

Michael D. Wise and Jennifer Jensen Wallach (eds.) (2017), *The Routledge History of American Foodways*, New York, Routledge Taylor& Francis Group [2016]¹

Recensão de **Teresa Castilho**
Universidade do Porto/ CETAPS

The Routledge History of American Foodways, publicado em 2017 pela Routledge Taylor& Francis Group, oferece uma esclarecedora visão global dos principais aspetos e temas que têm envolvido a história da alimentação nos Estados Unidos. Este volume, organizado por Michael D. Wise e Jennifer Jensen Wallach (docentes da disciplina de história na University of North Texas), reúne vinte e cinco ensaios com incidências diversas, da responsabilidade de académicos envolvidos predominantemente nas disciplinas de História, Estudos Culturais, Sociologia e Antropologia. Evidenciando preocupações que definem cada um dentro da área em que é especialista, estes académicos partilham interesses de investigação, conduzida por estudos que observam, questionam e contam histórias da alimentação na América, e que, por seu turno, se fundem e confundem com a própria história americana. Com efeito, assumindo que todos os processos que envolvem os alimentos estão inscritos na história e são por isso sociais e culturais, o volume em apreço cruza as pesquisas e as tendências metodológicas mais recentes, que têm, por seu lado, orientado problematizações em que os Estudos sobre a Alimentação na América se têm

envolvido nas últimas décadas, com a história, as tradições, as memórias e a questionação em torno da essência da própria cultura americana. Como fica claro na introdução ao volume, se “interpretar e explorar as relações históricas que se estabelecem entre a alimentação e a vida americana é o princípio orientador deste livro”, por outro lado, os vinte e cinco ensaios, encarados como um todo investigativo, procuram discutir e “analisar não apenas como a alimentação na América tem mudado nestes cinco séculos, mas também como as narrativas sobre hábitos alimentares do passado americano continuam a informar quer as culturas alimentares do presente quer controvérsias em torno da alimentação nos Estados Unidos” (p. 1, tradução minha). Ademais, e sobretudo porque não se pode definir uma culinária identitária americana, os responsáveis por este livro defendem que, querendo procurar encontrar respostas para os problemas que envolvem hoje em dia a alimentação nos Estados Unidos, há que em primeiro lugar olhar e rever criticamente o papel cultural da alimentação ao longo da história da nação. *The Routledge History of American Foodways* constitui, assim, uma coletânea de referência não só para quem se dedica aos Estudos sobre a Alimentação em geral, mas também, e muito em particular, para quem procura compreender e problematizar experiências americanas do passado e do presente. Experiências inscritas no que se narra ter comido, comia e come, cozinhou, cozinhou e (não) cozinha, comprou e comprava, por exemplo em mercados de agricultores do Middle West em busca do sonho pastoril americano, ou então noutros que preenchem histórias de violência racial e escravatura, onde se misturaram os aromas das cozinhas da região que reclama hoje uma nova cozinha do sul.

Fica sublinhada neste livro, e a par de uma complexidade cultural nos Estados Unidos, uma diversificada cultura alimentar, regional e nacional. Porém, acentua-se também a tentativa de descodificar a interseção entre alimentos/alimentação e história americana, metodologia que vemos hoje dominar os Estudos sobre a Alimentação nos Estados Unidos. Por outro lado, é evidente em *The Routledge History of American Foodways* a preocupação em fazer-se o levantamento de circunstâncias históricas, de práticas culturais, regionais, sociais e económicas que moldaram e emolduram hoje a produção e consumo dos alimentos nos Estados Unidos. Da mesma forma, também sobressai neste

volume um tom de questionamento em torno quer dos legados do passado, inscritos nas dietas próprias dos lugares, dos espaços e das regiões da nação americana, quer do presente que envolve a produção de alimentos, quer ainda das políticas e das economias alimentares. Como declaram os editores na introdução a *The History of American Foodways*, ao procurarem traçar a história da alimentação no contexto da cultura americana, procuram igualmente contribuir para uma reflexão que conduza a outros e novos trabalhos que se querem orientados no sentido de poder ver-se cumprido o desejo de um futuro alimentar mais equitativo.

