

## **ESTADO, ALIMENTAÇÃO E CONDUTA MORAL NA CHINA DURANTE O PERÍODO ZHOU ORIENTAL (770-256 A.C.)**

Diogo Paulo Brandão Farias <sup>1</sup>

**Resumo:** A proposta do presente estudo é analisar como a alimentação e a gastronomia foram frequentemente fonte de debate entre as escolas dos períodos da Primavera Outono (770-453 a.C.) e dos Reinos Combatentes (453-221 a.C.). O objetivo é demonstrar que na China o interesse pela alimentação ia além do conceito de subsistência, desempenhando um papel de destaque na vida cultural, social e política desta civilização. Este artigo analisará fontes históricas do período como as obras: Os Analectos de Confúcio, o Mengzi de Mêncio, o Neipian de Zhuangzi, o Daodejing de Laozi e o anônimo Livro dos Ritos, Liji (anônimo). Para se chegar ao objetivo proposto são necessários: 1) compreender a função da alimentação na formação do conceito de identidade dos han e na simbologia do Estado chinês; 2) demonstrar que diferentes escolas filosóficas do pensamento político chinês viam a alimentação como uma ferramenta eficaz para garantir legitimidade ao poder político; 3) afirmar a existência de uma alta cultura gastronômica que transcendeu a subsistência básica e foi ritualizada e normatizada; 4) certificar que a alimentação era um pressuposto básico da conduta moral que visava o autodesenvolvimento do indivíduo e a harmonia social; 5) discutir o impacto da recorrência de anedotas sobre cozinheiros-conselheiros na literatura chinesa. Conclui-se que o interesse pela alimentação ia além do conceito de subsistência, desempenhando um papel de destaque na vida cultural, social e política da civilização chinesa. A alimentação foi um objeto e um agente fundamental para a construção da identidade han e dos fundamentos do Estado chinês.

**Palavras-chave:** História da China. História da Alimentação. Gastronomia.

## STATE, FOOD AND MORAL CONDUCT IN CHINA DURING THE EASTERN ZHOU PERIOD (770-256 B.C.).

Diogo Paulo Brandão Farias

**Abstract:** The purpose of this study is to analyze how food and gastronomy were frequently the source of debate between schools in the Spring and Autumn (770-453 B.C.) and the Warring States (453-221 B.C.) periods. The objective is to demonstrate that in China the interest in food went beyond the concept of subsistence, playing a prominent role in the cultural, social and political life of this civilization. This article will analyze historical sources from the period such as the works: The Analects of Confucius, the Mengzi of Mencius, the Neipian of Zhuangzi, the Daodejing of Laozi and the anonymous Book of Rites, Liji (anonymous). To reach the proposed objective, it is necessary to: 1) understand the role of food in shaping the concept of Han identity and in the symbolism of the Chinese state; 2) demonstrate that different philosophical schools of Chinese political thought saw food as an effective tool to guarantee legitimacy to political power; 3) affirm the existence of a high gastronomic culture that transcended basic subsistence and was ritualized and standardized; 4) certifying that food was a basic assumption of moral conduct that aimed at the individual's self-development and social harmony; 5) discuss the impact of recurring anecdotes on cook-advisers in Chinese literature. It is concluded that the interest in food went beyond the concept of subsistence, playing a prominent role in the cultural, social and political life of Chinese civilization. Food was an object and a fundamental agent for the construction of the Han identity and the foundations of the Chinese state.

**Keywords:** History of China. History of Food. Gastronomy.

## 1) Cultura, alimentação e identidade Chinesa

O alimento e a alimentação possuem representações simbólicas únicas entre diferentes culturas. O estudo de cada prática sociocultural ligada à preparação, ao consumo dos alimentos, aos rituais e aos significados ligados a estes fenômenos, permite-nos um exame introspectivo nas expressões das tradições culturais de uma determinada civilização.

Os chineses são categoricamente orgulhosos de sua riquíssima cultura gastronômica e de fato a sua excelência é reconhecida internacionalmente. Segundo Chang (1977, p. 11) “poucas culturas são orientadas pela alimentação como a cultura chinesa.” De fato, não apenas a gastronomia ocupou um papel central no desenvolvimento da civilização chinesa, como representa uma matéria de destaque na produção literária chinesa<sup>2</sup>, com temas ligados à alimentação servindo a vários propósitos, abarcando diversos gêneros em diferentes períodos históricos. Exemplos não faltam, como em estrofes sobre culinária e vinho no Shi Jing (Clássico da Poesia)<sup>3</sup>, na busca pela plenitude gastronômica nos poemas de Su Shi (1037-1101) ou o requinte dos banquetes ilustrados com perfeição no Hong Lou Meng (The Dreams of Red Chamber) de Cao Xueqin (1715-1763) (TANG; YUE, 2013, p. 1).

O provérbio chinês, “Para o povo, a comida é o Céu”, é comumente associado a uma forma de prazer epicurista, entretanto este não seria exatamente o seu significado original. Neste contexto, “Céu” refere-se não a um paraíso idealizado, mas a uma força suprema que rege e concede harmonia ao cosmos. Em outras palavras, na China nada era mais importante do que ter o que comer (HOLLMANN, 2014, p. VII). Outro exemplo encontra-se na afirmação de Lin Yutang<sup>4</sup> (1937, p. 249) “É uma vida muito insensata quando alguém come para trabalhar e não trabalha para comer.” Demonstra-se que a preocupação com a alimentação transcendeu a simples subsistência para um cuidado com o bem-estar nutricional ou econômico. A cultura alimentar chinesa se envolveu profundamente em muitos aspectos da vida social, política, intelectual e religiosa dos chineses (STERCKX, 2011, p. 11).



