

# Escrevendo a história da alimentação: resenha de uma obra de referência

Wanessa Asfora Nadler\*

Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP, Brasil

PILCHER, Jeffrey (Ed.). *The Oxford Handbook of Food History*. Nova York: Oxford University Press, 2012. 508p.

*The Oxford Handbook of Food History* (OHFH) integra a coleção de manuais publicados pela Oxford University Press cujo principal objetivo é fornecer uma visão, a um só tempo, panorâmica e crítica sobre a produção intelectual de determinadas áreas de pesquisa. O principal objetivo desses manuais é disponibilizar a pesquisadores e estudantes um material de qualidade, escrito por especialistas, que lhes permitam conhecer a história da constituição daquelas áreas, sua bibliografia básica, os debates em curso, além de possíveis encaminhamentos teóricos para o futuro.

De fato, OHFH cumpre esse papel. A obra — organizada em 27 capítulos (além da Introdução escrita por Jeffrey Pilcher) e um índice remissivo — foi concebida para oferecer referências teóricas àqueles que trabalham no fluido campo da história da alimentação. A ideia de fluidez, ao contrário do que possa parecer, não é necessariamente negativa; ela diz respeito à permeabilidade e à maleabilidade de um campo dos estudos

históricos que vem se construindo sobre o entrecruzamento de várias disciplinas. Embora se possa dizer que o campo tenha se consolidado a partir do convite à interdisciplinaridade feito pelas primeiras gerações da Escola dos Annales,<sup>1</sup> parece mais acertado afirmar, ao observar a produção atual, que a história da alimentação tem caráter prevalentemente multidisciplinar.

Essa caracterização do campo é fruto, sem dúvida alguma, da complexidade de seu principal objeto de investigação. De natureza totalizante, os fenômenos alimentares desafiam o pesquisador a trabalhar constantemente com a necessidade de se costurar conceitos concebidos de forma usualmente estanque e pouco dialógica dentro de suas disciplinas de origem (a exemplo dos pares natureza/cultura, corpo/alma, comida/comensal, falta/excesso). Não é, portanto, incomum encontrar especialistas que recorram às

---

<sup>1</sup> BRAUDEL, Fernand. Vie matérielle et comportements biologiques. *Annales E. S. C.*, v. 16, n. 3, p. 545-549, 1961; BRAUDEL, Fernand. Alimentations et catégories de l'alimentation. *Annales E. S. C.*, v. 16, n. 4, p. 723-728, 1961; AYMARD, Maurice. Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. *Annales E. S. C.*, v. 30, n. 2-3, p. 431-442, 1975.

DOI - <http://dx.doi.org/10.1590/2237-101X017033017>

\* Doutora em História pela Universidade de São Paulo (USP) e pesquisadora de pós-doutorado junto à Fapesp e ao Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). E-mail: wanessaasfora@hotmail.com.

abordagens temáticas e ao instrumental teórico-metodológico de outras disciplinas para dar conta de tal desafio. No entanto, desse encontro entre necessidades e possibilidades resultam trabalhos que, na maior parte das vezes, permanecem fiéis à sua disciplina de origem, sendo o resultado do diálogo firmado com outras disciplinas caracterizado muito mais pela ampliação temática e/ou bibliográfica do que por inovações na metodologia utilizada. Em outras palavras, a interdisciplinaridade que deve ser reconhecida no método é raramente praticada.

Os artigos que compõem os capítulos de OHFH descortinam essa realidade, pois foram escritos por especialistas oriundos de áreas de atuação bastante diversificadas, principalmente da História (dos 27 colaboradores, 14 são historiadores), mas também da Antropologia, Sociologia, Geografia, Teologia, Nutrição, Gastronomia e Turismo. Apesar da pluralidade de práticas próprias a cada disciplina, é possível distinguir um denominador comum a todos os artigos: o recurso, em maior ou menor grau, dependendo do caso, às noções de diacronia e sincronia. Posicionar temas ou problemas em tempos e espaços específicos é recurso largamente utilizado pelos autores. Mesmo que nem sempre esse procedimento intelectual resulte em uma análise historicizada, é reveladora a indispensabilidade da disciplina histórica na investigação das temáticas alimentares escolhidas para integrar o manual. É, de fato, a História que organiza e orienta a concepção teórica dos fenômenos alimentares no OHFH — opção já revelada pelo próprio título da obra.

