



Universidade de Brasília – UnB  
Faculdade de Comunicação  
Programa de Pós-Graduação

**GASTRONOMIA EM TRANSE**  
**Itinerários de crise estética da comida contemporânea**

**Guilherme Lobão de Queiroz**

Linha de pesquisa: Imagem, Estética e Cultura Contemporânea

Orientador: Gustavo de Castro da Silva

- Brasília, maio de 2022 -

Guilherme Lobão de Queiroz

Gastronomia em transe: Itinerários de crise estética na comida contemporânea

Doutorado em Comunicação

Tese apresentada à banca examinadora da Universidade de Brasília (UnB), como exigência para obtenção do título de Doutor em Comunicação, sob a orientação do Prof. Dr. Gustavo de Castro da Silva

Brasília, maio de 2022

## **Banca examinadora**

---

Prof. Dr. Gustavo de Castro da Silva (presidente)  
Programa da Pós-graduação em Comunicação da UnB

---

Profa. Dra. Helena Maria Afonso Jacob  
Faculdade Cásper Líbero

---

Profa. Dra. Florence Marie Dravet  
Programa de Pós-Graduação em Comunicação da UCB

---

Profa. Dra. Tainá Bacellar Zaneti  
Centro de Excelência em Turismo da UnB

---

Profa. Dra. Fernanda Martinelli (Suplente)  
Programa da Pós-graduação em Comunicação da UnB

A Adriana e Teodoro, meu lar onde quer que estejamos

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de  
Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (Capes) -  
Código de Financiamento 001

## Agradecimentos

Fui ensinado desde cedo sobre a importância de ser exercer a tarefa da gratidão. Pela minha cultura protestante, batista, pelos ensinamentos de minha vó, do Seicho-No-Ie, e pela fundamental cortesia endereçada ao outro como parte das regras implícitas da vida em sociedade. Ao curso do desenvolvimento desta tese, contudo, em muito negligenciei o conselho paulino (“em tudo dai graças”).

Sucumbi muitas vezes, sobretudo, diante da opressão do projeto político brasileiro em curso e da pandemia que afetou a todos. Adriana, minha amada, foi quem nesses anos todos me exortou reiteradas vezes, lembrando-me a necessidade de manter um coração agradecido, independentemente da circunstância.

Por certa soberba e desafios tantos, demorei em exercitar a gratidão e, portanto, custei a elaborar o que escreveria nesta seção da tese (a última que fiz, diga-se), pois nem sempre consegui simplesmente agradecer. É mais difícil do que parece quando se busca ser sincero com o sentido da ação. Enfim consigo fazê-lo, pois sinto-me verdadeiramente grato por esses anos de pesquisa, tarefa descomunal que ao final me enriqueceu tanto academicamente e espiritualmente, entre frustrações e glórias.

Agradeço a meu Senhor Jesus, por reconhecer a força espiritual que não me deixou desfalecer.

A minha família, Adriana e Teodoro, pela sustentação amorosa.

A meus pais, Esdras e Danícia, pelo conforto, pela fé e pelo abrigo.

A meus colegas de jornada de dores e de delícias da turma de 2017 do doutorado e ao Programa de Pós-Graduação da Faculdade de Comunicação da UnB, pelo apoio administrativo, pela seriedade e pelo profissionalismo do departamento e da instituição.

A meu orientador, Gustavo de Castro, que me injetou coragem para seguir e não desistiu de mim; e ao meu coorientador no exterior, Nicola Perullo, pela oportunidade de comungar com a extraordinária comunidade da Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UniSg).

À Capes, pela confiança depositada ao outorgar a bolsa para realização do doutorado sanduíche.

A André Coelho, Charles Wolinsky, pastore Franco, Seu Piero e demais amigos que fizeram nossa estada possível e aprazível na Itália.

A meus alunos na Escola de Humanas, que tanto me ajudaram a apurar e testar muitos dos conceitos, teorias e conexões que fundamentaram esta tese, me desafiando inclusive.