A alimentação desempenhou um papel vital na formação do conceito de identidade han<sup>5</sup> e na simbologia do Estado chinês. Os cozinheiros e sacerdotes demonstravam grande atenção na seleção, nas diversas formas de preparação do alimento e na sua oferta aos ancestrais. Aqueles que praticavam corretamente seus rituais eram considerados civilizados, quando não, eram identificados como bárbaros. Estes textos associavam a culinária à civilização e estabeleceram o caldeirão para cozinhar alimentos (o ding, um caldeirão de três pernas), como um dos mais antigos símbolos do Estado na China (WALEY-COEN, 2008, p. 90).

Sobre o conceito de identidade, Tomaz Tadeu da Silva (2000, p.82) afirma:

A afirmação da identidade e a marcação da diferença implicam, sempre, as operações de incluir e de excluir. [...] dizer o que “o que somos” significa também dizer “o que não somos”. A identidade e a diferença se traduzem, assim, em declarações entre quem pertence e sobre quem não pertence, sobre quem está incluído e sobre quem está excluído. Afirmar a identidade significa demarcar fronteiras, significa fazer distinções entre o que fica dentro e o que fica fora. A identidade está sempre ligada a uma forte separação entre “nós” e “eles”. Essa demarcação de fronteira, essa separação e distinção, supõem e, ao mesmo tempo, afirmam e reafirmam relações de poder.

Assim, na China do período Zhou Oriental (770-256 a.C.), os povos civilizados eram vistos como “cozidos” e os bárbaros como “crus”, características que distinguiam aqueles que comiam grãos e refinavam sua comida cozinhando através do fogo, daqueles que não comiam grãos e nem carne cozida. Esta distinção entre civilização e barbárie era tão clara ao associar práticas alimentares às questões de identidade (WALEY-COEN, 2019, p. 90).

Neste contexto, o julgamento moral dos hábitos alimentares era frequentemente inspirado por uma dicotomia idealizada que separava uma era arcaica de simplicidade, sobriedade e pureza de um presente perturbado pela decadência, excesso de indulgência e hábitos alimentares inadequados. Assim, alguns tabus alimentares e técnicas culinárias eram apon-



tados como características de uma identidade bárbara. A civilização distinguia-se da barbárie através de uma mitologia que associava as origens da civilização à invenção da culinária, ao uso de utensílios culinários, à preferência por carne cozida à crua e aos heróis culturais que protegeram a civilização de uma situação de calamidade alimentar (STERCKX, 2011, p. 20).

## 2) Estado e alimentação

A China Imperial não se sustentou apenas por uma base militar-administrativa, mas através de um discurso intelectual que urgia pela sua organização. Durante os séculos de divisão política e crise sociopolítica dos períodos da Primavera e Outono (770-453 a.C.) e dos Reinos Combatentes (453-221), governantes e conselheiros formularam um discurso político que legou a fundação intelectual para a unificação imperial, legitimando o império antes mesmo de sua existência (PINES, 2009, p. 24).

Neste período, a alimentação era utilizada como uma interessante plataforma para a discussão dos sistemas e modelos de governo, na construção e na afirmação das hierarquias sociais e o julgamento do comportamento moral dos imperadores, dos mandarins e dos súditos. Confúcio (Kongzi, 551-479 a.C.) afirmava que a alimentação era essencial ao ser humano (HOLLMANN, 2014, p. 65).

Esta era considerada uma atividade central da vida quotidiana na China, desde a Antiguidade até os dias atuais. Segundo H. J. Lin e T. Lin (1972, p.46, apud SIMOONS, 1991, p.14):

O alimento desempenha um importante papel na cultura chinesa, caracterizando-a como uma civilização centrada na alimentação. [...] Alguns especialistas afirmam que a alimentação não é apenas um tópico comum nas conversas informais, mas, frequentemente, se impõe como o assunto dominante.

A China é usualmente apontada como um modelo clássico do Estado agrícola, sendo a agricultura a base da riqueza e do bem-estar da nação. O estatuto simbólico e ritualístico da agricultura e, conseqüentemente, da alimentação na filosofia política chinesa reflete seu real prestígio econômi-



co e social (HUANG, 2000, p. 2). Ambas são preocupações vitais do pensamento político chinês, mas suas relevâncias estão atreladas a suas funções sociais, que são, nomeadamente, garantir a subsistência do povo.

Diferentes escolas filosóficas do pensamento político chinês viam a alimentação como uma ferramenta eficaz para garantir legitimidade ao poder político. Nos três séculos seguintes a Confúcio, muitas outras escolas de filosofia surgiram, apresentando uma variedade de sistemas éticos e lógicos. Muitas das escolas deste período, em último caso, tinham entre seus objetivos produzir e manter um estado eficaz e discutiram sobre agricultura, alimentação e política alimentar (ANDERSON, 1988, p. 29). A agricultura era considerada primordial para a organização do Estado e para o bem-estar dos seus cidadãos.

A alimentação tornou-se um tema recorrente nas discussões filosóficas entre os eruditos chineses. Mêncio (Mengzi, 372-289 a.C.) afirmava que o governante deveria prover as necessidades básicas ao seu povo para assegurar que a lei e a ordem prevalecessem (MENCIUS, 1970, p. 183). Sua principal tarefa era criar condições básicas para a subsistência dos seus súditos. O não cumprimento deste princípio poderia provocar revoltas, que indicariam a perda do “Mandato Celeste”, ameaçando a sobrevivência da dinastia vigente. Como outros confucionistas, Mêncio afirmava que a agricultura era a atividade mais importante e básica (ANDERSON, 1988, p. 31).

