

## CONSIDERAÇÕES SOBRE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E O MITO HISTORIOGRÁFICO

### CONSIDERATIONS ON THE HISTORY OF FOOD AND THE HISTORIOGRAPHICAL MYTH

Rafael Meira de Oliveira<sup>1</sup>

**Resumo:** O artigo é uma abordagem inicial que discute a ideia de mito historiográfico na História da Alimentação. Primeiramente, foram selecionados artigos dos historiadores Meneses, Carneiro (1997) e Santos (2005) que fizeram uma análise historiográfica sobre a História da Alimentação. Foi observada uma tendência em afirmar que o tema da alimentação na historiografia, antes restrito aos não historiadores, ganha destaque com os autores da escola dos *Annales* no século XX. Em seguida, foi examinado o primeiro livro da obra "A Cidade Antiga", de Fustel de Coulanges, que aborda a alimentação. Conclui-se que, embora Coulanges tenha tratado do assunto da alimentação, foi um trabalho marginalizado, e o campo da alimentação só se consolidou após debates no círculo dos *Annales*.

**Palavras-chave:** Alimentação; Historiografia; Teoria.

**Abstract:** The article is an initial approach that discusses the idea of historiographical myth in the History of Food. Firstly, articles by historians Meneses, Carneiro (1997) and Santos (2005) were selected which carried out a historiographical analysis of the History of Food. A tendency was observed to affirm that the theme of food in historiography, previously restricted to non-historians, gained prominence with the authors of the *Annales* school in the 20th century. We then examined the first book of Fustel de Coulanges' "The Ancient City", which deals with food. The conclusion is that although Coulanges dealt with the subject of food, it was a marginalized work, and the field of food was only consolidated after debates in the *Annales* circle.

**Keywords:** Food; Historiography; Theory.

<sup>1</sup> Mestrando em História Social pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7042495570549427>. Orcid: <https://orcid.org/0009-0007-0991-3366>. E-mail: [rafaelmeira122@gmail.com](mailto:rafaelmeira122@gmail.com).

## INTRODUÇÃO

Alguns momentos são singulares para nossa formação como historiadores. Autores, textos, disciplinas, ou até mesmo conversas nos corredores de uma universidade podem nos levar a repensar algumas ideias, muitas vezes solidificadas academicamente; posso afirmar que a disciplina Teoria da História e Historiografia, ministrada pelo professor José Miguel Árias Neto na Universidade Estadual de Londrina (UEL), em 2023, agiu de forma tão perturbadora em relação ao conformismo. Entre os vários diálogos que tivemos em grupo, o que me chamou atenção foi o mito historiográfico, uma ideia propagada por profissionais da área de história ou simpatizantes, ideias que não têm um compromisso com a veracidade, mas que de alguma forma são reforçadas e compartilhadas. Essas ideias seriam um discurso que envolve poder, tão valioso em qualquer regime do saber. Portanto, a leitura crítica é sempre importante, por mais canônico que seja o texto/autor, aí reside o perigo: uma leitura quase cega de textos produzidos por “autoridades” do campo historiográfico.

Esse texto faz parte da minha dissertação em andamento no mestrado em História Social na Universidade Estadual de Londrina (UEL); minha pesquisa abrange os campos da História da Alimentação e História Digital. Pretendo investigar os usos e formas de compartilhar o conhecimento culinário através da internet, especialmente no site de compartilhamento Youtube. Para isso, foi necessário realizar um levantamento bibliográfico sobre a produção acadêmica relacionada à História da Alimentação. Isso inclui o que os autores têm produzido e compartilhado com a comunidade científica no que diz respeito à alimentação, seja em abordagens mais teóricas que discutem conceitos, ou em metodologias que exploram os usos práticos desses conceitos na historiografia, bem como em revisões historiográficas temáticas.

Como mencionado por Barros, alguns textos historiográficos, especialmente aqueles que abordam aspectos das práticas culturais, reconhecem a importância da Escola dos *Annales* (um movimento historiográfico francês do século XX, cujo nome é uma homenagem à revista historiográfica fundada em 1929 por Marc Bloch 1886-1955 e Lucien Febvre 1878-1956) como uma revolução teórico-metodológica no campo da História, “[...] há uma tendência em se enfatizar as inovações dos Annales, particularmente por oposição a todo um paradigma historiográfico que já havia sido inaugurado pelo Iluminismo desde o século XVIII” (BARROS, 2010, p. 77). Esse artigo busca provocar: podemos afirmar que o mito historiográfico atua na História da Alimentação? É uma introdução inicial ao assunto e as conclusões finais serão preliminares, podendo ser desenvolvidas futuramente.

Pensemos essas disputas por uma narrativa histórica conforme práticas culturais, lutas de representações, os discursos sobre percepções do social não são neutros, portanto, são estratégias e táticas (políticas, escolares, sociais) que buscam impor autoridade em detrimento de outros. É um

campo de “concorrências e competições cujos desafios se enunciam em termos de poder e dominação” (CHARTIER, 2002, p. 17). As práticas culturais são modeladas por agências e instituições, como igrejas, universidades, meios de comunicação. As instituições têm uma função definitiva no conteúdo valorizado e como ele será compartilhado. Certas práticas apresentam deslocamentos ou continuidades em resposta às mudanças políticas e sociais. As discussões travadas nos ambientes acadêmicos, assim como nos outros setores sociais, buscavam um lugar de poder e querer, a partir da investigação história podemos compreender em que medida os discursos estratégicos e táticos elaborados pelos historiadores são condizentes com o material bibliográfico produzido por seus pares.

