

MONTANARI, Massimo (org.) *O mundo na cozinha*. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

Luciana de Campos¹

A cozinha contém e exprime a cultura de quem a pratica (Massimo Montanari)

Esboçar, ou melhor, construir o que Jean-Pierre Devroey denomina de uma “Arqueologia do gosto” é o que mais uma vez a obra *O mundo na cozinha* organizada pelo medievalista italiano Massimo Montanari proporciona aos pesquisadores de história da alimentação, gastronomia histórica, medievalistas e também ao público interessado em conhecer não só a história dos alimentos e das práticas que o cercam mas, principalmente, nas trocas – alimentares e culturais – que determinados produtos proporcionaram. Traçando um percurso histórico gastronômico que se inicia na Catalunha medieval, mais precisamente no século VIII, percorre as mudanças na cozinha europeia da Baixa Idade Média ao início da Idade Moderna; depois, nos transporta para o exotismo da cozinha e farmacopeia do Imperador da China no século XIV, passando pelas cozinhas branca e negra da África, viaja pelas comidas americanas pré-colombianas e pós-contato, revisita as cozinhas judaicas da Antiguidade e do Medieval, brinda-nos com a popularização do champagne no século XVIII e, finalmente nos nutre - corpo e alma! – com o doce mito da gorda Bolonha.

A obra contém uma introdução escrita pelo organizador Montanari e disserta sobre as questões das trocas – tanto culturais como materiais – que as cozinhas, sejam elas na Europa na recém descoberta América, ou na África ocidental - mantêm desde a Antiguidade e, que a cada dia tornam-se mais frequentes e, como escreve o autor:

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que

¹ Mestre em História pela UNESP. Professora de História Antiga no Departamento de História da UFMA. Membro do NEVE (Núcleo de Estudos Vikings e Escandinavos) e Grupo de Estudos Celtas e Germânicos BRATHAIR (www.brathair.com). E-mail: fadacelta@yahoo.com.br

consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que decodificar-lhe a língua. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações. (MONTANARI: 2009 – 11).

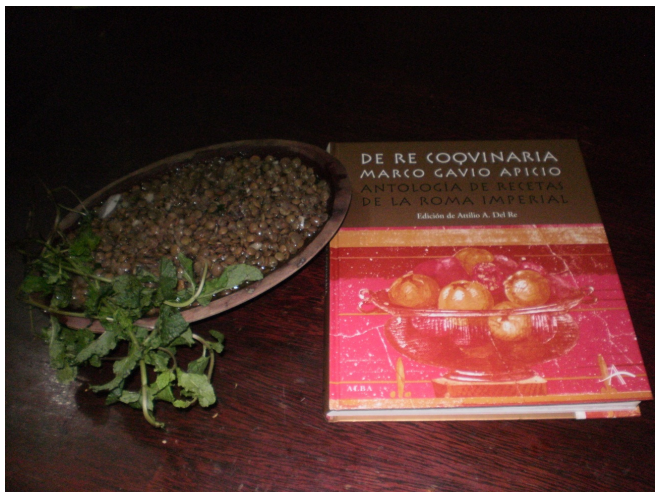
Comparando a elaboração de um prato – desde a leitura da receita,² a seleção dos ingredientes, a apresentação e, finalmente, a degustação, - à linguagem que possui códigos, vocábulos e estes se organizam em regras para estruturá-la, como a sintaxe e a retórica, o que acontece também na cozinha. Não basta apenas bons ingredientes, é preciso ordená-los e harmonizá-los e, assim, compor não somente uma receita mas uma refeição completa que será a interpretação pessoal do cozinheiro atrelada ao gosto daqueles que irão prova-la, juntamente com os ingredientes disponíveis e, também - principalmente no que diz respeito aos receituários medievais - aos modismos de cada época e de cada região. Traçando *percursos de permuta, cruzamento e contaminação* (MONTANARI: 2009 – 17), como nos mostra o organizador na Introdução partimos, finalmente, para a viagem histórico-gastronômica que, *O mundo na cozinha* nos proporcionará.