Mêncio (1970, p. 187) afirma sobre relação entre alimentação e benevolência:

No governo do Império, o sábio tenta fazer a comida tão abundante quanto a água e o fogo. Quando isso ocorre, como não haver entre o povo alguém que não seja benevolente?<sup>6</sup>

Mêncio não está apenas dizendo que um povo bem alimentado se comporta melhor, o foco é que um rei sábio age como um bom exemplo moral, influenciando o caráter dos seus súditos, em busca de uma sociedade harmoniosa. É de extrema importância para a teoria política confuciana o conceito do governante-sábio, o modelo moral de seu povo (ANDERSON,



1988, p. 32).

As escolas filosóficas da época idealizaram a alimentação como um dos caminhos para o autocultivo moral, assim podemos afirmar a existência de uma alta cultura gastronômica que transcendeu a subsistência básica e foi ritualizada e normatizada. Foram prescritos ritos sobre como governantes, sábios e autoridades deveriam planejar e executar os seus próprios hábitos alimentares. É certo que a maioria dessas normas não passavam de recomendações idealizadas, mas é provável que em certos períodos esses princípios e rituais poderiam ter sido seguidos com relativo rigor (TANG; YUE, 2013, p. 75).

Um tema corrente era a recomendação ao governante adaptar a sua dieta às mudanças das circunstâncias políticas, sociais, econômicas e mesmo cósmicas. Assim, por exemplo, o rei virtuoso poderia ajustar as suas refeições de acordo com o ciclo das estações. Durante períodos de abundância, o governante desfrutava banquetes mais magnânimos e compartilhava essa generosidade com seus súditos. Em tempos de austeridade, o soberano e a sua elite deveriam substituir seus banquetes com atos que demonstravam a sua abstinência, retidão e simplicidade. Calamidades e desastres naturais poderiam causar uma mudança abrupta na dieta dos membros da Corte com o intuito de restaurar a ordem cósmica (TANG; YUE, 2013, p. 76).

Mêncio defendia que o Estado deveria ter um cuidado extremo com o abastecimento de alimentos e a sua oferta para a população. Grandes quantidades de alimentos contidos nos estoques estatais durante períodos de escassez eram vistas como sinais de decadência moral de um governo incompetente. Mozi (470-391) afirmava que em tempos de escassez e fome era necessária a redução dos itens oferecidos nos sacrifícios (STERCKX, 2011, p. 77).

Em contrapartida, os rituais poderiam ser utilizados como meios de preservar o suprimento de alimento e regular a sua distribuição, particularmente no caso de animais selvagens e peixe. Isso de fato ocorreu nos finais do período Zhou (1046-256 a.C.) quando a relação entre a oferta de alimentos e o crescimento da população passaram a pressionar a estabilidade políti-



ca (ANDERSON, 1988, p. 33).

O Li Ji (Clássico dos Ritos) estabelecia recomendações sazonais:

[no primeiro mês] ninhos não devem ser derrubados; insetos ainda não formados não devem ser mortos, nem criaturas no útero, nem criaturas muito jovens, e pássaros ainda formando suas asas, nem cervos jovens, nem ovos devem ser destruídos.<sup>7</sup> (LI CHI, 1967: p. 256).

Outras recomendações atentavam não apenas para o desperdício e preservação em relação ao ciclo das estações, mas para garantir-se a harmonia cósmica e ordem:

No primeiro mês da primavera, se os procedimentos governamentais próprios do verão não forem tomados, não irá chover na época correta, plantas e árvores irão apodrecer prematuramente, e os estados serão mantidos em medo permanente. Se os procedimentos corretos do outono não forem seguidos, haverá uma grande peste entre o povo, ventos turbulentos mostrarão sua violência; chuva virá em tormentas, ervas daninhas proliferarão. Se os procedimentos do inverno não forem tomados, haverá enchentes destruidoras, neve e geadas serão péssimas e as sementes não semearão no solo.<sup>8</sup> (LI CHI, 1967: 257).

Liu Xiayi (2013, p. 1-2) resumiu a importância da alimentação para o Estado chinês ao interpretar o ditado “para o povo, a comida é o Céu”:

[Este] ditado tem múltiplas camadas de implicações. Primeiro, a refeição ocupa um importante papel no cotidiano popular, onde plebeus, com suas rendas escassas, esforçavam-se para as necessidades de suas bocas e dos seus estômagos, preparando a melhor comida que poderiam proporcionar. Segundo, a questão do suprimento de alimento possuía uma importância sem paralelos. Terceiro, quando os suprimentos de alimentos ficavam escassos, a população em geral via na situação o colapso do Céu, porque as calamidades, em forma de fome, enchentes, seca, má colheita e canibalismo, estariam por vir. Quarto, geralmente uma onda severa de fome era acompanhada por ações do governo para amenizá-la, mas usualmente tratavam-se de atitudes ineficazes [...]. Quinto, quando todas as medidas tomadas falhavam em auxiliar a população devastada pela fome. As massas desesperadas poderiam tornar-se turbas de rebeldes, precipitando o colapso da dinastia.”<sup>9</sup>

Portanto, a preocupação em garantir o bem-estar do povo, primordial-





mente, através da alimentação, era recorrente na literatura do período Zhou.

### **3) Alimentação, conduta moral e autodesenvolvimento do indivíduo**

Como vimos, o período entre os séculos V e III a.C. testemunhou uma revolução no pensamento chinês quando o debate filosófico se caracterizou por uma falta de consenso sobre a natureza humana. Os pensadores chineses geralmente concordavam com a ideia de evolução através da devoção ao autodesenvolvimento do indivíduo, cujo último propósito era o alcance da dignidade moral ou da sabedoria. Com o entendimento de que tudo no cosmo estava interconectado, não havendo separação entre mente e corpo, o cuidado com este era tão importante quanto a busca pela excelência intelectual e espiritual. Mente e corpo não funcionam isolados e fazem parte de um mesmo organismo. O relacionamento entre alimentação e saúde derivou da teoria da interconectividade entre o mundo material e moral (KNECHTGES, 1986, p. 51).

