COMIDA E PODER COMO
HERANÇAS DO IMPERIALISMO
PARA A HUMANIDADE:
ASCENSÃO E QUEDA DAS
GRANDES COZINHAS DO MUNDO.

EWERTON REUBENS COELHO-COSTA
Universidade Estadual do Ceará
ewertonreubens@gmail.com

RESUMO

A obra “Gastronomía e Império: La cocina en la historia del mundo”, de Rachel Laudan com tradução feita por Ix-Nic Iruegas e Ignacio Padilla, vem para fortalecer a da história da alimentação da humanidade tratando sobre o desenvolvimento da produção de comida a partir dos grandes impérios. O livro trata sobre a comida preparada, que é apresentada como um feito humano, não natural, assim como casas, roupas e utensílios. Nele, Laudan desvenda padrões entre as migrações de cozinhas a partir da disseminação de cozinhas por conquistas de territórios, construções de impérios e das trocas realizadas por mercadores, soldados e missionários, desde os tempos antigos até a modernidade.

Palavras-chave: Gastronomia; Imperialismo; Poder; Ascensão; Queda.

FOOD AND POWER AS
IMPERIALISM'S LEGACIES FOR
HUMANITY: RISE AND FALL
OF THE WORLD'S GREATEST
CUISINES.

EWERTON REUBENS COELHO-COSTA
Universidade Estadual do Ceará
ewertonreubens@gmail.com

ABSTRACT

The work “Gastronomy and Empire: La cocina in the history of the world”, by Rachel Laudan, translated by Ix-Nic Iruegas and Ignacio Padilla, comes to strengthen the history of human food, dealing with the development of food production since the great empires. The book deals with prepared food, which is presented as an unnatural, human feat, as well as houses, clothing, and utensils. In it, Laudan unveils patterns between kitchen migrations from the spread of kitchens by territorial conquests, empire building and exchanges carried out by merchants, soldiers and missionaries, from ancient times to modernity.

Keywords: Gastronomy; Imperialism; Power; Rise; Fall.

As primeiras civilizações da humanidade se desenvolveram a partir do Crescente Fértil (que compreende atualmente os Estados de Israel, Palestina, Jordânia, Chipre, Líbano, Kuwait; partes do Egito, do Irã, do Iraque e da Síria (HAVILAND et al., 2013); e do Vale do rio Indo (com origem no Planalto do Tibete, na China, cortando região da Caxemira, na Índia, e atravessado todo o Paquistão até o mar arábico (CLIFT, 2001), regiões propícias à agricultura nas quais se fizeram surgir, aos pés de grandes rios, cidades igualmente grandiosas que levariam à criação de Estados e Impérios que se estenderiam inicialmente pelo cinturão da Eurásia.

Partindo desse contexto, a obra “*Gastronomía e Império: La cocina en la historia del mundo*”, de Rachel Laudan com tradução feita por Ix-Nic Iruegas e Ignacio Padilla, vem para fortalecer a da história da alimentação da humanidade tratando sobre o desenvolvimento da produção de comida a partir dos impérios.

A obra editada em 2020, no México, e ainda sem tradução no Brasil é, na verdade, a tradução de uma publicação de 2013 editada em inglês e publicada pela editora da Universidade da Califórnia (em Berkeley, Los Angeles e Londres) com o título original de ‘*Cuisine and Empire: Cooking in World History*’, que já se encontra traduzida em chinês, coreano e japonês. A obra é composta por oito capítulos, tal como se apresenta a seguir: I. *El dominio de la cocina con base en granos, 20000-300 a.C. (p.27)*; II. *Las cocinas sacrificiales con base en cebada y trigo de los imperios antiguos, 500 a.C.-400 d.C. (p.87)*; III. *El budismo transforma las cocinas de Asia meridional y oriental, 260 a.C.-800 d.C. (p.146)*; IV. *El islam transforma las cocinas de Asia central y occidental, 800-1650 d.C. (p.183)*; V. *El cristianismo transforma las cocinas de Europa y las Américas, 100-1650 d.C. (p.224)*; VI. *Preludio a las cocinas modernas: Europa del Norte, 1650-1800 (p.274)*; VII. *Cocinas modernas: la expansión de las cocinas intermedias, 1810-1920 (p.327)*; VIII. *Cocinas modernas: la mundialización de las cocinas intermedias, 1920-2000 (p.404)*.