*“Quando a conversa se volta para a comida, assunto da maior importância,  
só os tolos e os doentes não lhe dão a merecida atenção”*

Laura Esquivel

## Resumo

### **Gastronomia em transe: Itinerários de crise estética na comida contemporânea**

Por um olhar fenomenológico, evoco o lugar e a condição da gastronomia e das crises estéticas que operam como catalizadores dos deslocamentos da percepção da comida contemporânea, a partir da modernidade oitocentista até as questões atuais. Para investigar esse fenômeno, apresento nesta tese itinerários da comida por percursos temáticos da experiência com a comida contemporânea, objeto de pesquisa. Os itinerários passam por discussões acerca da epistemologia, da estética, da imagem, da mídia, do transe e da transcendência. A pesquisa parte de uma questão comunicacional para adentrar no campo transversal, porém, ainda muito jovem, dentro das chamadas ciências gastronômicas, pela perspectiva da experiência estética. Quanto tempero narrativo, processamento midiático e reconstituições históricas somam-se ao caráter imaginativo e sensível que retroalimenta a comida contemporânea? Não há uma resposta objetiva e, como o próprio ato de cozinhar, depende de intuição, tentativas e erros. No entanto, a pesquisa toca em temas eminentemente contemporâneos acerca do universo conceitual e relacional que envolve a comida. Assim, desvendo o processo de gastronomização, do qual faz nascer conceitos inéditos, como o do sujeito gastronomizado e percepções fenomenológicas que permitem conhecer em profundidade a complexidade deste sujeito. Dentre elas, estão novos problemas perceptivos e estéticos como o uso da gastronomia como gênero narrativo e um processo de comer com os olhos que, definitivamente, provoca uma questão maior do que a expressão popular, ao qual descrevi como “binge tasting” e “bulimia da percepção”. Essas descobertas foram realizadas a partir da fenomenologia da percepção de Merleau-Ponty, para discutir de forma transdisciplinar (de questões antropológicas, sociológicas, comunicacionais e filosóficas) a questão estética da comida, em diálogo com o teórico contemporâneo Nicola Perullo. Esta busca, por fim, resulta em reconhecer o fenômeno maior que habita uma gastronomia em estado de transe, que é desvendada aos poucos adentrando a esfera da transcendência e de uma nova proposta de “restauração”, a Recozinha.

**Palavras-chave:** comida, gastronomia, crise, estética, transe

## **Abstract**

### **Entranced Gastronomy: Itineraries of aesthetical crisis of the contemporary food**

From a phenomenological point of view, this essay evokes the place and condition of gastronomy and the aesthetic crises that operate as catalysts for the shifts in the perception of contemporary food, from 19th century modernity to current issues. To investigate this phenomenon, food itineraries are presented through aesthetic, dietary, image, media and transcendence routes. The present research starts from a communicational issue to enter the transversal field, however, still very young, within the so-called gastronomic sciences, from the perspective of the aesthetic experience. How much narrative spice, media processing and historical reenactments would add up to the imaginative and sensitive character that feeds contemporary food? There is no objective answer and, like cooking itself, depends on intuition, trial and error. However, the research touches on eminently contemporary themes about the conceptual and relational universe that involves food. Thus, revealing the process of gastronomization, which gives rise to unprecedented concepts, such as the gastronomized subject and phenomenological perceptions that allow for a deeper understanding of the complexity of this subject. Among them are new perceptual and aesthetic problems such as the use of gastronomy as a narrative genre and a process of eating with the eyes that definitely provokes a bigger issue than the popular expression, which I described as “binge tasting” and “bulimia”. of perception”. These discoveries were made from Merleau-Ponty's phenomenology of perception, to discuss in a transdisciplinary way (from anthropological, sociological, communicational and philosophical issues) the aesthetic question of food, in dialogue with contemporary theorist Nicola Perullo. This search, finally, results in recognizing the larger phenomenon that inhabits a gastronomy in a state of trance, which is gradually unveiled, entering the sphere of transcendence and a new proposal for “restoration”, the phenomenon of a *Recozinha*.