Antoni Riera-Melis, professor de História Medieval na Universidade de Barcelona realiza um estudo intitulado “O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval”, nos fala da fusão culinária das culturas islâmicas e cristãs e vai discorrer principalmente, sobre as contribuições que a primeira proporcionou, fosse, no cultivo de novas hortaliças e vegetais que o autor elegeu como objeto de estudo devido ao seu interesse alimentar e importância na dieta tanto de muçulmanos como de cristãos: a cana-de-açúcar, o arroz, as frutas cítricas, a berinjela (esta muitas vezes utilizada como remédio, tida muitas vezes como alimento venenoso o que exigia muito cuidado no seu preparo!) e o espinafre. As descrições e análises realizadas por Riera-Melis do cultivo e consumo desses alimentos pelos praticantes das duas religiões, mostra-nos não somente o surgimento de uma culinária baseada nas trocas materiais, culturais e simbólicas, mas o florescimento de receituários cuja base foi a tolerância e a sede pelo novo e exótico.

² Para as questões dos receituários na Idade Média e a sua importância vide Revista *Alethéia*, volume 1, janeiro julho de 2010, resenha O livros do cozinheiro: http://revistaale.dominiotemporario.com/doc/CAMPOS_Luciana_de.pdf

O segundo texto, “Identidades nacionais, peculiaridades regionais e *koiné* européia na culinária medieval”, composto por Bruno Laurioux, apresenta como a culinária medieval não é uma (MONTANARI: 2009 – 69) e sim uma mescla, que, apesar do uso de produtos vegetais e animais e, mais ainda das especiarias, parecia a primeira vista possuir uma uniformidade mas o que vinha ser apresentado ao longo do texto é justamente a desconstrução dessa ideia, que o autor classifica como simplista, pois a cozinha medieval europeia é muito variada e, o que prevalece mais uma vez é o gosto de cada região e, mais ainda a disponibilidade dos ingredientes, principalmente no que diz respeito aos condimentos, mais especificamente as ervas aromáticas que conferem a cada prato sensações – tanto olfativas, como visuais e, principalmente, degustativas – distintas e, que cada região europeia vai colocar, muitas vezes no mesmo prato, cores, odores e sabores diferentes, condizentes com o paladar regional.

A cozinha da Idade Moderna na Europa dos séculos XVI – XVIII, recebe uma análise de Jean-Louis Flandrinem “A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI – XVIII)”, vai discorrer sobre a diversidade de ingredientes, modo de preparo e receitas nas impressões dos viajantes principalmente, ingleses, franceses, italianos e espanhóis nos proporcionando assim conhecer os diferentes modos de preparo dos alimentos como está em um trecho escrito por Jean-Jacques Bouchard um sacerdote parisiense em viagem à Roma, no ano de 1630, citado por Flandrin: *as iguarias são preparadas à italiana, com muitas especiarias e molhos extravagantes e de sabor intenso* (MONTANARI: 2009 – 101). Flandrin nos mostra como as regiões mediterrâneas consumiam de forma diferente os mesmos alimentos e, de como os receitas e, principalmente os gostos variavam, este texto é uma viagem gastronômica pela França, Itália e Inglaterra na Idade Moderna mas, que ainda conserva “gostos” medievais.



Fotografia 1: Prato “lentilhas à egípcia” cuja receita encontra-se na obra *De recoqvinaria* de autoria de Marco Gavio Apicio, que traz receitas consumidas na Roma Imperial, principalmente no século I d.C. Este prato apesar de levar na sua preparação um grande numero de ervas aromáticas e especiarias, foi considerada pelo próprio Apicio como uma comida cotidiana, rústica que agradaria tanto a aristocracia como a plebe (fotografia e experimento gastronômico da autora).