Rachel Laudan é uma pesquisadora inglesa que começou sua jornada como historiadora da ciência e tecnologia na academia e se transformou, de forma independente, numa historiadora da alimentação que tem se dedicado a examinar as ligações entre a preparação da comida e o desenvolvimento cultural e econômico da humanidade. Geóloga por formação, Laudan obteve doutorado em história e filosofia da ciência pela Universidade de Londres, em 1974, e foi professora e pesquisadora em várias universidades na América e na Europa. A carreira de Laudan deu a ela a rara oportunidade de viver nos cinco continentes, mas atualmente ela mora em Austin, Texas/EUA, com o marido filósofo. Destacam-se entre suas publicações mais importantes, além da obra resenhada: *The Food of Paradise: Exploring Hawaii’s Culinary Heritage* (LAUDAN, 1996) e, como co-editora do *Oxford Companion to the History of Modern Science* (HEILBRON et al., 2003).

Faz-se necessário esclarecer que o livro trata sobre a comida preparada, que é apresentada como um feito humano, não natural, assim como casas, roupas e utensílios. Nele, Laudan desvenda padrões entre as migrações de cozinhas a partir da disseminação de cozinhas por conquistas de territórios, construções de impérios e das trocas realizadas por mercadores, soldados e missionários, desde os tempos antigos até a modernidade.

Ao mesmo tempo em que se observa uma incrível densidade acadêmica, nota-se a paixão da autora principalmente pela ‘culinária dos grãos’ – que domina toda a obra. Laudan apresenta

sobre essa temática um discurso acadêmico igualmente apaixonado que aparece costurado com a afetividade de observações pessoais, listando as vantagens oriundas da culinária dos grãos e apontando a necessidade da moagem dos grãos, para que haja transformação em pão, como a grande desvantagem dessa culinária.

Para dar liga a essa mistura, Laudan se vale da arte, de expressões idiomáticas, de imagens, de textos filosóficos e, até, de utensílios de cozinha, que costuram a fundamentação histórica e criam uma estrutura conceitual que proporciona certa tranquilidade na passagem entre tradições culinárias distintas.

Rachel Laudan ainda analisa como filosofias culinárias criam culturas, e não apenas as definem; e, ela acaba se incluindo dentro da historiografia alimentar global, seja por partir da ideia da comida como construtora de nações – seguindo os passos de Linda Civitello (2011) –, ou mesmo por apresentar aspectos da comida de maneira tematizada, como faz Michael Symonds (2009). Com isso, traça padrões sobre mudança ecológica, guerra, conversão religiosa, doenças e escravidão que podem ser registrados, também, a partir da comida. O ápice da criatividade humana coletiva é explorado e exibido de formas variadas para deixar registrada a engenhosidade de cozinheiras e cozinheiros, reais e anônimos, que descobriram formas diferentes de transformar alimentos e, com eles, alimentar pessoas.

Laudan identifica cozinhas principais – chamadas por ela de “estilos ordenados de culinária” – fundamentais para a formação de métodos e estilos culinários humanos, que são apresentados nos cinco primeiros capítulos da obra e apontados como sendo: as culinárias sacrificiais de cevada e do trigo, oriundas de antigos impérios localizados no que hoje se conhece como Oriente Médio; as cozinhas budistas coerentes do século III a.C.; a força transformadora da cozinha do Islã, auxiliada pelos mongóis; e a principal força unificadora dentro da culinária europeia e das Américas, o cristianismo – passando pelos primeiros cristãos, império bizantino, marcando reinados católicos dos Habsburgos e Bourbon até chegar aos protestantes republicanos.

Na introdução, Laudan apresenta seu principal argumento: tratar sobre filosofias culinárias e tecnologias de cozinhas que foram extremamente importantes para humanidade e que mostram como é importante a pesquisa também para a cozinha. Ressalta-se sobre o entendimento de filosofia alimentar, que este resenhista entende como sendo preceitos de nutrição funcional com a alimentação holística que busca equilíbrios entre corpo e mente, e que inclui fatores sociais, políticos e econômicos.

Assim, Laudan inicia explanando sobre as peculiaridades da filosofia alimentar do Havaí, lugar no qual ela residia a época do escrito: o Havaí foi construído a partir de comunidades locais distintas e pela imigração, e isso transformou a filosofia alimentar do lugar devido aos alimentos que vieram com nativos da Nicéia – como frango, porco, cachorro, taro, etc. –, o trigo e a carne bovina levada por anglo-britânicos e outros americanos, e essas alterações integram a filosofia alimentar que compõe o Havaí.

A autora então relaciona a interação da filosofia alimentar com as crenças que, por sua vez, são influenciadas pelas classes superiores, e leva o leitor perceber a existência de elites pelo mundo. É quando Laudan passa a analisar a distinção entre a alta cozinha das elites e a cozinha dos humildes, influenciadas por filósofos, líderes religiosos e reformadores

influentes de cada uma delas, como: os filósofos, Confúcio (c.551-479 a.C.), Platão (c. 427-347 a.C.), Sócrates (c. 470-399 a.C.); líderes religiosos como Buda (563 - 483 a.C.) Jesus Cristo (7-2 a.C – 30-33 d.C.) e Maomé (571-632 d.C.); Reformadores como, Hipócrates (460-370 a.C.), Copérnico (1473-1543), Paracelso (1493-1541), Martinho Lutero (1483-1546), Calvino (1509-1564), Vasalius (1514-1564), e Marx (1818-1883).