## MATERIAL E MÉTODO

Neste primeiro momento, serão analisados dois artigos. O primeiro é “A alimentação e seu lugar na história”, escrito pelo historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos e publicado em 2005 na revista “História: Questões e Debates”. O segundo artigo, intitulado “História da alimentação: balizas historiográficas”, foi escrito pelos historiadores Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro e publicado nos “Anais do Museu Paulista História e Cultura Material” em 1997. A escolha desses artigos analisados passou por dois critérios. O primeiro foi a relevância do texto no meio acadêmico, ou seja, ser citado em outras pesquisas. O segundo critério foi a proposta de o texto ser uma revisão da produção bibliográfica sobre a história da alimentação, ou seja, o objetivo dos autores era localizar a produção acadêmica no tempo e espaço, elencando e priorizando alguns trabalhos.

A ferramenta utilizada para verificar a relevância acadêmica dos textos analisados foi o “Google Acadêmico”, amplamente utilizado por pesquisadores brasileiros devido à sua simplicidade, sendo um concorrente significativo do Portal de Periódicos e outras metabases, como indicado por um estudo quantitativo. (GOMES; BENCHIMOL; BARROS, 2018, p.152) Este site público é uma ferramenta de busca de artigos revisados, teses, resumos e livros acadêmicos. Ao pesquisar um texto na ferramenta, se estiver disponível no site, serão exibidas várias informações, como autor, ano e origem da publicação, sua versão para leitura, formas de citação, versões do texto, trabalhos similares e, por último, a opção relevante para a pesquisa “citado por...”, que indica a quantidade de artigos que citam o trabalho em questão e estão disponíveis no site. No segundo momento, será analisado o primeiro livro da obra “A Cidade Antiga”, dividida em cinco livros, escrito por Fustel de Coulanges, historiador metódico francês do século XIX; essa análise busca vestígios de uma História da Alimentação presente nos escritos de Coulanges, especialmente no primeiro livro que aborda os rituais domésticos gregos e romanos. Por fim, será discutida essa relação de um possível

esquecimento dos autores, metódicos franceses ou historicistas alemães que marcaram a historiografia do século XIX, no discurso dos *Annales*.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Carlos Roberto Antunes dos Santos foi um historiador da alimentação muito importante para o campo e continua a influenciar pesquisas atuais; possui uma vasta produção científica passando por temáticas como gastronomia, cultura alimentar, com ênfase Inter e multidisciplinar. Coordenou o Grupo de Estudos e Pesquisa em História e Cultura da Alimentação, ativo desde 1993 na Universidade Federal do Paraná (UFPR), lugar que exerceu a docência por anos. Foi selecionado nesta pesquisa devido a sua reincidência em trabalhos sobre alimentação, por exemplo o artigo aqui analisado deste autor, segundo a ferramenta de busca “Google Acadêmico”, foi citado pelo menos em 262 pesquisas (GOOGLE ACADÊMICO, 2024), isso indica o impacto de seu trabalho nas produções acadêmicas; também seu esforço em elaborar um balanço historiográfico do que foi produzido sobre o tema tanto no Brasil como mundialmente, tal balanço que foi consultado por muitos outros pesquisadores.

Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses também foi um historiador muito pertinente para a produção historiográfica nacional; professor emérito da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Faculdade de São Paulo (USP). Publicou nas áreas de História Antiga, com ênfase em cultura material, cultural visual, patrimônio cultural, museus e museologia. O terceiro autor aqui citado e analisado a respeito de balanços historiográficos seria Henrique Soares Carneiro, também vinculado à Universidade de São Paulo, professor de História Moderna, tem trabalhos que enfatizam a História da Alimentação, sobretudo o estudo das bebidas e drogas. O artigo aqui mencionado é escrito em conjunto pelos dois últimos pesquisadores citados e foi referenciado pelo menos 131 vezes (GOOGLE ACADÊMICO, 2024); os números podem ser mais expressivos, uma vez que foi consultado somente uma plataforma de busca virtual, no caso o “Google Acadêmico”, amplamente utilizado pela comunidade acadêmica. Mas os dados aqui expostos já bastam para compreendermos a presença desses balanços ou revisões bibliográficas sobre a produção de uma História da Alimentação.

Existe uma tendência ao fazer um balanço historiográfico de remontar no tempo e espaço as produções acadêmicas até o momento em que o autor narra e expõe sua pesquisa. Esse momento é marcado por escolhas feitas pelo autor, seja devido aos limites de sua pesquisa ou de forma deliberada. Por se tratar também de uma narrativa, está sujeito a equívocos, afirmações contraditórias ou, no mínimo, dados insuficientes:

O impacto dos *Annales* sobre a historiografia ocidental como um todo, e sobre a historiografia brasileira em particular, não deixa de ser produzido por uma parte efetiva de contribuições substanciais e extremamente inovadoras para a historiografia, e também por uma parte não menos significativa de “mito” construído pelos primeiros líderes do movimento em sua ascensão ao domínio do território institucional (BARROS, 2010, p. 76).

