

**COUNIHAN, Carole. *Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence*. New York: Routledge, 2004, 248p.<sup>1</sup>**

Fabiana Thomé da Cruz

O livro intitulado *Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence*, de autoria da antropóloga Carole Counihan aborda a comida, apreendida desde o sistema produtivo até a cozinha e o consumo, e inova ao analisar as transformações ocorridas ao longo do século XX em uma região da Itália, a Toscana.

Para tal análise, Counihan entrevistou, no período compreendido entre 1982 e 1984, pouco mais de duas dezenas de pessoas, pertencentes à família de seu ex-marido. Seu grupo de informantes abarcou três gerações de uma tradicional família de Florença, importante município da região da Toscana<sup>2</sup>. Junto a eles, a autora explorou questões relativas à produção, conservação, preparação, consumo e troca de alimentos; as dietas passadas e presentes; às refeições cotidianas e rituais. Ao longo da obra, trechos de depoimentos dos entrevistados compõem o texto, entremeando a análise como rendas em um delicado tecido, conduzindo o leitor por histórias de vida, narrativas e memórias. “Quando os florentinos falam sobre comida, eles revelam ricas dimensões de suas

<sup>1</sup> A autora agradece a atenta revisão e as importantes contribuições de Renata Menasche na elaboração da presente resenha.

<sup>2</sup> A título de esclarecimento, cabe mencionar que o município de Florença é a capital da região da Toscana bem como da província de Florença -, situada no centro da Itália.

vidas” e o fazem contando da vida em família, de aspectos da sociabilidade, de celebrações e de prazer. Com relação ao lugar das mulheres nesse contexto, a análise da autora é especialmente interessante, já que, para Counihan, são as mulheres as envolvidas na aquisição, preparação, abastecimento e limpeza, etapas indispensáveis na elaboração das refeições, da comida.

No mesmo período em que foram realizadas as entrevistas, a autora também participou de refeições, escutou descrições e histórias e analisou dois cadernos de receitas manuscritos, etapas metodológicas descritas no primeiro capítulo do livro.<sup>3</sup> Vinte anos depois, em 2003, a autora retornaria à Toscana, realizando, então, novas entrevistas, procurando perceber as mudanças ocorridas em torno dos hábitos alimentares durante o intervalo de tempo transcorrido.

Ainda que em seu livro Carole Counihan aborde inúmeros temas pertinentes e atuais, como os referentes aos padrões estéticos e suas relações com o corpo, especialmente o feminino ou os cuidados com os filhos e a instituição do casamento, nesta resenha será dado enfoque especial as origens da dieta Toscana e a discussão de gênero a ela associada, tema central da obra de Counihan, presente em diversos capítulos.

Tendo como base a narrativa culinária dos florentinos, apresentada no Capítulo 2, Counihan contextualiza as características e transformações ocorridas ao longo do século XX, refletindo a partir de temas e categorias tais como classe, cultura, ideologia e identidade. A autora evidencia que, nas famílias da região, a comida de casa, a *cucina casalinga*, mantém-se através do tempo, fortalecida pela valorização e exaltação da comida da família e da comida da própria região, percebidas como a comida que proporciona prazer, de modo que a cozinha da Toscana constitui-se em importante expressão de identidade cultural regional.

Nos Capítulos 3 e 4, em que a autora descreve as raízes históricas e as mudanças na cozinha tradicional

<sup>3</sup> Vale salientar que as receitas dos tradicionais pratos florentinos estão anexadas ao livro de Carole Counihan, de modo que torna-se quase irresistível ao leitor, entre um capítulo e outro, procurar uma receita e encontrar nela inspiração para preparar uma próxima refeição.

da Florença, o tema central é o antigo sistema de produção de alimentos da Toscana, a *mezzadria*<sup>4</sup>, que antes da Segunda Guerra Mundial era a instituição dominante no campo. Como relata Counihan, aos poucos e sob os impactos da política fascista, esse modo de produzir foi perdendo importância e significância. Entretanto, os hábitos alimentares a ele associados já estavam enraizados e permaneceriam, em maior ou menor grau, presentes até os dias de hoje.