**Keywords:** food, gastronomy, crisis, aesthetics, trance

## **Astratto**

### **Gastronomia in trance: Itinerari di crisi estetica dello cibo contemporaneo**

Da un punto di vista fenomenologico, questo saggio evoca il luogo e la condizione della gastronomia e le crisi estetiche che fungono da catalizzatori dei cambiamenti nella percezione del cibo contemporaneo, dalla modernità dell'Ottocento all'attualità. Per indagare questo fenomeno, vengono presentati percorsi gastronomici attraverso percorsi estetici, dietetici, di immagine, mediatici e di trascendenza. La presente ricerca parte da una questione comunicativa per entrare nel campo trasversale, comunque ancora giovanissimo, all'interno delle cosiddette scienze gastronomiche, dal punto di vista dell'esperienza estetica. Quanta spezia narrativa, elaborazione mediatica e rievocazioni storiche si sommano al carattere fantasioso e sensibile che alimenta il cibo contemporaneo? Non esiste una risposta oggettiva e, come la cucina stessa, dipende dall'intuizione, dai tentativi e dagli errori. Tuttavia, la ricerca tocca temi eminentemente contemporanei dell'universo concettuale e relazionale che coinvolge il cibo. Scoprire così il processo di gastronomia, che dà origine a nuovi concetti, come il soggetto gastronomizzato e percezioni fenomenologiche che ci permettono di conoscere a fondo la complessità di questo argomento. Tra questi ci sono nuovi problemi percettivi ed estetici come l'uso della gastronomia come genere narrativo e un processo di mangiare con gli occhi che provoca sicuramente un problema più grande dell'espressione popolare, che ho descritto come "binge tasting" e "bulimia". della percezione". Queste scoperte sono state fatte dalla fenomenologia della percezione di Merleau-Ponty, per discutere in modo transdisciplinare (da questioni antropologiche, sociologiche, comunicative e filosofiche) la questione estetica del cibo, in dialogo con il teorico contemporaneo Nicola Perullo. Questa ricerca si traduce nel riconoscere che la gastronomia è in uno stato di trance, che via via si svela, entrando nella sfera della trascendenza per diventare una nuova proposta di "restauro", che diventa la "Recozinha".

**Parole chiave:** cibo, gastronomia, crisi, estetica, trance

## Sumário

<b>1. Introdução: acerca dos itinerários da comida</b>	
1.1 Comida, gastronomia e estética: um percurso fenomenológico.....	11
1.2 Contexto e percepção .....	14
1.3 Os itinerários .....	18
<b>2. Itinerários I: Comida, estética e crise</b>	
2.1 Comensalidades: o ato de comer como ato estético.....	21
2.2 Transitoriedade e temporalidade: receita da contemporaneidade.....	26
2.3 O problema disciplinar da gastronomia .....	31
2.4 Cicatrizes nos imaginários do gosto e da comida .....	40
2.5 Crise como catalizadora da experiência estética .....	46
2.6 O nascimento do sujeito gastronômico.....	52
2.7 Propedêutica para uma estética da comida .....	58
2.8 A comida nua: uma metáfora para a gastronomia contemporânea...	65
<b>3. Itinerários II: Comida, imagem e mídia</b>	
3.1 Mediações gastronômicas e o <i>zeitgeist</i> do sujeito gastronômico..	77
3.2 Gastronomia: do ofício à arte.....	83
3.3 Comida audiovisual: a criação do gênero gastronômico .....	88
3.4 Do <i>mise en place</i> à <i>mise en scène</i> : o star system gastronômico .....	94
3.5 O princípio da imagem-gosto .....	98
3.6 <i>Binge tasting</i> e a bulimia da percepção .....	100
<b>4. Itinerários III: Comida, transe e transcendência</b>	
4.1 Gastronomia em transe .....	108
4.2 Gastronomia como religião pagã .....	113
4.3 Comida contemporânea: estéticas antropofágicas .....	118
4.4 Crise dos afetos e o caminho do ecopertencimento.....	125
4.5 Recozinha: por uma gastronomia reimaginada .....	128
<b>Considerações finais .....</b>	<b>135</b>
<b>Referências bibliográficas .....</b>	<b>139</b>
<b>Apêndice: A montanha e o sertão .....</b>	<b>148</b>

**1.**

# **Introdução: acerca dos itinerários da comida**

## 1.1 Comida, gastronomia e estética: um percurso fenomenológico

A gastronomia é também obra da imaginação. Nasce de uma primeira crise de significação oitocentista<sup>1</sup>, quando revelados os aspectos psicossociais, imaginais e poéticos escondidos sob o manto de sensações e experiências promovidas pelo nutrir-se. Quando a culinária reivindica o *status* de arte e as funções nutricionais do alimento se tornam insuficientes para exprimir a complexidade do ato de comer, surge a gastronomia. Uma solução, em princípio, meramente lexical para um conceito formulado na profundidade dos imaginários da sociedade.

