

A ALIMENTAÇÃO COMO UM DOS TEMAS DA GEOGRAFIA CULTURAL

META

Entender como o estudo da alimentação humana pode ser feito em Geografia Cultural.

OBJETIVOS

Ao final desta aula, o aluno deverá:

compreender que a alimentação pode ser analisada como sendo uma das diversas formas de relações existentes entre o homem e o meio em que vivem, por isto pode e deve ser abordada em geografia cultural.

Fazer uma abordagem geográfica da alimentação, analisando ao menos um de seus aspectos culturais.

PRÉ-REQUISITOS

Aula 06.

INTRODUÇÃO

Caro aluno, a partir desta aula iremos ver alguns exemplos das novas abordagens culturais na geografia.

O conjunto de temas abordados não cessa de crescer dentro da nossa ciência. As novas abordagens trouxeram para a geografia temas como religião, arte, música, literatura, cinema, alimentação, entre outros.

Essas novas abordagens são oriundas de reflexões estimuladas pela geografia humanista. Veremos que os geógrafos humanistas, ao sugerir o estudo dos sentimentos, dos valores e percepções humanas, fizeram com que temas antes abordados apenas nas outras ciências sociais e humanas viessem para geografia, porém sendo analisados sobre uma outra perspectiva: a espacial.

As técnicas de produção, transformação, preparação e consumo dos alimentos diferenciam segundo a cultura que as desenvolveram. O geógrafo cultural pode analisar essas técnicas para melhor compreender as relações entre o homem e o espaço geográfico em que vive.



A ABORDAGEM GEOGRÁFICA DA ALIMENTAÇÃO

Embora sejam raros os estudos de geografia abordando a alimentação, veremos que estes contribuem muito na compreensão da diversidade cultural existente no nosso planeta. Os hábitos alimentares, a produção e a preparação dos alimentos, por serem muito diferentes entre as diversas culturas, tornam-se objetos de pesquisa em geografia cultural.

Os geógrafos franceses foram os pioneiros neste tipo de abordagem. Entre seus principais nomes destacam-se Jean Robert Pitte e Paul Claval. Nesta aula veremos suas principais contribuições e demonstraremos como eles abordaram a alimentação em geografia.

Acreditamos que a alimentação constitui um tema de análise fascinante para a maioria dos geógrafos. Através desta análise compreendemos, por exemplo, como a gastronomia pode se apresentar como um fator identitário de uma determinada cultura.

Os alimentos consumidos pelos homens são fruto das relações destes com o meio em que vivem. Desta maneira, as frutas, os legumes e as verduras por nós consumidos advêm de terras cultivadas. A carne e os laticínios também são produzidos em meios transformados: as pastagens. De uma maneira geral, a maioria dos alimentos que consumimos é produzida pelo homem em espaços modificados pelas técnicas.

A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E SUAS TÉCNICAS

Cada cultura desenvolveu técnicas apropriadas para a produção em abundância de gêneros alimentícios que garantissem a sua sobrevivência. Um mesmo alimento pode ser produzido de diversas formas segundo a sociedade que o produz.

Na agricultura temos o exemplo de algumas verduras que em certas regiões são cultivadas na terra e em outras cultivadas sem terra, somente com água (hidropônicas). Certas sociedades utilizam agrotóxicos na agricultura e devido aos danos causados ao meio ambiente, o cultivo de produtos orgânicos foi uma outra alternativa para continuar produzindo o mesmo alimento, porém de forma diferente.



A agricultura: uma relação do homem com a natureza
(Fonte: <http://www.fomezero.gov.br/noticias/plano-agricola-tera-r-65-milhoes>)

Ainda na agricultura, fatores físicos (clima, relevo, tipo de solo...) podem dificultar a produção de certos alimentos. Se o café é plantado em uma área plana, as técnicas utilizadas no cultivo serão diferentes das utilizadas quando o mesmo alimento for plantado em relevo acidentado.

O cultivo de uvas no Vale São Francisco é um bom exemplo de como o homem pode superar as dificuldades impostas pelo meio. A produção de uvas nesta região só é possível graças ao emprego de técnicas de irrigação que foram desenvolvidas para permitir a fruta de sobreviver em zonas áridas. Nesta região, o homem se relaciona como meio muito diferente da maneira como é produzida a mesma fruta em zonas temperadas.