Conforme afirmado acima, os *Annales* contribuíram com novas questões historiográficas, ao mesmo tempo que espalharam um “mito” fundador de uma multiplicidade de abordagens ou documentos. Aqui será discutido se é possível afirmar que esse mito impactou ou impacta produções historiográficas no campo da Alimentação.

Comer é uma ação biológica humana, ou seja, precisamos comer para sobreviver. Porém, comer vai além da subsistência humana, sendo uma prática cultural. Para comermos algo foi preciso encará-lo enquanto alimento culturalizado:

Tanto quanto os outros elementos da vida material, a alimentação não se apresenta ao homem in natura. Mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível. Nada mais variável de um grupo humano a outro que esta noção de ser comestível (GIARD, 1996, p. 232).

Ou seja, a escolha ou não de insumos e preparos nos dá pistas sobre a cultura, política, religiosidade, dentre outras questões sociais de um determinado sujeito, grupo, comunidade, região, bem como o recorte geográfico espacial e temporal no qual o prato ou receita está inserido. Vou dar dois exemplos contemporâneos sobre a comida além do fator de subsistência, utilizando o prato estrogonofe, demonstrando sua dimensão culturalizada. Em 2022, o site “Independente” publicou a seguinte matéria “Strogonoff, o prato de origem russa que o mundo estão boicotando”. Segundo a notícia compartilhada, bares e restaurantes que possuem no cardápio receitas russas estão perdendo clientes, motivado pelos conflitos entre Rússia e Ucrânia. A matéria cita Nova York, São Paulo e Rio de Janeiro como um dos lugares que sentiram esse “boicote” contra os russos.

No “Bar Dona Onça”, localizado em São Paulo, o prato estrogonofe foi removido como forma de protesto. Além disso, as bebidas também foram reformuladas, como o *Moscow Mule*, onde a *vodka* foi substituída por destilados brasileiros ou importados de outros lugares, exceto da Rússia, e seu nome foi alterado para *Kiev Mule*, em referência à capital ucraniana. Aqui, é possível observar uma dimensão política da culinária, ou seja, a decisão de consumir ou não estrogonofe não está apenas relacionada à necessidade de alimentação. A receita carrega consigo uma história, está repleta de simbolismos e é constantemente reinterpretada, sendo esses detalhes que refletem o contexto histórico, como os conflitos entre Rússia e Ucrânia que têm repercussão globalmente.

Um prato ou receita culinária perpassa diversas questões além da subsistência, o segundo exemplo se encontra no site “Família Avôvó”, um portal colaborativo que tem como público-alvo a

chamada “terceira idade”, ou seja, os idosos. O site publica conteúdos que visam o bem-estar e saúde desta população alvo. Neste sentido, publicaram em 2022 uma matéria a respeito da receita estrogonofe chamada “os diversos tipos de strogonoff e as suas receitas”; considerada muito calórica e agravante de problemas de saúde, o site propõe adaptações, ressignificações da receita, seus ingredientes e modo de preparo (FAMÍLIA AVÔVÓ, 2022, s.p.). Aqui, o compartilhar conhecimento culinário se deu por meio do discurso médico, onde a escolha do que comer e como cozinhar perpassou questões da saúde do sujeito que acompanha a rede, escolhas determinadas por pressupostos médicos.

Nos exemplos citados acima, observamos o mesmo prato, porém em contextos e propósitos diferentes. O primeiro exemplifica uma intervenção principalmente política que resultou no prato sendo removido do cardápio do bar e restaurante ou sendo mantido em uma versão modificada para atender a uma nova finalidade, no caso, política. Já o segundo exemplo consiste em uma variação da receita que restringe os ingredientes com base em um discurso médico, promovendo a ideia de “saúde” aos consumidores. Há inúmeros casos que abordam a alimentação e sua ressignificação, ou seja, a comida sendo culturalmente reinterpretada. Esses dois exemplos são suficientes para ilustrar as diversas facetas que a comida pode assumir.

Se a comida e sua dimensão cultural são tão antigas quanto o homem em sociedade, é pertinente à História desenvolver um campo de estudo que destaque tais relações humanas. No primeiro artigo sobre balanço aqui analisado, Carlos Roberto Antunes dos Santos aponta para um sucesso editorial recente de escritos com a temática sobre comida, portanto, ele sugere que existe uma demanda pública por conteúdos que envolvam história e gastronomia. Seguindo sua argumentação, o autor sugere que sua pesquisa objetiva:

[...]dar notícias e informações sobre as tendências mais recentes da historiografia contemporânea a respeito da História da Alimentação, destacando algumas obras (dentre outras) consideradas de real importância, que possam constituir um inventário, um certo estado da arte pertinente ao tema, numa breve e não exaustiva revisão da literatura (SANTOS, 2005, p. 12).