O processo de compreensão desses imaginários no Ocidente tem sido realizado no campo de observação científica de modo sistemático, com estudos acerca da alimentação, os chamados *food studies*<sup>2</sup>. Nessa disciplina de grande extensão, a produção de conhecimento humano fora desenvolvida sobretudo durante os séculos 19 e 20, com obras de fôlego canonizadas dentro dos mais diversos aspectos das humanidades: histórico (Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari), antropológico (Lévi-Strauss, Câmara Cascudo, Mary Douglas), sociológico (Pierre Bourdieu, Norbert Elias, Carlos Dória), fisiológico (Brillat-Savarin, Onfray, Fishler), linguístico (Artusi) e técnico (Carême, Escoffier). Em grande medida, o campo da alimentação estende os braços pelas ciências da saúde, as ciências biológicas, a psicologia, a agronomia, a química, a engenharia, o meio ambiente e por tantas outras possibilidades – isso sem contar o conhecimento não-científico e a tradição oral, em muito subdimensionada graças ao apagamento histórico sofrido na transmissão da cultura, sobretudo na América Latina.

Desse arcabouço, percebo que a filosofia chegou tarde ao debate da gastronomia e a comunicação limitou-se à compreensão dos processos midiáticos e, de modo ainda pouco explorado, semiológicos. Apenas ao tramontar do século 20, enfim, essas questões foram colocadas no centro de uma discussão como experiência estética. Esse é o lugar em que esta pesquisa se situa e de onde parte. Seguindo o caminho pavimentado pelos filósofos contemporâneos Korsmeyer, Sweeney e, sobretudo, Perullo, me sirvo dessa

---

<sup>1</sup> Este seria o século da gastronomia, uma vez que a ele se relega o momento de reconhecimento do comércio de alimentos prontos mais tarde chamados de restaurantes – embora seu embrião tenha eclodido ainda durante a Revolução Francesa, quando o advogado francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin depura o sentido do termo no livro *A Fisiologia do Gosto*.

<sup>2</sup> O termo em inglês significa “estudos da comida” e tem sido amplamente utilizado no campo de estudo da gastronomia e da alimentação, sobretudo para congressos, simpósios e mesmo na tradição de pesquisa. No Brasil, encontra pouca aderência pelo estrangeirismo, embora seja muito usado no nicho da pesquisa em alimentação, para englobar um campo mais abrangente.

brevíssima linha do tempo bibliográfica<sup>3</sup> para olhar a gastronomia como um fenômeno em estado de particular instabilidade, trânsito e inquietação, que chamarei oportunamente de transe. São aspectos em constante transformação que compõem esses itinerários pelos quais passa a comida contemporânea. Afinal, esse objeto integra um campo epistemológico cujas teorias têm como característica a fluidez conceitual e como signo a abertura ao poético e ao profundo.

Entendo, assim, a gastronomia não mais como uma disciplina, uma formação ou uma ocupação, mas como habitante da encruzilhada epistemológica dos “conflitos de fronteira” (BOURDIEU, 2004, p. 46). Ou seja, como campo de pesquisa científica, importa tratar não de gastronomia, mas das ciências gastronômicas, pois se deve aceitar a pluralidade das questões concernentes à alimentação na perspectiva de um permanente avizinhar de saberes, desmanchar as barreiras epistemológicas para uma passagem de ideias radicalmente transversais. Essa questão compreende problemas que não podem ser resolvidos em um *locus* limitado que não seja, necessariamente, transdisciplinar.

Ciências gastronômicas não é um campo legitimado na tradição acadêmica, como a própria participação da gastronomia no âmbito científico tem sido historicamente limitado à esfera tecnológica – no Brasil, somente em 2020 foi aprovado o primeiro mestrado acadêmico na área e a maior parte das pesquisas desenvolvidas nessa temática, como esta, têm necessariamente de ocupar outra esfera disciplinar. No meu caso, embora o leitor e a leitora estejam diante de uma tese interessada em contribuir para o jovem campo gastronômico, ela parte de um problema eminentemente comunicacional e prioritariamente estético, embora se agarre à transdisciplinaridade na qual situo as ciências gastronômicas.

O uso deste conceito para a presente pesquisa ocorre após as discussões realizadas durante o doutorado sanduíche, realizado em 2019 e 2020, com apoio da Capes na Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UniSg), em Pollenzo (Itália). Na UniSg, comunicação e filosofia encontram-se com um leque variado de tradições disciplinares (da química ao direito), com a finalidade de promover conhecimento a partir dos encontros epistemológicos dos campos que estudam, em qualquer medida, a gastronomia. Portanto, parece-me coerente associar a presente pesquisa, realizada na linha específica de Imagem, Estética e Cultura Contemporânea, da Faculdade de

---

<sup>3</sup> Ler mais em “Propedêutica para uma estética da comida” no capítulo 1.

