cidadania nas comunidades tradicionais no território da cidadania do Vão do Paranã e da rvs Veredas do Oeste Baiano.. CHAMADA MCTI/CNPQ/MEC/CAPES Nº 22/2014 - CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E SOCIAIS APLICADAS.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M.C. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: UDUFU, 1997.
- BARBOSA, R.R. Sabores e sentidos: a gastronomia no contexto da geografia cultural. In ALMEIDA, M.G, CHAVEIRO, E.F. BRAGA, H.C. Geografia e cultura. Os lugares da vida e a vida dos lugares. Goiânia: Ed. Vieira, 2008, 204-221.
- BRANDÃO, C.R. Plantar, colher, comer. Rio de Janeiro: Ed. Graal, 1981.
- CASTRO, J. Ensaios de Geografia Humana. Porto: Ed. Brasília, 1976.
- CLAVAL, P. Géographie Culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux. Paris. 2eme édition. Armand Collin, 2012.
- CLAVAL, P. A Geografia Cultural. Florianópolis: Ed. UFSC, 1995.
- COELHO, V.P. A festa do pequi e o zunidor entre os índios Waurá. Scheizerische Amerikanisten Gesellschaft. Bull. 55-56, 1991-1992.
- DA MATTA, R. O que faz o Brasil Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 2000.
- DE CERTEAU, M; GIARD, L, MAYOL, P. A invenção do cotidiano. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Ed. Vozes, 1997.

- DUCROT, V, E. Los sabores de la historia. Los grandes acontecimientos de la humanidad contados desde la mesa y la cocina. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 2000.
- FISCHLER, C. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, J. (Comp.). Alimentación y cultura: necesidades gustos y costumbres, 1995, p. 357-380.
- HERNANDEZ, J, C., ARNÁIZ, M.G. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- LEVI-STRAUSS, C. O cru e o cozido: Mitológicas I São Paulo: Cosac Naify. 2004/1964.
- PITTE, J.R. Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion. Paris: Fayard, 1991.
- PITTE, J.R. Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaigner en Europe de l'Antiquité à nos jours. Paris: Fayard, 1981.
- SHALINS, M. Au Coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle. Paris: Gallimard., 1988.
- THOMAS, K. O homem e o mundo natural. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.