É fácil entender como a alimentação, a nutrição, a compreensão das propriedades dos alimentos, de como atingir o equilíbrio perfeito do qi (energia vital) e do caminho pelo prazer através dos sabores tornou-se tão importante para a desenvolvimento físico e moral do indivíduo. Pensava-se que comer corretamente era essencial para o bem-estar físico, constituindo uma parte essencial do caminho para o cultivo da dignidade moral do ser humano. Essas considerações eram muito mais relevantes para os membros da elite letrada chinesa do que para a maioria das pessoas que viviam a beira do nível de subsistência. A elite letrada era vista pelos cidadãos comuns como um modelo de virtude e essas ideias poderiam, de certa maneira, exercer alguma influência na cultura popular (PAN, 2003, p. 66).

A elite letrada chinesa não menospreza os prazeres de uma boa refeição, pelo contrário, a atitude ideal era a apreciação das qualidades do alimento e do trabalho de sua preparação. A gula era vista com desaprovação, mas as crenças chinesas não tinham um equivalente aos sete pecados capitais do cristianismo. A frugalidade era uma virtude que nascia da



necessidade, mas também constituía uma importante manifestação da preferência pelo balanço e contra o excesso em todas as maneiras. Uma série de pensadores, incluindo Confúcio e Mêncio, enunciaram estes princípios, através dos ensinamentos dos reis sábios, onde uma pessoa só poderia comer quando tivesse fome e assim apenas saciar suas necessidades. Mêncio e outros filósofos criticavam governantes que desfrutavam fartos banquetes em seus palácios, enquanto lá fora, o povo vivia na miséria (PAN, 2003, p. 67).

Confúcio associava a alimentação correta à busca pela dignidade moral dentro de um contexto espiritual, ético e também estético. No *Analectos*, Confúcio descreve o protocolo para o comportamento moral e estético durante a refeição:

[O nobre] não come o alimento que perdeu sua cor ou o alimento que tenha mau cheiro. Ele não come o que não foi preparado de maneira correta. [...] Ele não come a comida que não foi cortada da maneira própria, nem a comida que não possui o molho apropriado.<sup>10</sup> (CONFÚCIO, 1979, p. 103).

Segundo Chang (1977, p. 11): “talvez uma das qualidades mais importantes para um nobre chinês é o seu conhecimento e suas habilidades referentes à comida e à bebida.” O valor moral e estético da alimentação na cultura tradicional chinesa levou ao constante refinamento e sofisticação de sua gastronomia (PAN, 2003, p. 67).

A gastronomia chinesa integra a contemplação do gosto e da beleza. Come-se e bebe-se para satisfazer as necessidades físicas e espirituais. Os banquetes tradicionais eram acompanhados com poesia e música, colocando a gastronomia no mesmo patamar de outras artes liberais, influenciando-as ou sendo influenciadas por elas. Como afirma West (1997, p. 68): “[A alimentação] foi elevada desde os tempos primórdios ao patamar das artes, pela necessidade, pela subsistência e por sua elegância.”

Atitudes em relação à alimentação e à sua oferenda em rituais eram elementos formativos da concepção de modelos de sabedoria na China do período Zhou. Para a elite han consumir, trocar e oferecer banquetes



eram atos de autocultivo onde poderiam proporcionar benefícios físicos, morais e políticos aos indivíduos, à sociedade e aos governantes (STERCKX, 2011, p.1).

O termo laotao (glutão) faz referência à criatura mítica taotie. Tradicionalmente, o taotie é associado a uma besta em alto-relevo nos vasos rituais (ding), que possui um apetite feroz. Essa associação é feita nos Anais da Primavera e do Outono de Lu (Lushi chunqiu):

O taotie esculpido nos ding da dinastia Zhou possui cabeça, mas não tem corpo. Ele devora as pessoas, mas não as engole e deforma o seu próprio corpo como resultado. Essa é a retribuição. O mesmo ocorre com aqueles que praticam atos imorais.<sup>11</sup> (CHEN, 1995, 947).

Comer é um ato necessário para manter a vida e há maneiras corretas e incorretas de se alimentar. Assim a maneira que taotie come é imoral por duas razões. Não apenas porque come seres humanos, mas, os come de maneira imprópria não os engolindo. Um terceiro elemento da passagem é a ideia de evolução e a educação moral (TANG; YUE, 2013, p. 2). Essa associação entre taotie e as qualidades negativas da gula é um indicativo da percepção chinesa convencional de um relacionamento inato entre alimentação e educação moral.

Para os chineses a comida e a bebida são mais do que simples meios para os ritos e outras atividades culturais. De um lado, a comida e a bebida são vias de subsistência para todos os seres humanos. De outro, ritos representam a maneira certa de viver a vida humana, incluindo comer e beber corretamente (EBREY, 1991, p. 3).

Xunzi, quando explica a origem dos ritos, afirma que a função primordial dos ritos é nutrir o povo, significa a satisfação dos desejos humanos, entre os quais comer e beber são proeminentes. Confúcio comentou que enquanto todos comem e bebem, raramente compreendem os sabores e é precisamente através dos rituais que alguém pode realmente apreciar os sabores da comida e da bebida (TANG; YUE, 2013, p. 4). O alimento atinge o seu sabor ideal e seu significado somente quando respeitados os rituais



próprios. Só assim pode-se desfrutar o alimento em seu máximo.

Xunzi sugere que apenas quando a natureza humana (incluindo desejos por comida e por bebida) é suportada pelo artifício dos rituais é que a verdadeira ordem e harmonia pode ser estabelecida. O que ele quer dizer é que a experiência plenamente humana requer a satisfação dos desejos naturais acompanhados do seu embelezamento através de manifestações culturais como os rituais.