Comunicação da Universidade de Brasília (UnB), ao guarda-chuva dos jovens estudos das ciências gastronômicas ao redor do mundo.

A tese propõe compreender o fenômeno da comida contemporânea, sob o signo de um transe que envolve seu receptáculo constitutivo. Transe este compreendido como movimento e passagem, místico ou não, efêmero, porém significativo, mas também como resultado a justificar os itinerários de crise estética a serem desenvolvidos. Tema original nascido desta investigação se abre para a compreensão de uma crise estética da gastronomia, sob a ótica da fenomenologia. Estética, pois guia da percepção e do sensível. Afinal, perceber a comida esteticamente não deve se limitar a uma discussão objetiva acerca do gosto e dos sentidos humanos, como Perullo<sup>4</sup> aponta:

A relação estética enquanto prazer provoca, portanto, a receptividade plástica da percepção e abre à memória, à inteligência, à consciência e à linguagem (PERULLO, 2013, p. 51).

Entendo que o autor trabalha na direção de uma correspondência, um valor relacional da experiência “com” (com a comida, com o vinho), enquanto a presente pesquisa aponta para um objetivo de refletir sobre a percepção estética no que se refere ao conhecimento daquilo que habita os sentimentos e emoções no âmbito da experiência, embora também o faça com a comida. Falo de uma crise, pois a estética está sempre em um lugar de tensão: se questiona, se revela, se retrai, se alimenta, regurgita. Eis a caminhada proposta desta pesquisa: compreender os processos que orbitam e constituem a gastronomia ao longo do tempo<sup>5</sup> por meio de itinerários temáticos, organizados a partir de evidências históricas, sociológicas, filosóficas e, sobretudo, comunicacionais nas relações do ser humano com a comida, a ponto de revelar o referido estado de transe.

O objetivo geral da tese, portanto, é o de abordar a experiência da comida nesse contexto gastronômico no horizonte da cultura contemporânea, pela via da estética. Fica, assim, evidente que o objeto central da pesquisa é a comida<sup>6</sup>, não a gastronomia, como oportunamente diferenciarei. E mais especificamente: a comida em um contexto gastronômico.

---

<sup>4</sup> Esta pesquisa considera a obra do autor somente no que se tange o argumento de experiência estética do gosto e não avança em novas propostas teóricas do pensador. Ele próprio supera essa argumentação elementar, a partir de uma proposta ecológica de uma estética por correspondência, aplicando ao campo da enologia, sobretudo, as ideias de Tim Ingold, como será melhor referido no último capítulo.

<sup>5</sup> Tempo, neste caso, não carrega um valor cronológico, senão uma menção aos diversos *zeitgeists* aos quais a pesquisa fará menção.

<sup>6</sup> Importante considerar que, para este propósito, assumo a diferenciação conceitual entre alimento e comida, considerando o primeiro relacionado à natureza selvagem (na qual seu uso não se diferencia daquele dos animais irracionais). Acerca desta distinção ver LÈVI-STRAUSS, 2010.

Defino a comida como objeto, porém não objetivamente, senão como conhecimento, como saber e como imagem. A comida para o propósito desta pesquisa será ponto de referência de onde se pode constatar ou retirar o prazer, a utilidade, o significado. A comida aqui não é um produto, senão um estado constante de existência no mundo. Pretendo, como objetivos específicos, discutir o que está por trás dessas relações da e com a comida, dentro e fora do campo etimológico que abarca a cultura gastronômica, e desenvolver caminhos para um campo que poderá, com o tempo, se abrir para várias outras possibilidades da episteme gastronomia.

## 1.2 Contexto e percepção

O imaginário oitocentista incrustado na mentalidade Ocidental até o século 20 resumir-se-ia a um bibelô numa suntuosa antessala da história, relegada a objeto de análise ou apreciação estética direta e hedonista por parte dos que são servidos. Ou seja, a gastronomia chega a este tempo como herança de certa aristocracia, cujo manejo do termo a transformou em peça de ostentação para o mundo moderno.