Ou seja, o autor pretende elencar trabalhos, tanto nacionais quanto internacionais, que segundo ele se destacam e possuem “real importância”, logo, sua narrativa cria uma linha cronológica de produções que sugerem o avanço do campo sobre História da Alimentação, autores que alicerçaram a área e possibilitaram que a comensalidade começasse a ganhar espaço enquanto tema historiográfico. Portanto, é pertinente que analisemos quais são essas figuras elencadas a compor essa narrativa histórica. O autor, em seu balanço sobre o lugar da alimentação na História, afirma que no século XIX temos os trabalhos pioneiros que abriram as portas historiográficas, citando Brillat-Savarin que, embora não fosse historiador de profissão, no livro de 1825 “A Fisiologia do gosto” lida

com o homem e a comida, ou seja, é um tratado que vai além de um manual de receitas. Após citar outro autor não historiador, o botânico Adam Maurizio que publica em 1932 o “História da Alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias”, Santos apresenta o que segundo ele seriam os primeiros historiadores que lidam com a comida: Ernest Labrousse, Lucien Febvre e Ferdinand Braudel “[...] foi com F. Braudel, herdeiro de Febvre e Bloch, por meio dos conceitos de cultura material, que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica” (SANTOS, 2005, p. 13).

Ernest Labrousse, Lucien Febvre e Ferdinand Braudel estavam ligados à revista *Annales*, “Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos *Annales*, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores” (SANTOS, 2005, p.14). Por conseguinte, vemos uma narrativa que se propõe contar o início de um movimento de estudos sobre alimentação, ou no mínimo o início de uma “seriedade” em tratar o tema alimentação, aqui no caso tributado aos historiadores que faziam parte do círculo desta revista francesa. Ainda em sua revisão historiográfica vemos destacados os nomes de outros pesquisadores, como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin que nos anos 1970 atuaram com “novos paradigmas”, juntamente à Jacques LeGoff e Pierre Nora nos ditos “novos problemas, novas abordagens e novos objetos” (SANTOS, 2005, p. 14). E que a partir do final dos anos 1970 se multiplicam os estudos a respeito das práticas alimentares, no qual é citado muitos outros pesquisadores. Porém, dado o limite deste artigo, apresentei o que Santos considera a gênese dos estudos historiográficos sobre alimentação.

Outro artigo que pode ser citado para termos uma noção geral das discussões propostas no campo historiográfico da alimentação seria o texto “A História da Alimentação: balizas historiográficas”, escrito pelos historiadores Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro em 1997. “[...]uma tentativa de acompanhar a formação do que hoje se pode chamar propriamente de História da Alimentação e sua institucionalização.” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 10) Conforme os autores, o balanço trata de narrar os desdobramentos em termos de pesquisa e repercussão das produções, não só historiográficas, mas de outros campos que contribuíram para a consolidação do estudo da comensalidade. Esse denso texto organiza uma série de pesquisas temáticas e tenta apresentar um campo, que embora seja relativamente novo, já possuía algumas referências e trajeto.

Embora haja uma ressalva no início do texto onde afirmam que “este texto não pretende realizar um levantamento panorâmico da História da Alimentação, muito menos fornecer um repertório bibliográfico” e encarando o viés de sua pesquisa ser eurocêntrica, pois os autores mencionados ao longo do texto se concentram predominantemente na França, Itália, Inglaterra e Alemanha, Meneses e Carneiro não deixam de construir uma narrativa que sim estabelece uma

história do produzir e compartilhar saberes sobre a comida, pois, quando dizem à respeito de uma bibliografia histórica salientam “[...]de um lado, alguns marcos, de outro, selecionando o que se acreditou referência exemplificativa de tendências, padrões, tipologia de fenômenos e assim por diante.” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 9-10).

Os autores dividem essa história em cinco enfoques: biológico, econômico, social, cultural e filosófico, é uma vasta revisão bibliográfica que demonstra diversos autores, não só da área de História, como também de ciências econômicas, sociais, Antropologia e ciências médicas. Enfoques que:

Muda a própria natureza do objeto de atenção: o alimento pode ser focado enquanto plantas econômicas ou animais domésticos (ou, hoje, matérias-primas de diversa proveniência ou sintetizadas), como mercadorias ou nutrientes, como vetores de ação social e política, como elementos simbólicos ou ideológicos e suportes de práticas culturais (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 11).

Os autores apontam que as maiores contribuições do campo advêm dos antropólogos e dos *Annales*, que “[...]na década de 60, ganha fisionomia definitiva e explicitamente pragmática em nosso campo de pesquisa.” Portanto, fica explícito na narrativa a ascensão da temática após afirmarem “temas que emergem à tona das profundezas aparentemente congeladas dos tempos[...]”, ou seja, que anteriormente não foram devidamente tratados pela historiografia (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 28). Os dois artigos citados nos dão uma visão sobre o que se discute no campo e que frequentemente aparece enquanto discurso das origens de um lugar para pesquisas sobre comida, os balanços sugerem que a alimentação foi explorada enquanto temática a partir do esforço de historiadores vinculados à revista *Annales*, tais esforços como a discussão sobre o que pode ser considerado fonte, por meio de novas abordagens, possibilitaram pesquisas que encarasse a alimentação enquanto objeto de estudo. A interpretação a partir dessas revisões é que se o alimento foi abordado antes dos *Annales*, foi por meio de intelectuais não historiadores, portanto, uma abordagem não historiográfica sobre a comida.