Apesar das mudanças das últimas décadas e das diferenças entre classes - que durante a *mezzadria* evidenciavam-se, principalmente, no (não-)consumo de carne, gordura, café, vinho e doces -, a dieta da Toscana mantém-se fortemente vinculada à utilização de pães, vegetais frescos, massas e sopas, comidas que foram a base da alimentação camponesa da primeira metade do século XX. Segundo a autora, a escassez - com que os camponeses e classes urbanas menos favorecidas conviveram, em particular durante a Segunda Guerra Mundial -, teria sido responsável pelo fato da comida passar a ser experienciada com muito prazer. Assim, a gula, o prazer de comer e o amor pela comida seriam aceitos como constante reafirmação da família e da necessidade da alimentação como condição para o trabalho. Contudo, ao mesmo tempo em que a comida é apreciada, o excesso é condenado - *poco ma buono* -, refletindo valores das classes camponesa e trabalhadora, fundados em épocas de escassez, que exigiam moderação.

No que se refere às relações de gênero, a autora salienta que o trabalho masculino era, então, mais valorizado que o da mulher. Assim, na *mezzadria*, o homem, e somente ele, poderia ser o *chefe* da propriedade, o que se refletia em sua posição e notoriedade à mesa: era o primeiro a ser servido<sup>5</sup>. À mulher cabia, além das atividades domésticas, transformar matérias-primas em comida, ou seja,

<sup>4</sup> A *mezzadria* pode ser sintetizada como a que caracterizava um sistema camponês de produção, em que os grandes proprietários de terra dividiam as propriedades em lotes menores e forneciam os insumos necessários - como sementes, bens, ferramentas e animais para trabalho -, enquanto que os camponeses aportavam seu trabalho, a mão-de-obra. A colheita era dividida meio a meio (*mezzo*) entre proprietário e camponeses.

<sup>5</sup> Ao analisar o sentido simbólico das práticas alimentares em grupos camponeses e classes populares no Brasil, Woortmann observa privilégios semelhantes em relação ao *pai de família*, evidenciados nos momentos das refeições (WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2006).

transformar grão em pão, leite em queijo e preparar as refeições. “O papel da mulher envolvia não somente a reprodução da família, mas também a produção de alimentos”. As mulheres trabalhavam todo o tempo, contudo eram legalmente consideradas dependentes e suas atividades eram desvalorizadas.

A política alimentar fascista, aliada aos impactos da Segunda Guerra Mundial, contribuíram para o fim do sistema de *mezzadria*, ocasionando aumento da pobreza e êxodo rural massivo em direção às cidades emergentes. O conjunto de transformações que caracterizou a Itália do pós-Guerra marcaria definitivamente os rumos daquele país, influenciando intensamente, por sua vez, a constituição das famílias e as relações de gênero.

Quando as famílias deixaram o campo rumo à cidade, as dimensões da vida associadas à reprodução e à produção separaram-se. A produção passou a ser mais intensamente associada ao trabalho masculino e a valores relacionados à sociabilidade, enquanto que a reprodução passou a ser percebida como mais estritamente própria às mulheres, que poderiam ficar isoladas em casa. O processo de transição do campo para a cidade e suas conseqüências no que se refere aos papéis de homens e mulheres e suas relações, ponto central da obra, é profundamente abordado nos Capítulos 5, 6, 8 e 9 do livro de Carole Counihan.

Nesses capítulos, a autora analisa, então, as identidades de homens e mulheres da Toscana após sua transição para as cidades, refletindo a partir da relação entre trabalho produtivo e trabalho reprodutivo. Se a identidade do homem estava associada ao trabalho produtivo, ao trabalho fora de casa - para, através da aquisição de bens materiais, ser o provedor da família -, a identidade da mulher estava fortemente associada ao trabalho reprodutivo, dentro do lar e, em especial, à preparação dos alimentos. Para os florentinos, cozinhar era considerado parte essencial do trabalho das mulheres, atividade através da qual

elas expressavam identidade e poder: era a partir da boa comida que as mulheres conquistavam algum *status* e apreciação por outros membros da família. Cabia às mulheres, então, um complexo trabalho não remunerado, definido por elas como altruísmo e prazer - o que, segundo a autora, evidenciava sua abnegação, bem como um aspecto servil associado ao papel reprodutivo feminino.