Perullo avança sobre a subordinação epistemológica, ética e estética do gosto a partir justamente do imperativo que rege nossa discussão, a gastronomia:

No século XVIII, a gastronomia permaneceu com um pequeno espaço marginal no âmbito das práticas comuns, dos passatempos e das atividades amadorísticas. Os gastrônomos, desde então, são principalmente profissionais ricos, *dandies*, refinados *connoisseurs*, colecionadores e jornalistas. A figura do intelectual/gastrônomo - entendido como um intelectual da gastronomia - é tão rara quanto evanescente (PERULLO, 2013, p. 38)

Embora permaneça ainda um espírito segregacionista da gastronomia como atividade elitista, as últimas décadas do século 20 até o presente momento inauguram um momento novo, com novos atores a participar e construir um *star system* próprio para a produção de comida, a cozinha profissional e as novas relações com os participantes de toda a cadeia dos sistemas alimentares. Eis a era da *gastronomídia*, da qual fala Jacob e que pauta o desenlace do segundo capítulo da tese, *Itinerários II: comida, imagem e mídia*.

Não pretendo retirar o uso do termo gastronomia do emaranhado de possibilidades de aplicação para propor uma definição precisa, uma vez que considero essa ausência conceitual uma característica significativamente positiva para a abertura à experiência da comida. Interessa mais, a esse respeito, deslocar a episteme gastronomia ao caso

específico da estética, matéria aqui compreendida nos arranjos filosóficos e comunicacionais.

Qual vigorosa refeição, busco em pequenas coisas (que são seus ingredientes) sonhar universos. Neste sentido, o *mise en place* deste projeto vem das hortas dos devaneios a pretender-se uma alquimia, a qual ambiciona uma grande visão de mundo. “Ela vê um universo em ação na profundidade da menor substância; mede a influência das forças múltiplas e longínquas na mais lenta das experiências.” (BACHELARD, 1990, p. 249)

Respondo a partir de análises de um arcabouço de temáticas tangentes à comida que percorrem desde a experiência nostálgica e antropológica dos antigos fazeres domésticos à experiência demasiadamente midiaticizada – a ponto de chefs renomados ou cozinheiros amadores dentro de suas casas permitirem que sua comida (e todo o processo até a mesa) seja experimentada com certa intimidade, favorecida pelo ambiente virtual.

Proponho enxergar para além do que o sentido da visão permite ver e aceitar a complexidade do fenômeno gastronômico contemporâneo, que é "cultural e biológico, individual e coletivo, efêmero e durável, além de construído em um cenário de mistura de forças heterogêneas.” (BENEMANN, 2015, p. 337)

Essa seria uma das pistas que levam ao objetivo maior desta pesquisa, de compreender a crise estética que permeia essa gastronomia contemporânea. Falar em crise é importante, pois compreende rupturas e fraturas que contribuem para a experiência. Não é um termo negativo, no sentido de uma crise a ser superada. Mas em uma oportunidade de transformação – para além do bem e do mal – a favor de uma construção empírica do espírito humano.

Como metodologia de investigação, parto da fenomenologia, uma vez que me permite buscar analogias, metáforas ou alegorias universais capazes de traduzir mitos – ou, nesse caso, certos imaginários, sendo que os próprios desvelam, desconstruem e mesmo criam mitos.

Por considerar como condição *a priori* a essencialidade do fator da percepção, parece importante começar pela fenomenologia da percepção teorizada por Merleau-Ponty (1999). No entanto, a ideia global de Ponty abre a pesquisa para um mar de possibilidades. Dentro das propostas do autor francês, me detenho ao método da multiplicidade perspectiva, pois nos permite um acesso fractal dos sentidos ao fenômeno. Afinal, busco participar da experiência e permiti-la se revelar.

Na própria experiência que a revela (a sensação), ela é tão rica e tão obscura quanto o objeto ou quanto o espetáculo perceptivo inteiro (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 25)

O ímpeto de construir um objeto de pesquisa como este – impregnado por sensações, imagens e julgamentos de ordem sensível – demanda de nossa metodologia uma condução que crie algum estranhamento do objeto do qual estamos tão próximos com o interesse de, talvez, seguir na direção de uma alquimia natural: “Entregando-nos o mais ingenuamente possível a essa força de condensação das imagens familiares à alquimia” (BACHELARD, 1990, p. 250).