Região semi-árida de produção de agricultura irrigada
(Fonte: <http://falandodevinhos.wordpress.com/2008/11/25/brasil-regioes-produtoras-iii>)



Catadora de uvas nas margens do Rio São Francisco
(Fonte: <http://www.flickr.com/photos/fernandozarur/show>)

Na pecuária o gado pode ser cultivado em grandes pastos ou em pequenas propriedades (criação extensiva e intensiva). O mesmo acontece na criação de certas aves que são por nós consumidas. Além da forma como o animal vive (solto ou preso), o que ele come também pode ser diferente entre diversas culturas e resultar numa diferenciação no produto final: a carne comestível.

A produção de laticínios também é um bom exemplo de diferenciação cultural. Certos queijos franceses são fabricados utilizando-se técnicas para estimular a proliferação de fungos. Se estes queijos representam uma iguaria para os franceses, em outros países é inconcebível produzi-los desta mesma maneira.



Roquefort: queijo francês mofado.

(Fonte: http://loustal-de-louis.fr/tourisme_et_loisirs%202.htm)

Na realidade, na produção de qualquer gênero alimentício o homem desenvolveu uma infinidade de técnicas diferenciadas segundo a sociedade para a qual é produzido. A diversidade de modos e técnicas de produção de alimentos reflete a diversidade cultural existente entre os povos.

TÉCNICAS DE TRANSFORMAÇÃO DOS ALIMENTOS

Conforme visto anteriormente, a maioria dos alimentos precisam passar por processos de transformação para serem consumidos pelos homens. Aqui também o homem criou uma infinidade de técnicas diferentes para transformar o alimento natural em comestível e apetitoso.



Índia ralando milho para a preparação da pamonha.

(Fonte: <http://www.rac.com.br/blog/19246/31/manuel-alves-filho/receitas-de-indio>)

Certos alimentos precisam ser triturados, uns moídos e outros cortados. Uns devem ter sua casca retirada e em outros apenas o caroço é aproveitado. Muitos deles devem ser temperados antes de serem consumidos. Alguns podem ser consumidos crus e outros devem ser cozidos para serem consumidos.

Assim, temos, por exemplo, a raiz de mandioca, que se tornou uma das bases da alimentação em diversas culturas. A respeito dela CLAVAL (2007, p.255) afirma:

“A fécula dela retirada é tóxica por causa do ácido cianídrico que contém. Este é eliminado por diversas manipulações: maceração ao longo do cozimento na África, compressão da massa para expulsar o líquido na América. A distância entre o produto bruto, perigoso, e o recurso alimentar essencial que se tornou é tão surpreendente que os mitos indianos ampliam-se longamente sobre a maneira como os deuses ensinaram aos homens o segredo do tratamento”.

Muitos grãos, que constituem uma das bases da alimentação humana, necessitam passar por transformações para serem consumidos. O arroz é um bom exemplo, pois devem ser descascados ainda em seu estado natural e, para tornarem-se próprios para o consumo devem ser cozidos. As técnicas para descascar e cozinhar variam segundo as culturas.

O trigo é outro grão que deve ser triturado ou moído antes de ser preparado. Dele podemos obter massas, farinhas, biscoitos, fazer pães e bolos, entre outros.

Assim como os grãos, os legumes, as frutas, as carnes e os peixes, também precisam ser preparados antes do consumo. Poucos legumes são utilizados inteiros nas preparações, sendo necessário para a maioria deles lavar, descascar, cortar e fatiar. Muitas frutas também passam por processos de preparação e transformação, sendo necessário lavar, descascar, cortar e retirar o caroço.

Na preparação dos animais, é necessário às vezes saber abatê-los e, neste caso até a religião pode influenciar. Os muçulmanos, por exemplo, possuem técnicas que abatimento tão específicas que só consomem carnes certificadas que garantam a utilização dessas técnicas.



Método de abatimento Halal

(Fonte: http://www.world-federation.org/IslamicEducation/Articles/Mubal-ligheen_Training_Programme_Update.htm)

Essas carnes são denominadas halal, o animal deve ser abatido por um muçulmano e em nome de Deus. A técnica utilizada no abatimento impede o animal de sofrer (corta-se a vaia jugular) e torna a carne própria para o consumo.

Certas sociedades descartam o sangue do animal abatido e outras o utilizam na preparação dos pratos. O mesmo acontece com as vísceras retiradas. É comum no nordeste brasileiro comer as vísceras e tripas dos animais, como vemos nas receitas de buchada e de sarapatel.