Mas aqui, talvez por influência dos próprios *Annales* e seu discurso político, não temos a menção da escola metódica francesa ou do historicismo alemão, autores que influenciaram diretamente a primeira geração francesa dos *Annales*, frequentando os mesmos ciclos, revistas ou lecionando (BENTIVOGLIO, 2014, p. 3). A ausência de historiadores metódicos nesses balanços poderia ser devido à falta de publicação de textos sobre o tema da alimentação ou a uma disputa política no campo historiográfico. Tive contato com os escritos de Fustel de Coulanges e vou analisar sua abordagem, para que possamos discutir essa provocação inicial.

Fustel de Coulanges (1830-1889) foi um renomado historiador francês do século XIX, sua influência pode ser observada em autores como Dosse (2013), Hartog (2001), Vlassopoulos (2007),



Bentley (2006) e outros que mencionam a relevância de seus escritos para a História e outras áreas do conhecimento humano, assim como o impacto de seu livro “A Cidade Antiga” conforme autores como Finley (2013), Ransey (2006), Vidal-Naquet (2000). Sua formação acadêmica e profissional inclui estudos na École Normale Supérieure; foi professor nos colégios Lycée d'Amiens e Lycée Saint-Louis de Paris; e professor universitário em Estrasburgo em 1862 e na Sorbonne em 1875 (MOERBECK, 2019, p. 3-4).

Defendia uma história ciência, portanto, dotada de métodos como observação, distanciamento do presente, leitura e acúmulo documental, uma história que pretendia se distanciar da perspectiva romântica de história que acompanhava a Revolução Francesa. Estava inserido nos anos em que a História enquanto disciplina estava se consolidando e sobretudo institucionalizando na Alemanha e França. Neste cenário, muitos discursos teórico metodológicos surgiam e se contrapunham, em uma disputa também política sobre quem narraria a história nacional e quais seriam os recursos desta narrativa. Um período reconhecido e marcado sobretudo pelos historiadores metódicos, historicistas e positivistas, intelectuais que buscavam formas para a pesquisa histórica, como também produziam e fomentavam o campo da época. Não entrarei nos pormenores de cada autor e suas divergências, aqui nos interessa o caso de Coulanges, sendo alguns de seus trabalhos “Ensaio histórico sobre a guerra e a Comuna”, “Aula inaugural de Estrasburgo” em 1867, “A história, ciência pura” de 1875 e “A cidade Antiga” escrito entre 1860 e 1870.

A obra “A cidade Antiga” está dividida em cinco livros, sendo o primeiro uma análise do culto aos ancestrais praticados no universo indo-europeu; o segundo se trata de compreender as estruturas familiares gregas e romanas e sua religião doméstica; o terceiro sobre o desenvolvimento e instituições da cidade; o quarto sobre as mudanças sociais que levaram a consolidação do governo nas polis e o surgimento da democracia em Atenas; o último livro trata do surgimento do cristianismo e transformações no mundo romano (MOERBECK, 2019, p. 7). O documento aborda o tema dos rituais e crenças antigas relacionadas à morte, casa, e fogo sagrado entre os gregos e romanos. O culto dos mortos era uma prática comum, onde os falecidos eram considerados divinos e recebiam ofertas de alimentos e libações. Manter o fogo aceso diante do altar era uma obrigação sagrada, simbolizando a proteção divina e a ligação com as divindades. Essas práticas refletiam a importância atribuída à vida após a morte e às divindades ancestrais.

O autor discute como o banquete era visto não apenas como uma refeição comum, mas como um ato religioso. A prática de iniciar e encerrar o banquete com preces evidenciava a crença na presença dos deuses durante a refeição e a importância de agradecê-los por fornecer os alimentos. Assim, a comida não era apenas uma questão de saciar a fome, mas também uma forma de estabelecer uma conexão com o divino e de mostrar gratidão pela provisão dos alimentos. Essa relação entre

comida e religiosidade era comum na antiguidade e refletia a importância da espiritualidade no cotidiano das pessoas. Portanto, a presença da comida revestida de religiosidade nos trechos de “A cidade Antiga” demonstra como a alimentação era vista como um ato sagrado, permeado por rituais e preces que ressaltavam a crença na presença divina no dia a dia dos indivíduos daquela época.

Aqui, trabalhando com o mundo antigo, o autor lança olhar as práticas cotidianas buscando uma relação com as instituições sociais fundadas; a particularidade do autor está em afirmar que a presença e força do Estado é mais religioso que político, portanto, busca-se as raízes das instituições nas crenças:

[...] as instituições e crenças que encontramos na época áurea da Grécia e de Roma nada mais são que a evolução de crenças e instituições anteriores; é necessário que busquemos as raízes em um passado bem longínquo. As populações gregas e italianas são infinitamente mais velhas que Rômulo e Homero. Foi em época mais antiga, em uma antiguidade que escapa às datas, que se formaram as crenças e se estabeleceram e prepararam as instituições (COULANGES, 2006, p. 9).