No período a partir dos anos 1980, outras mudanças se desenvolveram no modo de vida característico dos florentinos, indicando que, dentro dos lares, novas mudanças seriam percebidas também no que se refere às relações de gênero. Diante da economia orientada para o mercado, as jovens mulheres passaram cada vez mais a integrar o mercado de trabalho e, na medida em que deixaram de se dedicar exclusivamente às atividades domésticas, os casais passavam a experienciar novo tipo de conflito. Esse tema é primorosamente discutido pela autora que, equacionando diferentes pontos de vista, de homens e de mulheres, revela a tensa e delicada relação entre marido e mulher ao buscar conciliar o trabalho remunerado - agora também feminino - com as atividades domésticas.

Os salários dos homens, em geral maiores do que os das mulheres, possibilitavam que eles pagassem a maioria das contas. Como afirmaria um dos entrevistados, trabalhando mais e sendo melhor remunerados, tornava-se possível a eles recusar-se ao trabalho doméstico. Nesse sentido, a autora argumenta haver uma espécie de acordo tácito na educação dos filhos, que tornaria “natural” que as meninas aprendessem as tarefas domésticas desde cedo, mas os meninos não. Assim é que o trabalho do homem é, em casa, considerado *ajuda*<sup>6</sup>. E quem ajuda, não precisa responsabilizar-se.

Por outro lado, a pesquisa de Counihan aponta que se em décadas anteriores era a mulher quem servia a casa, o marido e os filhos, a partir dos anos 1980 o

<sup>6</sup> A respeito do emprego da expressão *ajuda* para evidenciar hierarquia na divisão sexual do trabalho, vale mencionar o estudo de Heredia *et al.* Ali os autores mostram que, nas unidades domésticas camponesas do Nordeste brasileiro, por eles estudadas, são as mulheres que *ajudam* no trabalho da roça (HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Maria France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). *Mulheres na força de trabalho na América Latina*. Petrópolis: Vozes, 1984).

casamento passaria a ser afirmado como uma relação de reciprocidade e companheirismo, em que o diálogo e a necessidade de falar sobre os problemas é percebido como fundamental para o relacionamento do casal.

Diante de incoerências entre discurso e prática é que, na opinião de Counihan, a Itália caminha para uma equidade pública, formal, entre os sexos, mas, no entanto, os privilégios - que teriam tido origem na infância, quando as mulheres, mães, irmãs, enfim, foram complacentes e proporcionaram privilégios aos homens - continuam dentro de casa, após o casamento.

Nesse contexto, Carole Counihan aponta outra importante mudança, essa em relação às refeições e escolhas alimentares. Para a autora, somada à relutância dos homens em contribuir nas atividades domésticas, as mudanças em relação à divisão do trabalho dentro de casa, principalmente a partir do momento em que as mulheres passam a trabalhar fora de casa, têm refletido em menor tempo para cozinhar, o que, geralmente, conduz a refeições mais rápidas, elaboradas a partir de alimentos processados, ou então à procura por restaurantes. É assim que, diante do menor tempo destinado às atividades domésticas e de opções mais rápidas para elaboração das refeições, presentes principalmente na rotina dos novos casais, a comida tradicional, preparada em casa - a *cucina casalinga* - foi se tornando mais rara e sendo substituída por massas rápidas, alimentos processados e/ou acrescidos de ingredientes industrializados.

Outro ponto que merece atenção, explorado por Counihan no Capítulo 7, é a centralidade da família que, para os florentinos, seria a expressão máxima da comensalidade. Mesmo em 2003, quando do retorno da autora a campo, ela observou que sempre que possível a família se reunia, se não para o almoço, para o jantar, pois, para os florentinos, as refeições são consideradas o principal momento de diálogo, necessário ao equilíbrio da família. A comida, base do

relacionamento nas refeições, está associada ao prazer em comer, especialmente do *comer junto*.