A proposta bachelardiana serve apenas para distanciar esse espírito do pesquisador com suas ferramentas afiadas e olho clínico para devorar todas as coisas insinuantes a desejar conferir mais valor às teses e “promover uma volta ao sentir que o empirismo esvaziaria de todo o mistério.” (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 83)

Defino esse método como itinerários de crise. Parto de uma afeição à etnografia de Lévi-Strauss para abordar fenomenologicamente esta genealogia da construção histórica da comida contemporânea, por meio do exercício da multiplicidade perceptiva (MERLEAU-PONTY, 2006), endossando uma hipótese de que “nossa percepção chega a objetos, e o objeto, uma vez constituído, aparece como a razão de todas as experiências que dele tivemos ou que dele poderíamos ter.” (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 103)

A percepção como método-guia da genealogia, uma vez que a primeira abarca experimentos ante ao corpus pesquisado que só podem ser alcançados por meio da investigação dos fenômenos. Para fins de esclarecimento, me aproximo de Lévi-Strauss (2010) somente à medida em que organizo metodicamente a ideia de lançar um olhar do ponto de vista cultural para utilização de ferramentas conceituais. Strauss guiava-se por observações etnográficas para refletir sobre as ambivalências da comida (cru e cozido; fresco e podre...). Os esquemas míticos permitem considerar uma genealogia histórica do imaginário da alimentação e contribui para a construção das bases conceituais acerca da comida e aplainar o terreno para o esforço interpretativo que compõe o eixo metodológico da tese.

Embora a pesquisa em si determine novos caminhos, proponho uma perspectiva conceitual de modo a conferir fluidez e coerência teórica ao trajeto. Debruço-me sobre alguns conceitos de percepção, à luz da fenomenologia de Merleau-Ponty, entretanto, me guarneço devidamente das pequenas percepções da experiência de José Gil (1996) e de Vigarello (2016) e, claro, da já citada crise estética vista em Gumbrecht (2006), além de discutir em Benjamin (1985), Lipovetsky (2015) e Han (2015), numa aplicação que

considera a complexidade do tema na distopia político-social na qual adentramos neste século 21.

Cada capítulo propõe uma discussão acerca de um lugar de crise estética da comida, um itinerário. No entanto, mais do que a busca por uma teleologia das experiências, invoco um impulso onírico<sup>7</sup> a me conduzir, ou seja, as forças da imaginação, catalizadora do sensível. Desse modo, a pesquisa se organiza em categorias à luz das experiências estéticas, de modo a percorrer um inventário da percepção da comida, sempre do ponto de inferência da imaginação. Afinal:

É por ela que passa a doação do sentido e que funciona o processo de simbolização, é por ela que o pensamento do homem se desaliena dos objectos que a divertem, como os sonhos e os delírios que a pervertem e a engolem nos desejos tomados por realidade (DURAND, 1989, p. 37)

A este trabalho serão associadas metodologias complementares à fenomenologia. Ao propor uma genealogia histórica comentada por meio de breves análises do discurso ao se referir a realizações artísticas ou a produtos midiáticos, não busco replicar o esforço já feito por Flandrin e Montanari ao reunir as evidências de hábitos alimentares desde povos e civilizações da pré-história à “McDonaldização dos costumes” (FLANDRIN e MONTANARI, 2015, p. 841). Sigo conforme orientado por Foucault, onde não se compreende uma expedição para vasculhar as origens em uma cronologia de eventos, biografias ou geografias dos protagonistas da história, mas para “conjurar a quimera da origem”:

A história, com suas intensidades, seus desfalecimentos, seus furores secretos, suas grandes agitações febris como suas sínopes, é o próprio corpo do devir. É preciso ser metafísico para lhe procurar uma alma na ingenuidade longínqua da origem (FOUCAULT, 1984, p. 20)

A genealogia em Foucault, embora o entendimento se modifique ao longo da produção científica do pesquisador, se desloca de metodologia para métodos de análise e incorpora elementos à medida em que se afasta de outros. Para o estabelecimento de uma genealogia, portanto, entendo que o caráter reconstitutivo da história depende absolutamente do acesso aos recônditos da memória, sem obviamente ignorar as realidades históricas, mas lançando as sementes da percepção, de um saber empírico imaginativo para se colher as receitas fenomenológicas que depreendem desse processo de análise.

---

<sup>7</sup> Termo que Bachelard utiliza para narrar descrever a *videira alquímica*, interpretada como uma experiência do vegetal ou devaneio do mundo das pedras. “A videira produzirá com a mesma sinceridade uma uva e um rubi, uvas moscatéis douradas ou ‘uvas de crisópraso’ (BACHELARD, 1990, p. 250).