Entende-se que as cozinhas dos primeiros humanos (20000-300 a.C.) poderiam ser dividida em cozinha de grãos e cozinha de rizomas: as principais áreas habitadas pelos primeiros humanos incluíam a Planície Mesopotâmica, o Nepal, o Noroeste da Índia, a Bacia do Rio Luo (China) e a Bacia do Rio Amarelo (China), regiões que tinham a cevada, o trigo e o painço como alimentos básicos. Entretanto, lembra-se que, para além das áreas citadas, existiam outras cujas dietas que eram compostas substancialmente por quinoa, mandioca, feijão, batata-doce e milho.

Laudan acredita que muitas dietas surgiram desse período das primeiras sociedades, mas que apenas as culinárias à base de cereais, grãos e rizomas foram suficientes para desenvolver cidades, criando sociedades distintas, classes sociais, de onde se revelaria: a elite consumindo alimentos ricos, experimentando a opulência das grandes cozinhas; enquanto os humildes mantinham uma dieta baixa em carboidratos, feita com ingredientes simples e que, muitas vezes, poderiam faltar algumas das três refeições diárias consideradas importantes. A filosofia da dieta da época incluía atividades sacrificiais: Deus dava os cereais e os humanos eram ensinados a cozinhar e a retribuírem com sacrifícios de comida.

O segundo capítulo apresenta o trigo como base alimentar dos muitos impérios eurásianos, tais como: o Império Aquemênida (Império Persa, 500 a. - VI a.C.), os Impérios Gregos do período helenístico (323 a.C. – 33 a.C.), o Império Romano (de 27 a.C. até 476 d.C., o Império Mauryan na Índia (322 a.C. a 185 a.C.), o Império Han na Ásia Oriental (206 a.C. até 220 d.C.), dentre outros. As dietas desses impérios apresentavam características distintas: os antigos persas seguiam o zoroastrismo e enfatizavam imperialismo e tributação por meio de comida, sendo cevada, carne, ovos e queijos alimentos básicos daquela dieta; o período helenístico combina as cozinhas persa e grega valorizando a opulência; enquanto a Dinastia Maurya ficou conhecida pela diversidade de ingredientes e sofisticação da comida.

Diferente do que ocorria no Império Romano: por ser uma potência militar, conservava uma política alimentar sólida que mantinha uma alimentação militar completa, era uma dieta simples que até parecia sofisticada, mas não luxuosa. Além disso, a filosofia alimentar do Império Romano já orientava sobre modos à mesa e existência de cozinhas profissionais - recursos esses que, mais tarde, seriam bastante explorados pela Igreja Ocidental e tornariam populares as cozinhas da Europa e América.

A dieta do Império Han na Ásia Oriental se assemelha a dieta do Império Romano, mas já usava trigo para fazer bolos e comê-los. Antigos textos agrícolas chineses conhecidos como *Qi Min Yao Shu*, escrito por um oficial da Dinastia Wei do Norte chamado Jia Sixie que o teria concluído durante o segundo ano de Wu Ding de Wei oriental, 544 d. C. (WENHUA, 2001), tornou-se referência para entender a dieta do Império Han.

Laudan esclarece que os impérios globais até o século II a. C. eram dominados por cevada e trigo – o milho já reinava como base nas cozinhas ameríndias, mas ficou meio que

de lado na obra – e, devido ao desenvolvimento de tecnologias de produção e processamento de alimentos e à sua comercialização pelas cidades, os impérios da Eurásia prosperaram ao passo em que filósofos e líderes religiosos iniciaram críticas aos hábitos de classes sociais mais altas e aos sacrifícios.

O terceiro capítulo demonstra as influências do budismo sobre a metade oriental do Império da Eurásia. Na filosofia da dieta budista os mosteiros também eram lugares de prática alimentar religiosa e a dieta servia para a meditação. Ali se enfatizava o jejum de carne e álcool, e se tinha como ingredientes básicos peixe, arroz, trigo, feijão – que substituíam carnes –, ovos, açúcar, gergelim e a manteiga *ghee*.