Oferendas de alimento e de bebidas aos ancestrais são exemplos do componente dos ritos orientados aos ancestrais que são identificados pelos escolares como fundamentais (EBREY, 1991, p. 3). Como Anderson (1988, p. 201) sugere:

Como indicação do status social e ritual, ocasiões especiais e outros fatos sociais, a alimentação tornou-se cada vez menos uma [simples] fonte de nutrientes do que um meio de comunicação.

Na cultura chinesa o alimento e a bebida são mais do que itens mundanos para a subsistência do corpo. Pois dentro do conjunto de crenças praticadas durante o período Zhou Oriental as fronteiras entre os mundos físico e metafísico eram amplamente permeáveis. Havia métodos para se criar um canal de interação entre homens e espíritos, fantasmas e ancestrais. Os humanos para além de poderem criar estes espaços de comunicação com o mundo metafísico, poderiam inclusive interferir no comportamento e na organização deste. Os seres que o habitavam eram diferentes entre si e a alimentação era um dos critérios de classificação deles. Os denominados “fantasmas” (gui) eram mortos que não eram alimentados por seus descendentes, famintos, foram tidos como altamente perigosos. Os “Ancestrais” (zuzong) eram aqueles alimentados pelos seus descendentes através de sacrifícios e oferendas, estes não eram considerados perigosos, pelo contrário, poderiam inclusive ajudar os seus descendentes. Os “Espíritos” (shen) eram seres alimentados por humanos sem uma relação direta de parentesco entre eles. Mais importante, estes seres poderiam ter os seus status alterados através das oferendas que lhe eram concedidas. São



os humanos, através do ato de alimentá-los, que definiam as diferenças entre espíritos, fantasmas e ancestrais (PUETT, 2005, p. 75).

O ritual de sacrifício simbolicamente transformava todos os entes envolvidos através da oferenda de alimentos. Fantasmas podiam ser transformados em ancestrais; espíritos e forças da natureza eram apaziguados e harmonizados; grupos sem laços sanguíneos assumiam graus de parentescos simbólicos. E quem conduzia o sacrifício acabava por assumir um status de destaque entre os membros da família ou do clã, devido ao contato ritualístico com os ancestrais. Quando o sacrifício era liderado pelo líder político, seu poder era legitimado, pois este assumiria uma posição crucial como mediador entre a humanidade e o mundo dos ancestrais e dos cosmos. Cria-se uma forma de laço ritualístico entre o líder e os seus súditos, como se aquele tornasse uma espécie de figura paterna, investida como um modelo moral para todos, e, por fim assumindo o título de Filho do Céu ("Imperador") (PUETT, 2005, p. 93-94).

A oferenda de alimentos através dos rituais era capaz de reorganizar as esferas sociais, políticas e cósmicas. A invenção dos métodos de cocção através do fogo permitiu aos humanos reorganizar os mundos físicos e metafísicos em relações hierárquicas que satisfizessem os propósitos dos humanos e conferisse harmonia a todo o cosmos. Criava-se uma nova concepção de realidade, que é reconhecida como fruto da ação humana. O alimento era um dos principais meios de comunicação com o mundo metafísico. Os banquetes imperiais eram eventos acompanhados de outras artes que também tinham a sua função ritualística específica, as oferendas eram acompanhadas por música, recitação de poesias, danças e outras manifestações artísticas. Tratavam-se de eventos que ofereciam múltiplos meios de acesso aos espíritos, fantasmas e ancestrais. Os rituais eram verdadeiros festivais dos sentidos, sendo os espíritos atraídos por meio destes (STERCKX, 2011, p. 83).



## O Cozinheiro Conselheiro e o Estado

A antiga visão chinesa de sua superioridade cultural se baseava, entre outros fatores, na relativa sofisticação do seu sistema de governo em comparação aos povos vizinhos. Desta forma, a culinária serviu como uma eficiente metáfora para o pensamento político chinês. No século IV a.C., o Dao De Jing, atribuído a Laozi, afirmou que “governar um grande país é como cozinhar um peixe pequeno”<sup>12</sup> (LAOZI, 1996, p. 244), o que significava que o cuidado e a atenção eram extremamente essenciais em ambos os casos. Laozi que comparou a governança virtuosa e natural com a delicadeza e a destreza necessária para se cozinhar um peixe pequeno. Onde a intervenção demasiada do governante arruinaria o cozimento de um pequeno peixe que não precisaria de um preparo intenso para tornar-se palatável.

Possivelmente houve casos em que as habilidades gastronômicas foram aceitas como uma importante qualificação no apontamento para cargos no serviço público. Talvez o mais antigo relato desta prática ocorreu com Yi Yin, que no segundo milênio a.C., tornou-se o primeiro-ministro do Rei Tang da dinastia Shang. De acordo com a sua lenda, Yi Yin foi uma criança abandonada, cujos pais adotivos o ensinaram a cozinhar e suas habilidades na cozinha chamaram a atenção do rei. Yi Yin comparava o mundo a uma cozinha na qual um bom governo deve preparar uma boa refeição. Na cozinha era necessário compreender os sabores para combiná-los de forma correta, na política era preciso perceber os sofrimentos e as aspirações do povo para satisfazer suas necessidades (WALEY-COHEN, 2019, p. 90).

Yi Yin elaborou aquilo que seria a base da teoria culinária chinesa. Ele classificou os alimentos em diversas categorias para identificar a forma correta de sua preparação, a fim de retirar o seu odor e produzir pratos apetitosos. Adicionavam-se condimentos para atingir um sabor balanceado que não fosse excessivamente doce ou azedo, sendo levemente temperado, porém sem faltar sabor (WALEY-COHEN, 2019, p. 91).