A diretora do Centro de Estudos sobre China Moderna e Contemporânea da Escola de Altos Estudos em Ciências Sociais de Paris, Françoise Sabban, em “A cozinha cosmopolita do imperador da China no século XIV. Uma nova abordagem” discorre sobre como o Imperador Chinês Tuq Temur, em 1330, recebeu a obra *Yinshanzhen-gyao* (Princípios importantes do comer e do beber) escrita pelo seu médico e dietista Hu Sihui contendo não somente um receituário dos alimentos e bebidas e seu modo de preparo que deviam ser consumidos pelo imperador como um tratado de plantas medicinais e seu uso para o tratamento de diversos males que poderiam acometer o imperador. Observamos pelo estudo realizado por Sabban que a cozinha do imperador chinês em pleno século XIV já fervilhava de novos aromas e sabores vindos do Ocidente e, que a mescla com os alimentos chineses foi enriquecedora.

Da China para a África, Jack Goody analisa como a comida africana foi interpretada e reinterpretada por brancos e negros. “A comida africana na cultura “branca” e na cultura “negra”, constrói uma nova identidade para alimentos tradicionais e, como o manuseio destes alimentos e até o seu preparo construiu novas relações de gênero e interferiu em algumas práticas mágico religiosas mostrando assim o poder que o alimento e a sua manipulação tem de modificar alguns aspectos culturais significativos.

O intercambio entre os hábitos alimentares dos povos americanos e a cozinha trazida pelos colonizadores é tema eleito por Dominique Fournier, “A cozinha da América e o

intercâmbio colombiano”, explica como a Europa vivendo sob os doces sabores das especiarias orientais deixou-se encantar pelo cacau, milho, tomate e batata, ingredientes esses incorporados as tradicionais receitas vindas da Península Ibérica que ganharam novas cores e sabores. Fournier também apresenta uma interessante discussão acerca da comida sacrificial consumida pelos sacerdotes astecas que foi alvo de combate por Cortez e seus homens cumprindo as ordens da coroa espanhola para eliminar hábitos alimentares pouco condizentes com os ideais cristãos. Aqui, como no caso da alimentação africana podemos observar como novos alimentos interferem nas práticas religiosas, modificando-as e até mesmo eliminando-as. A cozinha mais do que trocas também é um local de mudanças significativas na sociedade nas mais diversas esferas.

A alimentação judaica, no texto “Cozinha judaica, cozinhas judaicas” explica a idoneidade alimentar denominada *kasheru* que mostra qual alimento pode ser consumido quando este é identificado como *kasher*, assim como o autor nos demonstra como a alimentação era condicionada por escolhas dietéticas bastante rígidas. Ariel Toaff nos mostra a preparação de determinados alimentos “à judaica” e, como o consumo destes por cristãos e muçulmanos – fosse na Península Ibérica, no Levante ou no Reino de Nápoles – era uma aventura e uma incursão num mundo proibido mas que oferecia sabores tentadores mesmo sendo elaborada com ingredientes considerados bons apenas para os pobres e, claro, judeus.

Da mistura de berinjelas, flor-de-farinha, alcachofras e azeite de oliva consumidos pelos pobres, judeus, muçulmanos, cristãos e romanos da Antiguidade, passamos a sofisticação da bebida eleita pelos amantes como símbolo de alegria e prazer: o champagne. “Champagne!, ou a expansão do território” por Jean-Pierre Devroey mergulha no mundo da fabricação, engarrafamento, armazenamento, comercialização e consumo do vinho espumante produzido na região da Champagne. Fazendo um percurso desde a corte de Luís XIV que aprende a viver segundo rígidas regras de corte até a onda de prazer que invade Ema Bovary quando experimenta a delícia da espuma da bebida escorrendo entre seus dedos antes de entregar-se ao amante, Devroey estuda como o território emprestou o nome à bebida e, como essa tornou-se sinônimo de sofisticação e modificou não somente hábitos alimentares como modos e maneiras de comportamento.