A questão não é discutir a argumentação historiográfica de Fustel de Coulanges, mas sim apontar os recortes temáticos propostos por ele. Quando Coulanges aborda as práticas domésticas, ele destaca a alimentação como uma oferenda aos antepassados:

O historiador sinaliza que o culto aos antepassados possuía teor sagrado e era particular, no interior da casa, pois só entes daquela família poderiam fazer rituais ao falecido. Em razão disso, é função exclusiva dos familiares conceder os banquetes aos entes falecidos e quem conduz a cerimônia é o chefe da família[...]” (CAETANO, 2021, p.11).

Aqui vemos um alimento culturalizado, comida que, por meio do processo histórico, foi encarada como tal e vista como oferenda. Outra dimensão é que o que pode ser comida também será ofertado no sentido religioso. Apesar de a alimentação não ser o foco do trabalho de Coulanges, ela tem participação no texto como elemento cultural grego e romano, especialmente nas práticas religiosas desses povos.

A partir da leitura de “A cidade Antiga”, podemos perceber a presença da comida revestida de religiosidade em trechos do primeiro livro, como a relação do banquete enquanto ato religioso, já que a refeição era iniciada e encerrada por preces, “[...]uma cerimônia santa, pela qual entravam em comunhão com a divindade.” (COULANGES, 2006, p.31). O mesmo tema encontra-se na página 182; a relação entre banquete e parentesco, onde “dois homens podiam dizer ser parentes quando tivessem os mesmos deuses, o mesmo lar, o mesmo banquete fúnebre.” (COULANGES, 2006, p.65); a relação entre vivos e mortos marcada pela refeição fúnebre: comidas deixadas pela família do morto em seu túmulo (COULANGES, 2006, p.21-22); o casamento e a introdução da esposa na sua nova morada, que após o rito do rapto, em frente ao fogo sagrado “os esposos compartilham um bolo, um pão e algumas frutas” numa espécie de “refeição ligeira” que marca uma comunhão religiosa

(COULANGES, 2006, p. 52); as refeições comuns realizadas e a inflexibilidade marcada nas refeições dos banquetes fúnebres (COULANGES, 2006, p.180-181).

O historiador Júlio Bentivoglio nos apresenta um debate sobre teoria da história e questões geopolíticas presentes no contexto de produção dos metódicos e início dos *Annales* que leva à reflexão das relações políticas que permeiam a historiografia francesa e alemã do século XIX e XX, que também nos leva a pensar sobre esse reducionismo ou “esquecimento” das contribuições de autores metódicos em levantamentos bibliográficos atuais. Bentivoglio aponta para uma intenção de reinvenção da disciplina História, sobretudo na segunda fase da revista dos *Annales*, “Quando Braudel assumiu a direção da revista, empenhou-se em inserir Bloch e Febvre numa aura de inovação do pensamento historiográfico francês, como expoentes do movimento de criação de uma nova História” (BENTIVOGLIO, 2014, p. 24).

Uma intenção de reinventar já presente, segundo os historiadores Barros e Burke, no fervor da considerada primeira fase dos *Annales*:

O período situado entre 1920 e 1945, indicado por alguns autores como uma primeira fase do movimento dos *Annales*, é também descrito como um período de lutas, nos quais os primeiros annalistas se empenham em desalojar os historiadores de tipo antigo das principais trincheiras institucionais (BARROS, 2010, p. 85). Promovido uma espécie de “revolução francesa da historiografia”, ou pelo menos divulgado a auto-imagem de ter encaminhado uma revolução historiográfica, ele menciona concomitantemente um certo “antigo regime” que os fundadores do movimento dos *Annales* pretendiam derrubar (BURKE, 1990, p.17 apud BARROS, 2010, p. 84).

Mas, ao contrário dessa propaganda, as “[...] relações francesas e alemãs na dimensão do pensamento continuavam marcadas por um diálogo constante e uma intensa atração” (BENTIVOGLIO, 2014, p. 9). Bloch e Febvre foram apadrinhados pelos metódicos, integrados ao campo historiográfico, espaço (publicações em revistas, ambientes universitários comuns, por exemplo) que dividiam com metódicos e historicistas (BENTIVOGLIO, 2014, p. 3). Portanto, participavam da produção historiográfica de seu momento com firmes referências aos pesquisadores que os antecederam. Como a adoção do modelo de seminários dados em universidades alemãs, inspiração rankeana; ou uma mudança do próprio estudo histórico de mais literária e romântica para uma ênfase científica, já preconizado por autores como o aqui analisado Fustel de Coulanges.