Sendo assim, OHFH parece entender-se um manual alinhado à história da alimentação e não aos *Food Studies*.<sup>2</sup> Não por acaso, em 2012, ano de sua publicação, a história da alimentação já vivia sua maturidade no cenário acadêmico internacional.<sup>3</sup> Curiosamente, no mesmo ano em que OHFH é lançado ao público, um dos periódicos mais importantes para o campo, a *Food & History* do Instituto Europeu de Histórias e Culturas da Alimentação (IEHCA), comemorava dez anos de existência,<sup>4</sup> e outra obra de referência de grande fôlego estava sendo organizada pelos historiadores Kyri Clafyn e Peter Scholliers (*Writing Food History. A Global Perspective*). É esse cenário que permite a Jeffrey Pilcher iniciar do seguinte modo a Introdução do OHFH:

A história da alimentação, por muito tempo ridicularizada como uma vocação de amador, ganhou finalmente respeitabilidade profissional baseada em uma geração de trabalhos acadêmicos de alta qualidade. As justificativas defensivas para se estudar ali-

<sup>2</sup> O termo, embora possa ser traduzido literalmente por “Estudos da Alimentação” em português, não possui equivalente na realidade brasileira por não constituir no país um campo de atuação científica propriamente dito, como acontece no mundo anglo-saxônico. Ao percorrer o perfil profissional dos autores dos capítulos de OHFH, nota-se que muitos deles atuam profissionalmente em departamentos de *Food Studies* (OHFH, p. xi-xv).

<sup>3</sup> SCHOLLIERS, Peter. Twenty-five years of Studying un Phénomène Social Total. *Food, Culture and Society*, v. 10, n. 3, p. 449-471, 2007.

<sup>4</sup> Na ocasião, foi publicado um volume comemorativo contendo um balanço da produção historiográfica dos últimos dez anos: *Food & History, Studia alimentorum 2003-2013. A Decade of Research*, v. 10, n. 2, 2012.

mentação frequentemente dadas pelos pioneiros do campo, muitos dos quais trabalhavam na obscuridade de faculdades e universidades de província, deram lugar a uma nova autoconfiança e reconhecimento.<sup>5</sup>

A obra está organizada em cinco partes. História, ou melhor, histórias, da Alimentação dá nome à primeira delas. Em seguida, estão: 2. Estudos da alimentação; 3. Meios de produção; 4. Circulação da comida; 5. Comunidades de consumo. A estrutura escolhida é bastante didática, pois permite ao leitor adentrar o campo através do conhecimento, necessário e imprescindível, dos principais movimentos disciplinares que concorreram para seu aparecimento e consolidação (partes 1 e 2), para posteriormente enveredar por desdobramentos temáticos, especificamente aqueles relacionados com algumas das etapas que integram a cadeia alimentar: produção, circulação e consumo (partes 3, 4 e 5).

Assim, na primeira parte, grande atenção é dada à História e à participação de algumas vertentes de trabalho dentro da disciplina histórica para a circunscrição teórico-metodológica e temática da história da alimentação. São cinco os capítulos que a compõem, todos escritos por historiadores: 1. Alimentação e a Escola dos Annales (Sydney Watts); 2. Histórias políticas da alimentação (Enrique C. Ochoa); 3. Histórias culturais

da alimentação (Jeffrey M. Pilcher); 4. Histórias do trabalho da alimentação (Tracey Deutsch); 5. Histórias públicas da alimentação (Rayna Green). O tema do primeiro capítulo tem enorme importância — e talvez por isso tenha sido escolhido para encabeçar o manual — uma vez que joga luzes sobre o papel pioneiro de reflexões de historiadores dos Annales na configuração do campo e no legado por eles deixado e ainda hoje visível em uma parte significativa da historiografia da alimentação, principalmente aquela produzida no âmbito da história política e cultural da alimentação.

A segunda parte reúne seis capítulos alinhados aos *Food Studies*, mas que, na realidade, tratam, cada um à sua maneira, do papel desempenhado por outras disciplinas (com suas tradições de temas e abordagens) na formação do campo da história da alimentação: 6. Atribuindo gênero à alimentação (Carole Counihan); 7. Antropologia da alimentação (R. Kenji Tierney e Emiko Ohnuki-Tierney); 8. Sociologia da alimentação (Sierra Clark Burnett e Krishnendu Ray); 9. Geografia da alimentação (Bertie Mandelblatt); 10. Estudos críticos da Nutrição (Charlotte Biltekoff). A exceção fica por conta do último capítulo, intitulado “Ensinando com a alimentação”, e escrito por dois profissionais da área de Gastronomia e Hospitalidade (Jonathan Deustch e Jeffrey Miller) que propõem de maneira inovadora e crítica atividades didáticas de natureza bastante prática como recurso para reflexão acerca de questões alimentares.