O consumo de carnes e peixes crus é bastante excepcional. A maioria das sociedades utiliza técnicas de cozimento para poder consumir os alimentos. Essas técnicas são variadas mesmo quando o alimento é o mesmo.

Um peixe, por exemplo, pode ser cozido, grelhado, frito, assado ou defumado. O que diferencia o consumo deste nas diversas sociedades não é o alimento e sim as técnicas utilizadas em sua preparação.

Até mesmo quando analisamos apenas uma das técnicas, o cozimento por exemplo, vemos uma vasta gama de variedade deste modo de preparação e transformação dos alimentos. A carne pode ser cozida de diversas formas: na pressão, em forno à lenha, forno a gás, forno de micro-ondas, por convecção, a vapor ou até mesmo envolvida por folhas de bananeira e enterrada no solo sobre pedras vulcânicas quentes.

O objetivo do cozimento é o mesmo: torná-lo próprio para o consumo através da utilização de técnicas de transformação sob a ação do calor ou irradiação. O que pode variar nas culturas é justamente o conjunto de técnicas utilizadas na transformação físico-química dos alimentos.

Como último exemplo de técnica de preparação e transformação de alimentos utilizados diferentemente por diversas culturas, vejamos o caso dos temperos. O ato de temperar um alimento pode ser considerado como uma técnica de preparação. O objetivo é modificar o sabor do alimento para que este fique mais saboroso.

Neste caso também podemos nos ater a apenas um alimento e verificar a existência de diversas maneiras de temperá-lo, segundo as sociedades. Para temperar um tipo de carne, podemos usar desde o sal, até uma infinidade de ervas aromáticas diferentes. Vemos que aqui também o que muda são os conhecimentos sobre os temperos nas diversas culturas.

Como vimos, as técnicas de transformação e preparação dos alimentos são bem variadas entre as diversas culturas. Cada sociedade elabora técnicas diferentes, mantendo-se assim relações diferenciadas com o meio em que vivem.

AS DIVERSAS TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Uma vez preparados, ou até mesmo colhidos antes da preparação, os alimentos podem ser conservados. Em certos casos a conservação torna-se necessária para impedir a ausência do gênero alimentício num determinado período.

A produção dos alimentos depende muito das condições climáticas, que podem ser bastante diferentes ao longo do ano. Face a uma sazonalidade, o homem precisa prever o que vai ser consumido de imediato e, prever o que deverá ser conservado e estocado para evitar a escassez do gênero alimentício.

As técnicas de conservação e os alimentos submetidos à elas variam muito de sociedade para sociedade. Vejamos a seguir algumas dessas técnicas.

Uma técnica de conservação bastante conhecida por nós é aquela feita pelo frio. Esta técnica consiste em congelar ou resfriar os alimentos. Neste caso o frio auxilia dificultando, ou até mesmo impedindo, a proliferação de micro-organismos capazes de estragar o alimento.

A conservação também pode ser realizada pelo calor. Neste caso os alimentos são tratados em temperaturas elevadas para eliminar os micro-organismos que podem deteriorá-los. Dentre as principais técnicas de conservação pelo calor temos a esterilização e a pasteurização.

A esterilização é bastante utilizada na fabricação de alimentos enlatados. Neste caso o alimento é submetido a elevadas temperaturas, por um período de tempo prolongado. Uma vez esterilizado, o alimento não possui mais nenhum tipo micro-organismo.

A pasteurização é uma técnica bastante aplicada no leite e nos sucos de fruta. Como neste caso todos os micro-organismos não são eliminados, torna-se necessário conservar esses alimentos em locais refrigerados.

Uma outra técnica utilizada há bastante tempo é a desidratação dos alimentos. Neste caso o objetivo é remover a água contida no alimento. Os alimentos secos foram durante muito tempo mais comuns que os congelados.

Bastante utilizado na conservação de carnes e peixes, esta técnica pode ser realizada naturalmente, deixando-se exposto o alimento ao sol, ou até mesmo acrescentando sal. O bacalhau produzido pelos portugueses é um bom exemplo de conservação de peixe, assim como a carne de sol fabricada no nordeste do Brasil.

Ainda para conservar carnes e peixes, os homens desenvolveram as técnicas de defumação. Esta técnica consiste em expor os alimentos à fumaça proveniente principalmente de algumas madeiras. Neste caso o objetivo pode ser também a alteração do sabor do produto para torná-lo mais saboroso.