A filosofia da dieta budista acabou se espalhando pelo leste, sul e sudeste asiático graças à atuação dos monges budistas com ondas de desenvolvimento externo características: a primeira, no século III d. C., com o budismo indiano se espalhando no sul asiático em tempos onde o hinduísmo se expandia pela Tailândia, Mianmar e Sri Lanka; a segunda, no século VII, quando o budismo penetrava no sudeste asiático e no Tibete, época na qual Xuanzang, um monge considerada o grande mestre Tripitaka da dinastia Tang, que fez uma jornada à Índia que durou treze anos aprender sobre as escrituras budistas e de lá levar o conhecimento para a China (YU, 2012) – temática inclusive retratada na obra, um dos quatro romances clássicos da China, Jornada ao Oeste (西遊記), de Wu Cheng'en escrito no século XVI e que, até serviria mais recentemente como inspiração para o mangá Dragon Ball (LARA, 2017), muito popular na atualidade entre crianças e jovens.

O budismo foi também responsável pela introdução do chá e do tofu na dieta chinesa. Mas, também, existe o registro da “ordem de proibição de comer carne” (ALLEN, 2019), influenciada pelo budismo, expedida em 765 d.C. pelo imperador Tenmu do Japão.

Desse contexto nasceram culinárias importantes, como: a cozinha *Kaiseki* (LAN et al, 2012), uma transformação da cozinha simples servida aos monges com chá que mais tarde fez desenvolver a cerimônia do chá (*cha-kaiseki*), mas que evoluiu para um banquete sofisticado de vários pratos servidos em restaurantes; a cozinha *Honzen-ryōri*, que traz uma culinária japonesa altamente ritualizada na maneira de servir a comida, e que resiste a partir da cozinha *Kaiseki*; e, a cozinha *Shōjin ryōri*, culinária praticada pelos monges budistas japoneses, baseada em harmonia e simplicidade, essa culinária é uma prática dos monges em busca pela iluminação e, genericamente busca um equilíbrio entre cinco cores e sabores diferentes. Além disso, alho, cebola e outros sabores picantes não são usados no *shōjin ryōri*, enquanto as receitas vegetarianas e veganas padrão não proíbem o uso de tais ingredientes (TRADITIONAL TOKYO, 2021). O surgimento dessas culinárias acabou trazendo refinamento para a cozinha japonesa seja pela atmosfera, pelos ritos, pelos arranjos alimentares e, até, pelos utensílios.

O quarto capítulo mostra o resultado de a dieta islâmica herdar partes das dietas persa e grega: essa filosofia dietética ressalta que desfrutar de uma boa comida é um dos grandes prazeres da vida humana. Nela tinham destaques comidas cheias de especiarias, o uso de pão de trigo (tipo pita) e uma confeitaria delicada. A distribuição da dieta islâmica ocorria desde o sul da Espanha, passando pelo extremo sul do deserto do Saara até chegar ao sul asiático.

A dieta islâmica se relaciona diretamente com a história de vários impérios: Império Romano (pois Constantinopla era capital do Império Romano entre 330-395), Império

Bizantino (395-1453), Império Sassânida (224-651), Império Otomano (1299-1923) e Império Mogol (ou ainda Mugal ou Mogul, 1526-1857), que tinham como base alimentar cordeiro, frango e carnes, iogurte, arroz pilau e outros alimentos feitos com farinha de trigo.

O Império Mogol foi o responsável por influenciar a cultura alimentar da maior parte do continente indiano principalmente pelo uso de especiarias, arroz, manteiga de leite de ovelha, melão e outras frutas; e possibilitou ainda mais com o desenvolvendo de sistemas de agricultura e irrigação. Entretanto, as influências do Alcorão passaram a proibir certos tipos de carne e sangue animal na alimentação, criando os comportamentos *Halal* que implicam também na cozinha. Além disso, deve-se aos islâmicos o uso do açúcar e da destilação do álcool que ajudaram a modificar as cozinhas.

O capítulo quinto explica como a junção das cozinhas romana e judaica origina a culinária cristã, cuja filosofia dietética aponta para o simbolismo (o pão simboliza o corpo do Cristo, e o vinho seria o sangue Dele; ainda estreita a ligação de pães e peixes com o cristianismo) e o aspecto cerimonial, sagrado, das refeições.

A dieta cristã domina a Europa Ocidental e partes do Império Babilônico do passado, não apresenta muitas restrições e tem preferência por pães de trigo fermentados, carne e vinho. Com a expansão do Império Espanhol, no período das Grandes Navegações, essa dieta se espalha pela América, África e partes da Ásia.

O sexto capítulo traz o advento da cozinha moderna, que Laudan aponta como ‘cozinha intermediária’, explorando o norte e noroeste da Europa, a filosofia dietética desse período (1650-1800) enfatizava a importância da dieta tanto no campo familiar quanto no aspecto individual, e se desenvolvia num contexto histórico com efervescência na religião e política.

Países como Reino Unido, França e Holanda mudaram suas dietas tradicionais para dietas modernas que davam destaque para o pão branco de trigo, carne bovina, açúcar e bebidas alcoólicas influenciadas por uma agricultura melhorada e com novas tecnologias que permitiam fartura e variedade de alimentos que não eram tão caros - garantindo mais acesso da população aos alimentos.