No debate sobre gastronomia da China há um famoso conto do citado por Zhuangzi. Esta passagem ocorre num capítulo intitulado Yang sheng



("Cultivando a Vida") do Zhuangzi jishi. Nesta passagem o nobre Duque Wenhui de Wei (r. 369–319 BCE), recebe uma lição sobre cultivo da dignidade moral de seu cozinheiro:

Quando eu comecei a talhar bois, eu apenas enxergava um animal e nada mais. [...] Hoje eu me conecto com meu espírito e não preciso mais olhar para o animal. Meus sentidos sabem quando parar e meu espírito transcorre o seu curso com delicadeza. Eu confio nas formas celestiais e deixo-me guiar pelos veios naturais e faço o corte com precisão. Meu cutelo nunca se depara contra nem um único obstáculo, mais suave que seja, nem mesmo onde ligamentos e tendões se encontram e muito menos me esbarro em ossos. Um bom cozinheiro troca o seu cutelo a cada ano, porque ele fica o danifica. Um cozinheiro inexperiente deve trocá-lo a cada mês, porque ele esvaçalha a sua lâmina. Hoje faz dezenove anos que tenho este cutelo e eu já dissequei milhares de vacas com ele. [...] "Excelente" disse Lorde Wenhui, "Ouvindo as palavras do Cozinheiro Ding, Eu aprendi como cultivar a vida."<sup>13</sup> (ZHUANGZI, 2001, p. 63–4).

Zhuangzi frequentemente utiliza metáforas e analogias para advogar o seu conceito de "não-ação". Nesta passagem Zhuangzi utiliza-se de sagacidade e de ingenuidade para ensinar o ideal de cultivo da vida (yang sheng) e a anedota ganha mais significados devido ao seu contexto sociológico. Principalmente em uma civilização que acreditava que o consumo de carne e o seu oferecimento em ritos e banquetes sacrificiais eram não somente importantes meios de legitimar e adquirir status social, como oferecia o simbólico acesso ao poder mundano e o contato com o mundo espiritual (STERCKX, 2011, p. 52).

No Período dos Reinos Combatentes (475-221 a.C.) até a dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.), os funcionários encarregados em administrar a cozinha real ou imperial e os suprimentos a serem utilizados nos sacrifícios estatais, possuíam relevante prestígio e poder. Suas evidências podem ser traçadas no período Zhou (SIMOONS, 1991, p. 45).

O cozinheiro combina os diferentes sabores de cada ingrediente para criar um todo harmônico, demonstrando ser uma excelente metáfora para a prática da política, cujo conceito de bem-estar social está intrinsecamente ligado à subsistência do seu povo. A força desta representação se ba-



seia nas semelhanças entre as duas tarefas, onde em vez de lidar com uma extensa variedade de ingredientes e de sabores, a função do governante é reconhecer a heterogeneidade das necessidades e das aspirações dos seus súditos e adotar políticas que visam satisfazê-las de modo que sejam garantidos o bem-estar e a harmonia (STERCK, 2011, p. 58).

O status ritualístico e político dos funcionários ligados à preparação do alimento para as refeições e sacrifícios não advém apenas da sua proximidade física da Corte. O ato de alimentar alguém com status superior ou cuidar da saúde e da dieta do governante, era uma tarefa que transcende os imperativos da subsistência.

A influência da dieta na moral dos recém-nascidos era amplamente reconhecida durante o período dos Reinos Combatentes, sendo ilustrada nas biografias de reis virtuosos e de sábios encontradas no sítio arqueológico de Mawangdui (Hunan, China)<sup>14</sup>. Um relato afirma que a mãe de Mêncio era tão meticulosa durante a gravidez que ela iniciou a instrução do sábio sentando-se em uma esteira fina e recusando-se a comer carne que não havia sido cortada da maneira correta<sup>15</sup>. O texto conhecido como o “Grande Mentor” (Bao fu) descreve o papel do copeiro em supervisionar a educação moral de um príncipe, quando este não se comportava de acordo com o protocolo as carnes eram retiradas de sua dieta para estimular o seu senso de “bondade”<sup>16</sup> (STERCK, 2011, p. 58).

De acordo com esta filosofia, executar a função de cozinheiro significava poder influenciar o caráter moral do governante e a sua legitimidade como tal. Algumas técnicas gastronômicas, o modo de preparar e de servir o alimento demonstravam exatamente a preocupação e a crença que a destreza e o embelezamento teriam um impacto relevante no desenvolvimento do caráter e humor da pessoa.

Mêncio defende a crença de que o caráter de alguém pode ser influenciado e conseqüentemente transformado pelo ambiente em que ela vive: “O que rodeia um homem transforma o seu ar, da mesma maneira que a comida que ele ingere interfere no seu corpo.” (MENGZI, 1970, p. 109).

Assim pode-se estabelecer uma conexão entre a nutrição física e o de-





envolvimento da dignidade moral. Segundo Sterckx (2011, p. 59):

Nutrir o corpo do governante torna-se um ato de alimentação moral, um meio para instruir e reprimir indiretamente[...]. Somente se os sentidos do governante forem expostos aos impulsos próprios induzidos pela alimentação, ele estará apto para exercer o poder moral de se governar.<sup>18</sup>

Cortar os ingredientes e transformar os seus sabores individuais em um todo de sabor harmônico que transcendia os componentes individuais era visto como algo que não apenas oferecia um potencial para metáforas, mas também propiciava um modelo de autocultivo físico e moral. O que o cozinheiro fazia com os ingredientes era o que o governante deveria fazer com os seus súditos. A presença da imagem de Yi Yin, um cozinheiro capaz de transformar os ingredientes numa quintessência gastronômica, era um exemplo desse conceito.