Podemos ainda conservar os alimentos utilizando-se de aditivos químicos. Atualmente esta técnica vem sendo criticada por alguns devido às dúvidas existentes em relação aos possíveis efeitos causados pelos aditivos. Acredita-se que o consumo excessivo de alimentos conservados com aditivos químicos pode perturbar o equilíbrio fisiológico do ser humano.

Diversas outras técnicas de conservação foram pelo homem desenvolvidas, como o uso da irradiação, por exemplo. O que precisamos reter é que cada sociedade desenvolveu (e ainda desenvolve) diversas técnicas de conservação dos gêneros alimentícios, para poder fazer frente a uma eventual escassez do mesmo. Essas diversas técnicas ilustram bem as diversas formas que o homem encontrou para se relacionar com o meio para poder garantir a sua sobrevivência.

A COZINHA E A ESTRUTURA DAS SOCIEDADES

A cultura reflete vários aspectos da cultura como a religião e o nível social, por exemplo. A qualidade, quantidade e variedade de alimentos disponíveis para a elite de uma sociedade vão ser bem diferentes do que é consumido pelas camadas inferiores da mesma.

O antropólogo social inglês Jack Goody (1919-) mostrou em sua obra “Cozinhas, cozinha e classes” como o gosto pela alta gastronomia é um dos signos das elites de uma sociedade, e isto desde a alta antiguidade.

Na realidade, as técnicas de preparação e transformação dos alimentos são transmitidas oralmente ou por escrito nas diversas camadas sociais, mas as modalidades assumidas diferem muito segundo o nível social.

Os gostos das elites foram adquiridos originalmente pelas viagens. Uma vez a novidade exótica assimilada pela elite, ela era incorporada em sua sociedade e posteriormente as camadas inferiores puderam ter acesso.

Nos dias de hoje é comum um brasileiro reconhecer como boa gastronomia aquela oriunda da França, por exemplo. O que é produzido pelos chefs franceses no Brasil é na maioria das vezes acessível apenas para a elite brasileira.

A diferenciação social pode ser vista não somente pelo que é consumido, mas também pelos hábitos à mesa e utensílios utilizados. A elite tem normalmente códigos de ética compartilhados e comportam-se à mesa diferentemente da maneira como a massa se comporta.

CONCLUSÃO

Assim como consideramos que a geografia estuda as relações entre o homem e o meio em que ele habita, devemos considerar que os consumos alimentares também são frutos desta relação. A produção dos alimentos, sua conservação, preparação e consumo podem e devem ser estudados no âmbito da geografia cultural. Diversas sociedades terão estas práticas diferentes uma das outras, contribuindo assim para a compreensão das diversas relações que o homem tece com a natureza.

RESUMO

Nesta aula vimos como a alimentação pode constituir um campo de estudo na geografia cultural.

As técnicas de produção, conservação, transformação, preparação e consumo dos alimentos diferem segundo as sociedades estudadas. O geógrafo pode, através do estudo dessas técnicas, compreender melhor a diversidade de relações que o homem tece com o espaço geográfico em que vive.

ATIVIDADE

Identifique um gênero alimentício que sua preparação ou consumo difere daquela utilizada no meio em que você vive. Descreva as diferenças e tente explicá-las.



COMENTÁRIO SOBRE AS ATIVIDADES

O aluno deverá discorrer sobre as diferentes maneiras de preparar um mesmo alimento, segundo a sociedade em que ele esteja sendo produzido. Ele verá que o alimento pode ser o mesmo, o que vai diferenciar são os atributos culturais utilizados pela sociedade que o produz ou consome.

AUTO-AVALIAÇÃO

Você seria capaz de explicar como e porque a alimentação pode ser abordada na geografia?



PRÓXIMA AULA

Na próxima aula veremos como a religião pode ser abordada na geografia cultural.



REFERÊNCIAS

- CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis, EDUFSC, 2007.
- DEFFONTAINES, Pierre. **Géographie et religion**. Paris: Gallimard, 1948.
- GOODY, Jack. **Cuisines, cuisine et classes**. Paris, Ed. Centre Georges Pompidou, 1982, p. 405.
- MEYER, Pierre. **L'Homme et le sel**. Paris: Fayard, 1982.
- PITTE, Jean-Robert. **Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Rio de Janeiro:LPM Editores, 1991.