O volume é constituído por uma curta introdução e vinte e cinco ensaios – da responsabilidade de um grupo de reconhecidos estudiosos – organizados em quatro partes: “Cooking Times” (Períodos de Culinária), “Ingredients” (Ingredientes), “Recipes” (Receitas) e “Appetites” (Apetites). A Parte I explora uma pesquisa que atravessa desenvolvimentos relevantes incrustados no percurso histórico americano em geral e mais diretamente na história da alimentação dos Estados Unidos. Para tal, esta primeira parte está organizada em cinco períodos, aqui assumidos como representativos do percurso da história da alimentação americana, e que vão da época pré-colonial ao século XXI. Tratando o percurso que a alimentação tem seguido no contexto da história da cultura alimentar americana, os responsáveis por esta primeira parte do volume consideram então cinco momentos marcantes: o da alimentação dos chamados nativos americanos antes da chegada dos europeus, o da praticada antes da revolução americana, o da decorrente do utopismo que caracterizou os reformistas do século XIX, o da alimentação que o século XX viu convertida em agronegócio e o da que o século XXI tem assumido, questionando James McWilliams o futuro da alimentação nos Estados Unidos e interrogando sobre que obrigações morais devem os americanos ter numa época de abundância e de escassez (cf. pp 59-73). Oferece-se deste modo o enquadramento temporal necessário à atenção e ao desenvolvimento dado ao que envolve a história dos alimentos, sua produção, transformação e comercialização na América, o que, por sua vez, é objeto dos contributos que se seguirão nas três partes seguintes.

A Parte II reúne seis outros ensaios que no seu todo exploram seis reflexões no âmbito da história da produção e comercialização de ingredientes/alimentos dominantes nas dietas americanas. Nesta parte explora-se e analisa-se também como muitas das circunstâncias históricas que envolveram alimentos como, por exemplo, o açúcar, a carne, o peixe, a fruta, os cereais ou os vegetais tiveram um forte impacto na vida americana ao longo dos tempos. Por sua vez, a Parte III tende a denunciar, por um lado, como esses ingredientes/alimentos foram, debaixo da ação de políticas governamentais, produzidos e transformados em receitas identitárias que os converteram em dieta reconhecida como americana e por outro como o americano vem assumindo essa mesma dieta, incorporando alimentos que as políticas respetivas têm regulado, ignorando e negando escolhas. Acabando por ter uma incidência explicitamente mais centrada em questões políticas e de impacto ambiental, esta terceira parte do livro levanta interrogações em torno de como é essa dieta reconhecida como americana e como o americano a vem assimilando, conjuntamente com os próprios alimentos que as políticas de alimentação têm regulado, como sua.

A concluir, a Parte IV, a mais extensa e composta por oito ensaios, prossegue na exploração de padrões de consumo já questionados na Parte III. Porém, esta última secção desenvolve-se predominantemente num sentido que acaba por sublinhar não só como as práticas e os hábitos alimentares podem representar o desnudar de estratégias que veem nos alimentos e na alimentação um modo de compreender e definir uma cultura, mas também como alimentos, práticas e paladares se configuram como uma espécie de rito ou de manutenção de ideias e sentimentos identitários de diferenças culturais de raça, de região ou de género, ou então, e contrariamente, de incorporação.

Embora não sendo inovador no que se prende com a estratégia de diálogo entre disciplinas e áreas, *The Routledge History of American Foodways* constitui indubitavelmente um trabalho de grande fôlego no contexto da História da Cultura Alimentar Americana, oferecendo uma pesquisa e um tratamento abrangentes da matéria e do seu estado atual. Contudo, e apesar do interesse inquestionável que o volume encerra, teria sido pertinente a inclusão de uma pequena nota introdutória a cada uma das quatro partes que o constituem.

Essa nota poderia contribuir para uma melhor orientação do leitor, bem como conferir uma maior coesão interna e temática a cada uma das partes. Para além disso, embora a introdução ao volume afirme o objetivo (alcançado, sem dúvida) de mapear-se o estado do estudo da História da Cultura Alimentar Americana, seria útil e pertinente a inserção de uma conclusão que afirmasse de modo mais sistemático o estado da arte. Essa conclusão poderia ainda não só contribuir para uma mais sólida afirmação do volume na área de estudos em causa, como ser útil para um leitor não tão esclarecido neste âmbito de estudos. Não obstante, estas considerações não retiram em nada o mérito e a pertinência quer ao volume em causa como um todo quer aos diferentes contributos que o constituem.

NOTA

¹ O presente trabalho foi realizado no âmbito do Projeto ALIMENTOPIA / Utopian Foodways, financiado por Fundos FEDER através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização – COMPETE 2020 e por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia (PTDC/CPC-ELT/5676/2014 | POCI-01-0145-FEDER-016680).