O sétimo capítulo mostra a expansão da dieta moderna, a partir da cozinha anglo-intermediária do Império Britânico entre 1810-1920, que se espalhou com o colonialismo: as influências da capital imperial no uso do pão de trigo e carne bovina conquistava as colônias – primeiro pela burguesia até chegar à classe trabalhadora –, e tinha a possibilidade de ter produção industrializada.

A existência de duas grandes guerras mundiais alterou as dietas, principalmente com as migrações, mas também com reformas alimentares, comida enlatada, padronização de alimentos, preservação a longo prazo, que geraram novas culturas alimentares e outras preocupações, como doenças ocasionadas por comida, atenção com aspecto nutricional, tendências como o vegetarianismo, dentre outras.

No oitavo capítulo as influências da globalização são ressaltadas com a existência da indústria *fast food*, sobretudo pelos hamburgueses (pão e carne), dividindo espaço com cozinhas tradicionais de cada lugar e com cozinhas modernizadas que encontravam fronteiras nas comidas de “alta e baixa” qualidade e que apontavam para o declínio do imperialismo em detrimento dos Estados-Nação. É aqui que se observa a presença de distúrbios alimentares,

insegurança alimentar, desequilíbrio comercial, existência de doenças infecciosas, dentre outros problemas – todos ligados ao aspecto alimentar.

A experiência histórica oferecida pelo livro é fantástica e se vale de uma fundamentação teórica bem construída, pela qual Laudan vai demonstrando que, ao longo da história humana, a variedade da comida e o sabor acabaram sendo ditados pelos conhecimentos e tendências de cozinhas principais: desde o uso da quantidade de comida, passando pela gordura ideal para a ser utilizada para cozinhar até a criação dos diferentes tipos de doces. Fica evidenciado na leitura que sempre houve uma clara divisão entre elite e não-elite, com existência de uma cozinha rica (alta) e da cozinha humilde (baixa).

Demonstrando como as cozinhas se elaboraram uma sobre as outras, Laudan aponta o Império Aquemênida da Pérsia como a raiz da opulência, que foi imitada por gregos – durante e depois da conquista da Macedônia – e sucedida pelos romanos com sua culinária republicana mais estratificada e influenciada pelos gregos.

Foi justamente a tentativa de superar a opulência persa-grega, ou até pela contradição dela, que a cozinha moderna mediana surgiu, ao passo em que as cozinhas do sul e leste asiático evoluíram e se colocaram distintas das cozinhas ocidentais. Mas, ainda assim, é possível encontrar conformidades entre as cozinhas greco-romana e do leste asiático: a teoria humoral da medicina está na raiz dessas cozinhas, e se manteve compartilhada em cozinhas da China e Europa até o início do período moderno.

Um dos pontos bem interessantes da obra traz Laudan associando a comida de povos antigos com conexões espirituais: demonstrando o enraizamento de conceitos de transmutação e alquimia a um antigo *cosmos* culinário, que permitia barganha sacrificial (entre deuses e homens) e mantinha uma hierarquia social. Com isso, observa-se que: os excessos obtidos com barganha espiritual ainda poderiam ser repudiados pelos ‘crentes’ e substituídos por rituais (como os casos dos jejuns ou de festejos, como a Quaresma, por exemplo); muitas vezes, surgiam ingredientes representativos como o peixe, o pão, o vinho; além disso, cozinhas foram adaptadas ou absorvidas de acordo com as crenças (ou seria, a partir dos interesses de quem dominava o poder na hierarquia religiosa, orientando e sustentando crenças?); e os diálogos entre filosofia e religiosidade marcaram a relação entre a humanidade e o divino, e entre si para orientar o consumo de alimentos. Isso manteve uma ligação sobre a preparação da comida com o meio ambiente e com o indivíduo que relacionou durante muito tempo a comida com espiritualidade, medicina e saúde.

A obra deixa a desejar no que tange à culinária dos humildes, o que alguns pesquisadores se permitem chamar erroneamente de “baixa gastronomia”, aquela sem a opulência da sofisticação e o requinte que caracterizam a *haute cuisine*. Mas, esse fato torna-se compreensível quando Laudan argumenta que estudos sobre culinária tendem a ser uma análise por gotejamento dos ricos, que se permitem ao luxo de experimentações com comida. Diferentemente dos pobres, que não podem correr riscos com a sua comida, seja por questões financeiras, pela escassez, pela pobreza, pela fome, mas que com o tempo e melhorias de sua condição de vida, tendem a adotar tradições alimentares dos ricos.