Ainda segundo Bentivoglio, os diálogos entre alemães e os franceses metódicos que posteriormente influenciaram o círculo dos *Annales* ficam evidentes nos trabalhos de autores como os franceses Gabriel Monod, Charles Seignobos e Charles Victor Langlois, influenciados pela pesquisa alemã e que foram professores de March Bloch; vale também a menção dos historiadores Henri Hauser (1866-1946), Ferdinand Lot (1866-1952), Karl Lamprecht (1856-1915), Henri Pirenne (1862-1935), Harry Breslau (1848-1926), Georg Waitz e Gustav Schmoller (1838-1917). Para uma

análise mais aprofundada sobre essa relação entre os autores é imprescindível consultar na íntegra o texto “Desconstruindo Marc Bloch”, do historiador Bentivoglio que se propõe discutir esse cenário geopolítico de consolidação da disciplina História na França e Alemanha, apresentando autores que participam desse embate e em suas proximidades com os *Annales*.

Autores como François Dosse (1980) e André Burguière (1999) já discutiam sobre essa possível revolução historiográfica dos *Annales*, vendo a originalidade do grupo mais em sua proposta de um novo programa do que uma renovação metodológica em si (BENTIVOGLIO, 2014, p. 25).

Um novo programa que foi revestido de um programa político:

Do ponto de vista político era necessário disputar os espaços com os tributários do historicismo alemão, com a geração de 1870 que ainda resistia nas estruturas de poder com cargos e honras e à emergência de grupos ligados a outros campos, sobretudo a economia e a sociologia (BENTIVOGLIO, 2014, p. 28).

Para se firmar como corrente historiográfica dominante na França, e estender posteriormente sua influência a outros países da Europa e também da América, os fundadores e consolidadores dos *Annales* precisaram estabelecer uma arguta e impiedosa crítica da historiografia de seu tempo – particularmente daquela historiografia que apodaram de “História Historizante” ou de “História Eventual” – buscando combater mais especialmente a Escola Metódica Francesa e certos setores mais conservadores do Historicismo. Os *Annales*, em busca de sua conquista territorial da História, precisavam enfrentar as tendências historiográficas então dominantes, mas também se afirmar contra uma força nova que começava a trazer métodos e aportes teóricos inovadores para o campo do conhecimento humano: as nascentes Ciências Sociais (BARROS, 2010, p. 79).

Os trechos do texto “A cidade Antiga” do historiador Fustel de Coulanges aqui apresentados demonstram a forte presença da comensalidade nas sociedades gregas e romanas, retratadas pelo autor que não só compreendeu a importância da refeição como um rito social religioso, mas que traz a temática comida ao campo da pesquisa. O enfoque aqui não foi analisar a permanência ou divergências historiográficas na pesquisa deste autor e sim a comida enquanto tema na disciplina História. A questão inicial era se o mito historiográfico seria relevante para o campo da alimentação, porém, com base no material pesquisado e discutido, não se pode afirmar que tenha havido muitas pesquisas sobre alimentação feitas por historiadores antes do círculo dos *Annales*. Trabalhos como o de Fustel de Coulanges permanecem marginais se comparados a outros temas amplamente explorados. É correto dizer que no século XIX não havia um campo historiográfico definido sobre alimentação nas academias ou em revistas especializadas, mas é importante reconhecer que Coulanges retratou o alimento como uma prática cultural nesse período, não sendo algo novo na historiografia a partir dos *Annales*.

Embora haja uma discussão sobre uma disputa de narrativa histórica travada entre os representantes das diferentes escolas metodológicas, e um apontamento para as estratégias dos *Annales* que “[...]foram medir forças contra um certo setor historiográfico cientificamente frágil, mas

que estava bastante fortalecido nos meios acadêmicos porque era na verdade dominante nos quadros da história oficial.” (BARROS, 2010, p. 83). Portanto, elaboraram discursos que buscaram ofuscar ou subjugar contribuições teórico-metodológicas dos metódicos franceses ou historicistas alemães ao campo da História enquanto disciplina e campo de saber, por meio de disputas sobre espaços políticos e ideológicos, ou seja, o grupo de historiadores dos *Annales* possui “dupla característica - contribuição efetivamente inovadora e ‘mito da inovação’” (BARROS, 2010, p. 76), é importante notarmos que um campo que se dedicasse integralmente às investigações sobre práticas alimentares tornou-se possível somente após discussões de autores da nova escola francesa.

É notável o distanciamento intencional das escolas na busca de uma nova narrativa, “Bloch e Febvre pretendem manter certa distância em relação à ‘historiografia do século XIX’, à qual Fustel, para eles sem dúvidas um dos grandes, pertence plenamente. Uma nova história tem esse preço.” (HARTOG, 2003, p. 32). No entanto, acredito que a contribuição de toda essa reflexão proposta neste artigo, a partir de uma provocação presente em uma disciplina de Teoria da História, é manter um olhar crítico aos discursos já cristalizados. Portanto, em minha revisão historiográfica sobre História da Alimentação, desenvolvida em minha dissertação, pretendo incluir Fustel de Coulanges como um dos marcos importantes na historiografia, compreendendo as limitações de sua contribuição, talvez marginalizada naquele momento de produção. Além disso, busco compreender o surgimento de um campo que lidou com o tema da alimentação apenas tardiamente.