A leitura dos primeiros cinco capítulos da segunda parte ensina sobre o pioneirismo

<sup>5</sup> “*The history of food, long derided as an amateur’s avocation, has finally won professional respectability based on a generation of high-quality scholarship. The defensive justifications for studying food often given by field’s pioneers, many of whom labored in obscurity at provincial colleges and universities, has given way to a new self-confidence and recognition* [tradução nossa]” (OHFH, p. xvi).

mo da Antropologia, Sociologia, Geografia e Nutrição em trazer a comida e a alimentação para o centro dos interesses da investigação científica, bem como sobre o processo de integração de temáticas caras a essas disciplinas na agenda da história da alimentação. Da Antropologia, as questões de gênero (cujas reflexões da renomada antropóloga Carole Counihan podem ser consideradas pioneiras), as problemáticas do gosto e da comensalidade, por exemplo. Da Sociologia, a hierarquização e a diferenciação social do e pelo consumo alimentar. Da Geografia, a importância da espacialidade. Da Nutrição, o imperativo do componente biológico da saúde dos corpos humanos.

As demais partes da obra têm em comum o fato de reunirem capítulos cujos objetos de estudo nem sempre remetem o leitor a uma área do conhecimento específica. A terceira parte, dedicada aos meios de produção, reúne cinco capítulos que versam sobre: 12. Produção agrícola e história ambiental (Sterling Evans); 13. Livros de cozinha como documentos históricos (Ken Albala); 14. Comida e império (Jayeeta Sharma); 15. Comida industrializada (Gabriella M. Petrick); 16. *Fast food* (Steve Penfold). A quarta parte trata da circulação de alimentos: 17. Comida, mobilidade e história mundial (Donna R. Gabaccia); 18. O comércio medieval de especiarias (Paul Freedman); 19. Intercâmbio colombiano<sup>6</sup> (Rebecca Earle); 20. Comida, tempo e história (Elias Mandala); 21.

Os regimes alimentares (André Magnan); 22. Turismo culinário (Lucy M. Long). A quinta e última parte está voltada às comunidades de consumo. São cinco os capítulos: 23. Comida e religião (Corrie E. Norman); 24. Comida, raça e etnicidade (Yong Chen); 25. Cozinhas nacionais (Alison K. Smith); 26. Comida e consumo ético (Rachel A. Ankeny); 27. Comida e movimentos sociais (Warren Belasco).

De forma geral, esse conjunto propõe um panorama de temas e problemas diversificados e pensados a partir de áreas muito distintas entre si, mas que se amarram sobre a rubrica da produção, circulação e consumo alimentar. A preocupação com a historiografia aparece de forma desigual: alguns autores apresentam balanços historiográficos construídos de maneira lógica e cronológica, outros optam por apresentá-la de forma mais orgânica à medida que vão fazendo considerações sobre a história de seus próprios temas. Os autores são na maioria historiadores, mas há também uma nutricionista (Gabriella M. Petrick), um sociólogo (André Magnan), uma folclorista (Lucy Long) e uma teóloga (Corrie E. Norman).

A amplitude e a pluralidade de OHFH, sem dúvida alguma seu ponto forte, colocam o leitor, paradoxalmente, diante do ponto fraco do campo da história da alimentação. Uma visão do conjunto de capítulos evidencia a já mencionada dissonância teórico-metodológica nos estudos rotulados como produtos do campo. Esse aspecto, visto de forma isolada, não constitui necessariamente uma limitação, ainda mais assumindo que se trata de um campo multidisciplinar e

<sup>6</sup> Tradução para o português do termo *Columbian Exchange* cunhado por Alfred Crosby na sua clássica obra *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (1972), e que veio a se tornar paradigmático para a historiografia colonial.

não interdisciplinar (algo que fica claramente perceptível na obra pela sobreposição de discussões temáticas entre os capítulos). Todavia, tal aspecto pode deflagrar discussões mais profundas sobre a propriedade, ou não, de se falar em história da alimentação como campo epistemológico.

Esse debate, ainda tácito, não cabe no âmbito da presente resenha, mas a leitura dos capítulos de OHFH faz lembrar de sua existência e, de certa forma, da necessidade de se refletir sobre ele, uma vez que concretiza uma observação ainda empírica sobre o *modus operandi* do campo. Uma clara oscilação sobre o que seria o real objeto de estudo da história da alimentação é revelada quando do contato com sua produção acadêmica. De um lado, há trabalhos nos quais os fenômenos alimentares estão no centro da reflexão do especialista. Neste caso, aspectos culturais, econômicos, políticos e/ou ambientais relativos aos grupos sociais com eles envolvidos são trazidos à tona à medida que auxiliam a pensar os fenômenos alimentares propriamente ditos. Por outro lado, há trabalhos em que o problema de pesquisa diz respeito a outros aspectos da vida dos homens de determinadas sociedades; e, neste caso, os fenômenos alimentares não constituem objeto de estudo *per se*, mas fazem papel de veículo/meio através do qual o dito problema de pesquisa pode ser pensado.