O último ensaio escrito pelo organizador da obra, Massimo Montanari realiza uma análise da construção do mito da Bolonha gorda em oposição ao da magra Paris no século XIII. “Bolonha gorda. A construção de um mito”, traça um percurso da migração dos jovens da escola de teologia de Paris para estudarem direito em Bolonha, Montanari analisa como a gordura de Bolonha não diz respeito somente ao consumo cada vez maior de boa comida, mas de que a hospitalidade da cidade era crescente e que as delicias bolonhesas eram fruto de uma comida rústica, com sabor mais puro que, segundo o autor, foi desses traços de cultura camponesa que Bolonha apropriou-se e conseguiu prosperar e tornar-se um centro irradiador de conhecimento.

A publicação de mais uma obra de Massimo Montanari, medievalista e pesquisador insaciável por conhecer cada vez mais os hábitos e os modos de fazer e comer da Idade Média, vem preencher uma lacuna a muito existente na *terra brasilis*. Apontando novas fontes e objetos de pesquisa ainda pouquíssimos conhecidos os autores nessa obra mostram ao público brasileiro – principalmente para os medievalistas – que a *arqueologia do gosto* como nos descreveu Dominique Fournier, deve não somente ser estudada e aprofundada como está sendo realizada pelos historiadores europeus que não apenas teorizam sobre o alimento e o seu consumo, mas realizam pesquisas empíricas, reconstituindo o plantio, como nos descreve Antoni Riera-Melis em seu ensaio até a elaboração das receitas, seguindo fidedignamente o modo de preparo até a sua apresentação com utensílios também reconstituídos, um trabalho magnífico de interdisciplinaridade! Para alguns um trabalho de pesquisa pouco sério e de pura diversão, mas, ao lermos atentamente as notas ao final de cada ensaio da obra observamos que as universidades europeias desde a década de 1980 dedicam cada vez mais espaço para o debate e as pesquisas tanto em história da alimentação como a gastronomia histórica. Ainda atrelamos as nossas pesquisas aos palácios, as cortes e a nobreza medieval, nos esquecendo dos camponeses, não lhes conferindo a importância necessária. Quando nos dedicamos à pesquisa em história da alimentação³ e, mais ainda à gastronomia histórica, observamos a necessidade de conhecermos cada vez mais a cultura alimentar dos camponeses e dos pobres, como nos foi apresentado em vários

³ A *História da Alimentação* está ligada a uma construção historiográfica, tratando assim os hábitos alimentares sob uma perspectiva teórica, enquanto a *gastronomia histórica* tem o foco na cultura material, mas não só na reconstituição dos pratos como também dos utensílios e equipamentos da época estudada, procurando chegar o mais próximo possível do que seria o prato que está sendo objeto de reconstituição.

textos.⁴ A simplicidade de alguns alimentos consumidos por essas pessoas conseguiram respeito e notoriedade e hoje são considerados alimentos “de luxo”. E, reconstruir essa alimentação, realizar a arqueologia do gosto é devolver, a essa comida rústica e simples de sabor autêntico toda a sua importância, como o próprio Montanari observa ao final de seu ensaio.

Os estudos medievais brasileiros têm muito a lucrar – e também crescer! - com mais essa publicação de uma obra organizada por Massimo Montanari, pois conhecendo o nosso passado alimentar podemos organizar e preservar o nosso futuro.

Agradecimentos: agradeço ao meu esposo e companheiro Johnni Langer, aos meus filhos Thor e Isolda Langer e ao professor doutor João Lupi (UFSC), nosso “druidamór”, por serem constantes provadores e estimuladores dos meus experimentos histórico-gastronômicos.

⁴ As nossas pesquisas atuais em gastronomia histórica estão centradas na alimentação da Escandinávia da Era Viking (século VIII ao XI d.C.), trabalhando na reconstituição de pratos consumidos principalmente por fazendeiros e camponeses, portanto uma comida mais rústica.