## CONCLUSÃO

As questões políticas de disputa de espaço e narrativa nos levam a compreender a historicidade da história. Os historiadores do início do século XX, presentes no círculo dos *Annales*, disputavam os mesmos espaços acadêmicos que os metódicos franceses ou até mesmo os historicistas alemães que marcaram o fim do século XIX, seja a cadeira em universidades de prestígio ou serem nomeados autoridades no campo historiográfico. Com isso, foi sugerido ao longo do texto um discurso de esquecimento somado à ideia de um pioneirismo na pesquisa ou mesmo uma revolução científica historiográfica, projeto que marcou mais de uma geração de pesquisadores e que ainda é presente em balanços historiográficos amplamente divulgados; um balanço pretende visitar os textos que de alguma forma trilharam o caminho até o presente do pesquisador e contribuíram ao campo de estudo.

A partir de uma provocação ou proposta de reflexão, busquei uma aproximação inicial sobre a ideia de mito historiográfico e se ele se aplicaria ao campo da História da Alimentação. A partir do diálogo de duas revisões bibliográficas de produções históricas sobre o tema, e abordando o historiador do século XIX Fustel de Coulanges como contraponto de uma afirmativa que conta o nascimento de um campo a partir da Escola dos *Annales*, ao longo do século XX, pude concluir que

o trabalho “A cidade Antiga” investiga práticas alimentares, sobretudo como oferendas no mundo antigo grego e romano, porém, lidar com a comida na história foi algo marginalizado naquele momento. Portanto, não se pode concluir que o mito historiográfico está presente nas revisões acadêmicas aqui analisadas. Porém, acredito que seja importante mencionarmos a contribuição da obra de Fustel de Coulanges ao campo, que só foi se consolidar no século seguinte. Pode-se observar a importância da pesquisa na própria seleção, organização e elaboração desta recapitulação, sendo sempre essencial revisitar tais análises e desenvolver novas, incluindo autores que contribuíram de alguma forma mas foram negligenciados, bem como introduzir novas discussões sobre o objeto de pesquisa, o campo historiográfico está em constantes mudanças teóricas e metodológicas, portanto, é crucial que os textos sejam referenciados mas também debatidos em seu conteúdo, por mais tradicionais que sejam.

## REFERÊNCIAS

- BARROS, J. D.'A.. A Escola dos Annales e a crítica ao Historicismo e ao Positivismo. **Revista Territórios e Fronteiras**, v. 3, n. 1, p. 73-103, 2010.
- BENTIVOGLIO, J. **Desconstruindo Marc Bloch**. 2014. (Apresentação de trabalho/Conferência ou palestra).
- CAETANO, M. O fogo sagrado: a religião doméstica como pilar de fundação das sociedades antigas na obra de Fustel de Coulanges, A cidade antiga. **II Simpósio de História Antiga e Medieval: Sob o Signo do Caos: Guerra, violência e Destruição no Mundo Antigo e Medieval**. Jaguarão. 2021.
- CHARTIER, R. **A História Cultural: entre práticas e representações**. 2 ed. Lisboa: DIFEL, 2002.
- COULANGES, F. **A cidade Antiga**. 2 ed. São Paulo: Ed. Edameris, 2006.
- FAMÍLIA AVÔVÓ. **Os diversos tipos de Strogonoff e as suas receitas**. 2022. Disponível em: <https://avovo.com.br/os-diversos-tipos-de-strogonoff-e-as-suas-receitas/>. Acesso em 07 maio 2022.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar**. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.
- GOMES, D. L.; BENCHIMOL, A. C; BARROS, T. H. B. O uso de ferramentas de busca e acesso a artigos científicos pelos pesquisadores brasileiros. **INFORMAÇÃO & SOCIEDADE (UFPB. ONLINE)**, v. 28, p. 141-154, 2018.
- GOOGLE ACADÊMICO. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. Disponível em: [https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as\\_sdt=0%2C5&q=A+alimenta%C3%A7%C3%A3o+e+seu+lugar+na+hist%C3%B3ria+gustativa&btnG=](https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=A+alimenta%C3%A7%C3%A3o+e+seu+lugar+na+hist%C3%B3ria+gustativa&btnG=). Acesso em: 20 jan 2024.
- GOOGLE ACADÊMICO. **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. Disponível em: [https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as\\_sdt=0%2C5&q=A](https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=A)

+Hist%C3%B3ria+da+Alimenta%C3%A7%C3%A3o%3A+balizas+historiogr%C3%A1ficas&btn  
G=. Acesso em: 20 jan 2024.

HARTOG, F. **O século XIX e a História**: o caso Fustel de Coulanges. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2003.

INDEPENDENTE. **Strogonoff, o prato de origem russa que o mundo estão boicotando**. Disponível em: <https://independente.com.br/strogonoff-o-prato-de-origem-russa-que-o-mundo-esta-boicotando/>. Acesso em 07 maio 2022.

MENESES, U. T. Bezerra de; CARNEIRO, H. História da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, n.5, p. 9-91, 1997.

MOERBECK, G. O século XIX e a invenção de uma cidade grega antiga: revisitando Fustel de Coulanges. **rev.hist**, São Paulo, n.178, p.1-34, 2019.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n.42, p.11-31. 2005.