Por isso é justificável que só com os tempos modernos vieram as melhorias no acesso a tipos variados de alimentos e a um comércio mais confiável para o consumo. Isso foi

crucial para o desenvolvimento das cozinhas modernas. Tem-se nos últimos capítulos do livro evidências de como a *haute cuisine* teve grande difusão no século XX, graças a cozinha intermediária.

Apesar de Laudan ser expansiva e cuidadosamente bem fundamentada nas suas construções, pode-se chegar à conclusão de que: este não é um livro global sobre gastronomia e império, principalmente pelo fato de ele encontrar-se limitado às economias alimentares baseadas em grãos.

A autora acredita que os grãos foram mais importantes para a história da alimentação. Com isso, acabou tomando um caminho no qual, impérios que tinham raízes (ou derivados delas) e outros vegetais como alimento básico da alimentação fossem quase que suprimidos dos detalhamentos apresentados. Essa ação justifica o aparecimento de impérios ocidentais da África e do Novo Mundo, ligados à mandioca, ao milho, à batata, ao taro (inhame, taioba), apenas resumidos às notas de rodapé. Já que, para Laudan, a migração prolífica de ingredientes desses impérios não incluiu migração correspondentes de tecnologias pelas quais esses alimentos foram transformados em cozinhas.

De tal maneira, a história alimentar americana, africana e oceânica é superficialmente apresentada diluída entre as narrativas de expansão de outros impérios. Além disso, sente-se falta da discussão sobre apropriação das cozinhas do centro eurasiático – o que é de se estranhar, considerando que existe uma apresentação bem –feita de como a religião foi importante na difusão da culinária eurasiática.

Outra omissão que o texto apresenta é que durante os processos de intercâmbio culinário global, a comida americana influenciou as cozinhas da Oceania e África, com alimentos e escravos. **Essa constatação apresenta-se ainda mais conflituosa quando Laudan nega o conceito do Intercâmbio colombiano, chamando-o de uma “transferência culinária unilateral” (LAUDAN, p.202) de tecnologias e alimentos à base de grãos do Oriente para o Ocidente.**

Apesar disso, ressalta-se aqui que, como resultado da era do descobrimento, o ‘Intercâmbio Colombiano’, termo criado por Alfred W. Crosby em seu livro *The Columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492 (O Intercâmbio Colombiano: consequências culturais e biológicas)*, foi seguramente um dos mais marcantes e intensos períodos de intercâmbios entre o Oriente e o Ocidente: iniciado no final do século XV, influenciando diretamente na cultura, agricultura, ecologia e economia mundial, graças ao intercâmbio de alimentos, plantas, animais, doenças, ideias e população humana – incluindo os escravos nessa categoria.

Nota-se que, enquanto os argumentos usados por Laudan negam o impacto mundial de alimentos básicos, como por exemplo o do milho – neste caso, justificando que os europeus não adotaram as religiões mexicanas e não fizeram uso da Nixtamalização, um processo que facilita a moagem, melhora o sabor, aroma e valor nutritivo do milho – a autora acaba reduzindo a importância de alimentos e práticas alimentares que acompanham o desenvolvimento de impérios. Isso se estende com a mandioca, a batata, o taro e a outros tipos de vegetais que foram, de fato, importantes para a construção de impérios e para a alimentação global.

A despeito de refutar, desde os capítulos iniciais, a ideia de transferência intacta de

tecnologias e associações espirituais que acompanham a alimentação, Laudan demonstra que todos os humanos preparam alimentos fervendo, fritando ou assando: ela usa justamente a época do descobrimento para mostrar que, quando os europeus descobriram novos ingredientes, a partir das viagens de exploração, eles já possuíam tecnologia universal para transformá-los em culinária. Isso sugere que não só os europeus, mas também os povos oriundos dos descobrimentos, aprenderam maneiras de cozinhar ingredientes a partir de experiências de acerto e erro na cozinha. Mas, ao mesmo tempo, observa-se que os europeus e asiáticos também se apropriaram de tecnologias culinárias do Novo Mundo, quando lhe conviera: exemplos disso são o chocolate e o tabaco, que mantiveram seus métodos de preparação e consumo intactos.

Mesmo a nixtamalização não sendo uma prática entre os europeus, isso não nega a importância do intercâmbio colombiano. Até porque os europeus passaram a usar o milho como se ele fosse trigo. Fato que demonstra que houve, sim, uma absorção do milho no sistema alimentar europeu: provavelmente, sustentadas pelo racismo, com preconceito e outros tipos de ideologia, essas trocas foram de certo complicadas, desequilibradas, mas nunca unilaterais como sugere Laudan no texto.

Outro episódio marcante encontrado em *Cozinha e Império* é a taxativa censura que Laudan direciona para o *chef* Emeril Lagasse por uma declaração que ele fez para os seus telespectadores dizendo que cozinha não é ciência de foguetes. Laudan lembra que a cozinha é muito mais que apenas usar técnicas de preparo e cocção de alimentos, ela registra na obra episódios que mostram historicamente que, sim, o desenvolvimento da cozinha foi inicialmente “ciência de foguetes”.