Neste contexto, o caldeirão ding e o corpo humano complementavam-se como veículos para desenvolvimento moral do indivíduo. Ambos eram vistos como receptáculos capazes de transformar o caráter da matéria. O ding é um objeto onde os ingredientes são misturados e transformados num guisado de sabor equilibrado, adequado para a nutrição física e moral do ser humano. O corpo humano, além de nutrir-se (fisicamente) deste alimento, atuaria como uma espécie de “caldeirão” onde os alimentos eram transformados em energia vital (qi). É através do qi que o homem atinge o equilíbrio e a harmonia com o cosmo. Portanto, a busca pelo autodesenvolvimento moral era um processo que envolvia coordenação e interação entre quem preparava o alimento e quem se alimentava dele, ambos deveriam respeitar o protocolo propício.

A destreza na arte de cozinhar exigia uma grande noção de harmonia, de ordem e de proporção possuindo um forte potencial como metáfora para a indulgência e a moderação exigidas na conduta política. Metáforas envolvendo a alimentação eram artifícios utilizados correntemente por sábios, filósofos, intelectuais, funcionários públicos, eruditos e poetas em seus trabalhos e discussões para caracterizar e construir ideais de sabedoria e



conduta, postulando formas de se comunicar com forças metafísicas e estabelecendo modelos para o desenvolvimento moral do ser humano (STERCKX, 2011, p. 60).

## **5) Conclusão.**

Na China, o interesse pela alimentação ia além do conceito de subsistência, desempenhando um papel de destaque na vida cultural, social e política desta civilização. A alimentação foi fundamental para a construção da identidade han e dos fundamentos do Estado chinês. Entre a elite chinesa, o conhecimento da culinária era bem-visto e estimulado, a apreciação da comida era distinta da mera avareza e este ato estava ligado à busca pela dignidade moral.

Muitos pensadores chineses concordavam com a ideia de evolução através do autodesenvolvimento, cujo último propósito era o alcance da dignidade moral e da sabedoria. Pensava-se que comer corretamente era essencial para o bem-estar físico, constituindo uma parte essencial do caminho para o cultivo da dignidade moral do ser humano. Cozinheiros e açougueiros foram caracterizados como arquétipos da dignidade moral. Uma série de eruditos, incluindo Confúcio e Mêncio, enunciaram os princípios da frugalidade, da moderação e da harmonia, onde a conduta moral benevolente do governante poderia atrair novos súditos à sua esfera de influência.



## FONTES PRIMÁRIAS

CHUANGZI. **The Inner Chapters**. Tradução de Angus C. Graham. Indianapolis, EUA: Hackett, 2001.

CONFÚCIO. **The Analects**. Tradução de D. C. Lau. Nova York: Penguin Books, 1979.

**LI CHI**. Traduzido por James Legge. Hong Kong: Hong Kong University Press, 1985, 2 volumes.

LAOZI. **Laozi jiaoshi**. Editado por Zhu Qian. Pequim: Zhonghua, 1996.

MENCIUS. **Mencius**. Harmondsworth, Reino Unido: Penguin Books, 1970.



## REFERÊNCIAS

- ANDERSON, E.N. **The Food of China**. Nova York: Yale University Press, 1988.
- CHANG Kwang-chih. **Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives**. New Haven, EUA: Yale University, 1977.
- CHEN, Q. [陳奇猷]. Wengong [文公]18.7. In: Lüshi chungjiu. Shanghai, Xuelin chubanshe, 1995.
- EEBREY, Patricia Buckley. **Confucianism and Family rituals in Imperial China**. Princeton, EUA: Princeton University Press, 1991.
- HARPER, D. **Early Chinese Medical Literature: The Mawangdui Medical Manuscripts**. Londres: Kegan Paul International, 1998.
- HOLLMANN, Thomas. **The Land of the Five Flavors: a cultural history of chinese cuisine**. Nova York: Columbia University Press, 2014.
- HUANG, Hsing T. **Science and Civilisation in China: Biology and Biological Technology, Fermentations and Food Science**. Cambridge: Cambridge University Press. 2000.
- KNECHTGES, David R. A Literary Feast: Food in Early Chinese Literature. . **Journal of the American Oriental Society** 106.1. BOURGET, D. (Org.).p. 49-63, 1986.
- LIN Yutang. **The Importance of Living**. Singapore: Cultured Lotus, 1937.
- LIU, Xiayi. The food and cuisine of the Ming Dynasty. In: American Association for Chinese Studies 55<sup>th</sup> Annual Conference. 2013. Nova Jersey. **Anais eletrônicos**. Nova Jersey, 2013. p. 1-10 Disponível em: <https://aacs.cuny.cuny.edu/2013conference/Papers/Liu%20Xiayi.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2021.
- MULLANEY, T. Critical Han Studies. Introduction and Prolegomenon. In: MULLANEY, T.; LEIBOLD, J.; GROS, S.; BUSSCHE, E. **Critical Han Studies: The History, Representation, and Identity of China's Majority**. Los Angeles: University of California Press, 2012, p. 1-22.
- PINES, Yuri. **Envisioning Eternal Empire: Chinese Political Thought of the Warring States Era**. Honolulu, Havaí: University of Hawai'i Press, 2009.
- PAN, Da'an. **Tasting the Good and the Beautiful: The Aestheticization of Eating and Drinking in Traditional Chinese Culture**. Pomona, EUA: California State Polytechnic University, 2003.
- PUETT, Michael. The Offering of Food and the Creation of Order: The Practice of Sacrifice in Early China. In: STERCKX, Roel (Ed.). **Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China**. Nova York: Palgrave and MacMillan, 2005. p. 75-95.
- Silva, T. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, T., HALL, S., WOODARD, K. **Identidade e diferença: A perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2000, p. 73-101.
- SIMOONS, Frederick J. **Food in China: a cultural and historical inquiry**. Nova York: Taylor & Francis, 1991.
- STERCKX, Roel. **Food, Sacrifice and Sagehood in Early China**. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.
- TANG, Siufu; YUE, Isaac. Food and the Literature: the gastronomic discourse of Imperial Chinese Literature. In: TANG, Siufu; YUE, Isaac (Ed.). **Scribes of Gastronomy: Representations of Food and Drink in Imperial Chinese Literature**. Hong Kong: Hong Kong Press: 2013. p. 1-14.
- WALEY\_COHEN, J. The quest for perfect balance: taste and gastronomy in imperial China. In: FREEDMAN, P. (Ed.). **Food: the history of taste**. Londres: Thames & Hudson, 2019, p. 89-117.
- WEST, S. H. Playing with food: Performance, food, and the aesthetics of artificiality in the Sung and Yuan. **Harvard Journal of Asiatic Studies**, 57, p. 67-106, 1997.