De qualquer modo, a leitura de OHFH oferece ao leitor uma visão abrangente sobre a produção intelectual no campo da história da alimentação. Para o pesquisador já atuante, a obra permite ampliar o conhecimento

sobre a trajetória de sua constituição e conhecer seu estado da arte. Possibilita também perceber que abordagens mais tradicionais e estanques sobre alimentos específicos e/ou sobre a alimentação — via de regra, frutos de áreas já consolidadas e, por isso, tendencialmente mais conservadoras — podem ser enriquecidas ao posicionar tais elementos na sua relação com as demais partes integrantes dos fenômenos alimentares. É o caso, por exemplo, da história rural (capítulo 12) e da Nutrição (capítulo 10).

Para o estudante interessado em iniciar pesquisas nessa direção, apresenta caminhos possíveis, com suas riquezas e limitações. Como visto, os caminhos temáticos são plurais, e alguns deles destacam-se pela potencialidade de se refletir sobre a história das sociedades e sua relação com a alimentação de forma inovadora. As abordagens oferecidas pelas discussões elencadas nos artigos sobre comida e mobilidade (capítulo 17), especiarias (capítulo 18), intercâmbio colombiano (capítulo 19) e comida e tempo (capítulo 20) são particularmente dignas de nota.

Por fim, deve-se dizer que a publicação de OHFH supre uma lacuna do mercado editorial brasileiro que, via de regra, vem privilegiando apenas uma das “arenas” de investigação no campo da história da alimentação, a história cultural — principalmente pelo forte apelo mercadológico de um de seus objetos de estudo mais caros, os saberes e fazeres culinários. Diferentemente do que acontece na Europa e nos Estados Unidos, no Brasil, a história da alimentação é um campo de investigação bastante



recente.<sup>7</sup> Sua trajetória de consolidação tem sido construída sobre terreno vigorosamente marcado por uma história cultural francesa herdeira da terceira geração dos Annales, nomeadamente do grupo fundado por Jean-Louis Flandrin na *École des Hautes Études en Sciences Sociales*, que se debruçou pioneiramente, entre 1983 e 2001, sobre a investigação de tratados culinários antigos. Fez parte desse grupo o italiano Massimo Montanari, muito provavelmente o historiador da alimentação mais lido e referenciado em todo o país.

A leitura de OHFH permite ao leitor brasileiro colocar essa marca culturalista em perspectiva, lembrando, por exemplo, que o legado dos Annales não deve ser reduzido à prevalência das temáticas culinárias na história da alimentação, uma vez que, dentre outras coisas, a primeira e a segunda geração

daquela escola já haviam contribuído largamente para se pensar a alimentação na sua relação com problemáticas econômicas de média e longa duração e a materialidade de maneira geral (capítulo 1). Ajuda igualmente a pensar as características da produção brasileira no campo o fato de o manual contar com um elenco de especialistas atuantes majoritariamente no cenário acadêmico de países como Estados Unidos, Canadá e Austrália e que produzem (e circulam por) uma historiografia da alimentação anglo-saxônica pouco conhecida no país.

OHFH é, portanto, uma contribuição importante para os estudos históricos sobre os fenômenos alimentares. Sem dúvida alguma, uma obra de referência que deve ser conhecida por qualquer pesquisador que pretenda integrar o campo da história da alimentação.

---

<sup>7</sup> BEZERRA DE MENESES, Ulpiano; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 5, p. 9-91, 1997; CARNEIRO, Henrique. A historiografia da alimentação no Brasil. In: CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade, uma história da alimentação*. São Paulo: Campus, 2003, p. 155-164; ALGRANTI, Leila Mezan. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX). In: CAMPOS, Adriana Pereira; SILVA, Gilvan Ventura; NADER, Maria Beatriz; FRANCO, Sebastião Pimentel; FELDMAN, Sérgio Alberto (Org.). *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória: GM Editora, 2010, p. 131-154; ASFORA, Wanessa; SALDARRIGA, Gregorio. A Decade of Research in Ibero-America, *Food & History*, v. 10, n. 2, p. 205-213, 2012.