Basta que se olhe um pouco para trás para verificar aspectos da revolução social causada com o surgimento da cozinha: desde o uso do fogo na transformação da comida; o uso da agricultura, da caça e da pesca e a importância para o descobrimento do mundo das conservas e charcutaria; o mundo invisível e fundamental da fermentação, para que houvesse a cerveja, molhos como o de soja, e que ainda trouxe consigo uma evolução definitiva para a existência da panificação e da confeitaria; o resplendor da engenharia hidráulica romana, para distribuir água; a tecnologia do bronze chinês, a **delicadeza e arte das cerâmicas islâmicas; a notabilidade da destilação islâmica que permitiu as inúmeras possibilidades para o mundo das bebidas (mas não só); as máquinas a vapor que transformaram a indústria alimentícia, os bolos ocidentais que conquistaram as celebrações pelo mundo – esses são apenas poucos exemplos de que a cozinha foi, sim, “ciência de foguetes”.**

Apesar disso, a obra torna-se referência de profundidade e cronologia quando trata da maneira que os humanos preparam a sua comida, desde o domínio dos grãos até a globalização das culinárias modernas (de 1920 a 2000). Porém, se faz interessante registrar aqui que, as tais cozinhas modernas e/ou intermediárias do século XX começaram a se desenvolver, ainda, a partir de ideias de governo com ações que podem ser rastreadas até 1650, quando o poder político passa a ser também direcionado para a vontade do povo: já não se podia mais negar ao povo o direito da comida.

Laudan até argumenta sobre as diferenças entre a humildade de cozinhas tradicionais e as cozinhas modernas ou intermediárias, na qual os comedores podiam se deleitar com mais

carnes, açúcar e gorduras, desfrutar de doces, molhos e alimentos processados. Foi com a Revolução Industrial que as classes trabalhadoras e médias assalariadas urbanas conheceram as cozinhas modernas que se expandiam da burguesia.

Impactos disso podem ser observados, por exemplo, com o aumento do consumo de pão branco e de carne que marcam a alimentação do povo inglês até o século XIX – por lá eles podiam encontrar facilmente o pão branco, quentinho, que era mais saboroso e aparentemente mais digestível que o pão integral da época, além de ser mais fácil de transportar para as fábricas e minas.

Laudan demonstra, por meio de pesquisas, que a nutrição das classes trabalhadoras e dos pobres, inclusive, melhorou com a Revolução Industrial. Esse fato, entretanto, vai em descontro a ideia errônea apontada por alguns pesquisadores da alimentação, historiadores, nutricionistas e economistas, como Krugman (2008), que apresentam a culinária inglesa como nutricionalmente deficiente e de gosto ruim.

Interessante também é registrar o fato de Laudan lamentar o hábito de a sociedade romantizar a comida caseira, como se ela fosse sempre superior à comida processada industrialmente. Assim, observa-se ao longo do texto uma rejeição da autora contra todo e qualquer esnobismo alimentar, incluindo o *ethos* da comida “do campo à mesa” (*farm to table*).

Pode soar estranho e, até descabido, para alguns leitores quando Laudan associa alimentos processados ao desencolhimento das cozinhas modernas. Mas, faz todo sentido, quando se analisa cuidadosamente a perspectiva histórica apresentada sobre o processamento de alimentos.

Te tal modo, Gastronomia e Império resgata episódios históricos para demonstrar a evolução e o desenvolvimento das cozinhas, tais como: as manufaturas de *garum* (antigo molho romano feito com peixe e vísceras) e as padarias eficientes e de grande escala, na antiga Roma; os mosteiros budistas desenvolvendo instalações adequadas para o processamento de chá; as refinarias de açúcar de beterraba, na França; a inovação das fábricas de embalagens para arenque, na Holanda; as fábricas de rolo e moinhos, pelo mundo, que reduziam os trabalhos manuais e aumentavam a variedade de alimentos a serem preparados.

Notadamente é um trabalho com bibliografia densa que apresenta reflexão sobre uma gama de fatos entre si. Mas, que também atinge pontos que parecem obscuros, como a Eucaristia – um ato religioso cristão – que acaba se transformando em uma ‘culinária cristã’.