## NOTAS

1. Professor de Relações Internacionais e de Língua Portuguesa na Hunan College of Foreign Studies (Changsha, China). É graduado em História pela UNISAGRADO (Bauru, Brasil) e é mestre em Estudos Orientais com especialização em Estudos Chineses pela Universidade Católica Portuguesa (Lisboa, Portugal). Estudou mandarim na Hubei University (Wuhan, China) através de bolsa de estudos concedida pelo Instituto Confúcio-UNESP.
2. O presente artigo analisa cinco obras literárias como fontes primárias: Os Analectos de Confúcio, o Mengzi de Mêncio, o Neipian de Zhuangzi, o Daodejing de Laozi e o Livro dos Ritos, Liji (anônimo). Todas as fontes primárias consultadas são traduções do original chinês para o inglês acompanhadas do texto original em chinês.
3. Shijing, conhecido como Livro das Odes, Livro da Poesia ou Livro das Canções, é uma coleção de 305 poemas, presumivelmente compiladas ao longo de um período que abrange o início da Dinastia Zhou (1100 a.C.) ao período da Primavera e Outono (722 a -481 a.C.).
4. A grafia dos nomes chineses respeita a tradição chinesa onde primeiro escreve-se o sobrenome, geralmente formado por uma sílaba, e posteriormente o nome (tradicionalmente formado por uma ou duas sílabas).
5. Han é o grupo étnico formado por cerca de 90% da população chinesa. A China possui 55 grupos étnicos reconhecidos (MULLANEY, 2012, p. 1).
6. "In governing the Empire, the sage tries to make food as plentiful as water and fire. When it happens, how can there be any amongst his people who are not benevolent?"
7. "*nests should not be thrown down; unformed insects should not be killed, nor creatures in the womb, nor very young creatures, nor birds just taking to the wing, nor fawns, nor should eggs be destroyed.*"
8. "If in the first month of spring the governmental proceedings proper to summer were carried out, the rain would fall unseasonably, plants na threes would decay prematurely, and the states would be kept in continual fear. If the proceedings propoer to autumn were carried out, there would be great pestilence among the people, boisterous winds would work their violence; rain would descend in torrentes; weeds would grow up together. If the proceedings proper to winter were carried out, pools of water would produce their destructive effects, snow and frost would prove very injurious, and the first sown seeds would not enter the ground."
9. "The saying contains multi-layered implications. First, since dining occupies such an important role in people's daily lives, all families, including commoners on meager incomes, would strive to sate the needs of their mouths and stomachs by preparing the best food they can afford. Second, the issue of food supply occupies an unparalleled significance. Third, when the food supply falls short, for the general populace, it is nothing less than the collapse of Heaven, because calamities, in the forms of famine, flood, drought, poor harvest and cannibalism, would soon make their presence known. Fourth, a severe famine was usually followed by governmental actions for relief, but often of an ineffective nature; public and private charities would weigh in, but not all work successfully. Fifth, when all measures failed to sustain the famine-devastated populace, the desperate masses would likely become mobs and rebels, precipitating the collapse of the existent dynasty."
10. [The gentleman] [...]He did not eat food that had gone off color or food that had a bad smell. He did not eat food that was not properly prepared.... He did not eat food that had not been properly cut up, nor did he eat unless the proper sauce was available.
11. 周鼎著饗饗，有首無身，食人未咽，害及其身，以言報吏也。為不善亦然。
12. “治大國若烹小鮮。”
13. "When I first began to carve oxen, I saw nothing but oxen wherever I looked. Three years more and I never saw an ox as a whole. Nowadays, I am in touch through the spirit in me, and do not look with the eye. My senses now know where to stop, and my spirit runs its course as it pleases. I rely on Heaven's structuring, slice along the main seams, let myself be guided by the main cavities, go by what is inherently so. My cleaver never meets with the slightest obstacle even where the ligaments and tendons come together, not to mention when it encounters a solid bone. A good cook changes his cleaver once a year, because he hacks. An ordinary cook changes it once a month, because he smashes. Now I have had this cleaver for nineteen years, and have dissected several thousand oxen." "Excellent!", said Lord Wenhui. "Listening to the words of Cook Ding I have learned from them how to nourish life."



14. O *Tai chan shu*, "Livro da Geração dos Fetos" ou "Livro dos Obstetras", contém diversos exemplos. Ver Harper (1998, p. 378–84). O sítio arqueológico no qual este manuscrito foi encontrado data da Dinastia Han Ocidental (206 a.C.-8 d.C.).
15. *Hanshi waizhuan*, "Comentários sobre o Livro das Canções pelo Mestre Han", trata-se de uma coleção de comentários de Han Ying, que viveu durante o século II a.C., sobre o Livro das Canções.
16. *Da Dai Liji*, "Relatos sobre Rituais por Dai, o Velho", obra compilada durante a Dinastia Han Ocidental (206 a.C.-8 d.C.).
17. "A man's surroundings transform his air just as the food he eats changes his body."
18. "Nourishing the body of the ruler becomes an act of moral sustenance, a means for indirect instruction or reprimand [...]. Only if the ruler's sense were exposed to the proper impulses induced by food would he be able to exert the moral power to govern."