Ainda que a família permaneça sendo central e, mesmo em 2003, que as refeições em família sejam consideradas tradicionais, as transformações em direção a alimentos pré-preparados e a refeições rápidas, bem como o hábito de realizar as refeições fora de casa, foram apontados como contribuindo para a desestruturação das refeições.

Em 2003, quando Counihan retornou à Toscana, ela observou que a comida caseira continuava decaindo em frequência, principalmente porque os jovens não tinham tempo ou desejo de preparar os pratos tradicionais e, ao mesmo tempo, *delicatessen*, alimentos processados e restaurantes estavam, cada vez mais, preenchendo a falta de tempo e disposição dos jovens para cozinhar. Contudo, embora as mulheres cozinhassem menos, ainda assim consideravam a cozinha um aspecto essencial para sua identidade de mulher.

Carole Counihan inicia suas *Conclusões* apontando que as mudanças ocorridas ao longo do século XX na Toscana parecem corresponder a um movimento do *poco ma buono* (pouco mas bom) para *molto, ma buono?* (muito, mas bom?). A sociedade italiana em geral e a dieta florentina em particular, que transformaram-se da escassez para a abundância, refletem as mudanças sociais e econômicas das últimas décadas, em que houve grande elevação dos padrões de consumo, principalmente em relação ao acesso aos alimentos, que hoje estão amplamente disponíveis em supermercados.

Em 1984, quando Counihan realizou as entrevistas, o então informante mais velho considerara que - comparando aos *tempos antigos*, quando ainda vivia no campo - haviam passado a ser presentes maior limpeza, cuidados de saúde e progresso na medicina. No entanto, em sua avaliação, antes a comida tinha mais gosto e era mais desejada, de forma que se esperava pelo domingo, dia em que a refeição era mais rica e

abundante. Em oposição, à época da entrevista, esse informante declarou que *hoje todo dia é domingo*.

Counihan observa que, ao passo que no passado a cozinha tradicional estivera enraizada na tradição camponesa da escassez e subsistência, em 2003, quando a autora regressa à Toscana, produtos tradicionais - menciona vegetais sem agrotóxicos e alimentos não transgênicos - passaram a ser produtos de elite.

Assim, ao mesmo tempo em que os florentinos participaram de um aumento global do consumo de alimentos industrializados, resistiram à homogeneização, buscando revitalizar e apreciar alimentos tradicionais. É nesse contexto que Counihan lembra a emergência do *Movimento Slow Food* - uma organização que propõe a defesa da biodiversidade e da diversidade cultural e que propõe como alimentação de qualidade aquela realizada a partir do alimento bom, limpo e justo<sup>7</sup> - iniciado na Itália, em 1986. E é em contextos como o apontado por Counihan, que Garine<sup>8</sup> afirma que, embora assistamos a um processo de homogeneização dos modelos alimentares, os hábitos de alimentação locais continuam presentes.

A longa tradição em priorizar alimentos frescos, variados e produzidos localmente indica que os italianos podem ser capazes de sustentar o movimento em direção contrária aos alimentos rápidos e pré-preparados, mas, na medida em que as mulheres e os homens estão participando do mercado de trabalho - e levando em conta as características (ainda marcadas pela desigualdade) das relações de gênero nos lares -, importantes desafios estão colocados para a cozinha tradicional.

Apesar dos desafios que se apresentam, Counihan constatou, em 2003, que muitos florentinos seguiam alimentando-se regularmente com comidas tradicionais e que as refeições continuavam na base da família, da mesma forma que os alimentos permaneciam sendo centrais em eventos, como as refeições de domingo.

<sup>7</sup> Em relação ao Movimento *Slow Food*, ver o site <http://www.slowfoodbrasil.com>.

<sup>8</sup> GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

Em resumo, a cozinha da Toscana e os modos de produzir adotados por camponeses na primeira metade do século XX, estão, em alguma medida, presentes no início do novo milênio, ainda que tenham ocorrido mudanças nas refeições diárias, na dieta e na cozinha, o que, como observou Carole Counihan, está relacionado a mudanças na cultura e modo de vida dos italianos e, em especial, dos toscanos.

## Referências

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Maria France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). *Mulheres na força de trabalho na América Latina*. Petrópolis: Vozes, 1984.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2006.