Laudan ainda resgata suas próprias memórias, sobretudo quando relembra a imagem de seu próprio pai, um agricultor que resolve transformar seu trigo em farinha, à mão: primeiro ele usa um pilão (almofariz), depois um picador e até um martelo. Obviamente, todas as empreitadas não oferecem sucesso para a obtenção de boa farinha. Nesse ponto, Laudan explicitamente se dá conta de que sem a existência dos moleiros comerciais, que fazem o processamento do trigo, e apesar de ter seus celeiros cheios do trigo que era fruto do trabalho de seu pai, sua família poderia ter morrido de fome. Não bastasse isso, aumentando a carga de experiência pessoal, um amigo mexicano da autora lhe apresenta as lições de moagem e o trabalho árduo das mulheres em aldeias longínquas mexicanas – que para alimentar suas famílias de cinco ou seis pessoas precisam passar cinco horas por dia moendo o milho para depois preparar suas refeições.

A conclusão do livro ocorre com Laudan descrevendo uma cena na Cidade do México na qual mães e avós mexicanas fazem compras em uma mercearia; se percebe a exultação à variedade de alimentos que está à disposição no mercado: alimentos usados por quem tem tempo para cozinhar, outros para quem não quer cozinhar; alimentos com preços para todos os bolsos; alimentos, inclusive, produzidos em muitas partes do mundo e que chegaram até ali. Situação bem diferente de quando se pensa que até bem pouco tempo aquelas mulheres mexicanas estariam em processos que durariam horas para manter a alimentação de suas famílias. Mas, graças ao processamento de alimentos, o prazer da cozinha mediana trazia mais dignidade, escolha e responsabilidade para o ato alimentar.

É um texto que merece ser estudado para ser analisado cuidadosamente, sobretudo, partindo de duas perspectivas: a primeira, torna-se muito apropriado para apresentar uma historiografia da culinária dos grãos na Eurásia; enquanto a segunda, pode servir como comparativo para orientar o estudo de cozinhas que não foram contempladas com profundidade no texto, principalmente pela negação do Intercâmbio Colombiano. É altamente indicado para estudantes e pesquisadores dedicados aos estudos culturais da alimentação, sociologia, antropologia, política, economia, religião, geografia e história.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALLEN, K. Por que comer carne foi proibido no Japão por séculos. Estilo de Vida carnívoro. Disponível desde 12/2019, em: < <https://www.estilodevidacarnivoro.com/2019/12/por-que-comer-carne-foi-proibida-no.html> >. Acesso em 12/04/2021.
- CIVITELLO, L. Cuisine and culture: A history of food and people. New Jersey: John Wiley & Sons, 2011.
- CLIFT, P. D. A brief history of the Indus River. Geological Society, London, Special Publications, v. 195, n. 1, p. 237-258, 2001.
- CROSBY, A. W. The Columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492. Westport: Greenwood Press. 1972.
- HAVILAND, W. A.; PRINS, H. E.; MCBRIDE, B. The Essence of Anthropology: The human challenge. 3rd ed. Belmont, California: Wadsworth, 2013.
- HEILBRON, J. L.; BARTHOLOMEW, J.; JIM BENNETT, J.; HOLMES, F. L.; LAUDAN, R.; PANCALDI, G. The Oxford Companion to the History of Modern Science. Xxviii + 941 p., Ilust., Índice. Oxford: Oxford University Press, 2003.
- KRUGMAN, P. Economics od English Food. The New York Times. Disponível desde 23/12/2008, em:< <https://krugman.blogs.nytimes.com/2008/12/23/economics-of-english-food/> >. Acesso em 29/04/2021.
- LAN, L. W.; WU, W-W.; LEE, Y-T. Promoting food tourism with Kansei cuisine design. Procedia-Social and Behavioral Sciences, v. 40, p. 609-615, 2012.
- LARA, R. Jornada para o Oeste: conheça o romance chinês que inspirou “Dragon Ball”. Start Uol. Disponível desde 28/04/2017, em:< <https://www.uol.com.br/start/ultimas-noticias/2017/04/28/jornada-para-o-oeste-conheca-o-romance-chines-que-inspirou-dragon-ball.htm> >. Acesso em 12/04/2021.
- LAUDAN, R. Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo. Trad. de Ix-Nic Iruegas, Ignacio Padilla. México: Fondo de Cultura Económica; 1ª edição. 2020. 563 p.
- LAUDAN, R. The Food of Paradise: Exploring Hawaii’s Culinary Heritage. University of Hawaii Press, 1996.
- SYMONDS, M. Michael Symon’s Live to Cook: Recipes and Techniques to Rock Your Kitchen. NYC: Clarkson Potter Publishers; Illustrated. 2009.
- TRADITIONAL TOKIO. Shōjin ryōri – Temple Food. 2021. Disponível em: < <https://traditionalkyoto.com/eat/temple-food/> >. Acesso em 12/04/2021.
- WENHUA, Li (Ed.). Agro-ecological farming systems in China. Paris: Unesco; New York: Parthenon Pub. Group, 2001.
- YU, A. C. The Journey to the West. Revised Edition, Volume 1. University of Chicago Press, 2012.