Ou, a partir de um entendimento de Nietzsche acerca do método genealógico (fonte também de Foucault para a depuração deste caminho de pesquisa), didaticamente explicado por Giacoia (2000):

De acordo com este método, a explicação de um fenômeno qualquer depende sempre da reconstituição dos momentos constitutivos de seu vir-a-ser, de tal maneira que o sentido atual desse fenômeno não pode ser obtido sem o conhecimento da série histórica de suas transformações e deslocamentos (GIACOIA, 2000, p. 46)

Nesse caso, a genealogia histórica organizada por períodos sugestivos se mostra insuficiente para uma efetiva composição metodológica. Parto de uma propedêutica do valor estético, um tanto mais específico do que a proposta genealógica da tradição nietzschiana, que inclui a estética, mas se interessa muito mais pela história moral do espírito humano.

Portanto, os momentos históricos constitutivos do vir-a-ser em que insiro a pesquisa e os objetivos aos quais anelo, constam de uma aventura pelos itinerários da comida a se valer das crises estéticas que a constituem num universo onde a gastronomia em si paira sobre ausências e presenças.

## **1.2 Os itinerários**

Cada capítulo da tese propõe um itinerário: *Itinerários I: comida, estética e crise; Itinerários II: comida, imagem e mídia; Itinerários III: comida, transe e transcendência*. Neles, apresento uma reflexão fenomenológica, temporal, teórica e interpretativa, baseada em uma revisão bibliográfica crítica e análises, ao final, em uma experiência de campo na região italiana do Piemonte, cuja realização foi quase totalmente frustrada devido à pandemia da Covid-19. A esta experiência a contraponho com a poética gastronômica sertaneja, como forma de exercício empírico de percepção estética, que culminará em uma “restauração revolucionária”.

No primeiro capítulo trato dos processos transdisciplinares para contextualizar a pesquisa nas fronteiras epistemológicas da comunicação, da filosofia e das ciências gastronômicas. Proponho uma propedêutica da discussão estética, em diálogo principalmente a partir dos estudos de Perullo, e embarco para o estabelecimento da noção do sujeito e da crise estética num diálogo com Morin, Hall, Bauman, Gumbrecht, Greimas, Lipovetsky e Han. Contextualizo também a dietética à luz da cultura e da sociedade, com uma reflexão da leitura de Lévi-Strauss, Câmara Cascudo, Gilberto

Freyre, Montanari e Carlos Alberto Dória, considerando a crítica decolonial de Alves e Appadurai.

Em seguida, no capítulo II, discuto os aspectos midiáticos e imagéticos da comida. Aqui proponho o princípio da imagem-gosto, para dimensionar a ideia da comida para além do que os olhos podem ver e permitindo percorrer a representação da comida compreendendo os deslocamentos de percepção entre diversos meios, suportes e estéticas. Para tanto, parto de discussões com Jacob, Castro, McLuhan, Hernes, Rancière e Gilbert.

No último capítulo, recorro aos valores da experiência pessoal, do exercício poético e da investigação de campo para considerar uma reimaginação da gastronomia, que passa por um diálogo com o transcendente e com a estética antropofágica. Nessa mesma chave reflito sobre a gastronomia em transe, que permite localizar a percepção da comida em toda sua complexidade no contexto da contemporaneidade, propondo uma recozinha, apoiado numa reflexão acerca do radical “re”, em diálogo com Morin e Gil.

Concluo, dessa forma, o percurso nesses itinerários gastronômicos, apontando um caminho para o ecopertencimento e possibilidades epistemológicas para se pensar o lugar onde habita a crise estética e como ela reflete a dimensão das relações comunicacionais que cultivamos com a comida histórica, simbólica e principalmente, esteticamente.

**2.**

**Itinerários I:  
Comida, estética e  
crise**

## **2.1 Comensalidades: o ato de comer como ato estético**

A comida seria ausente de significado não fosse a condição humana. O desenvolvimento da relação alimentar conferiu à cultura um dos seus aspectos basilares: a comensalidade. Se pretendo discutir o fenômeno gastronômico contemporâneo à luz da crise estética prenunciada que nele habita, devo iniciar esse percurso pela compreensão da ação motivadora e fundadora da experiência humana com a comida: o ato de comer.

Muito já foi dito sobre como esse ato transcende o gesto banal e fisiológico do nutrir-se. De uma necessidade urgente, a comida passou a ser incorporada pelas culturas, desde os utensílios usados (cuias, hashis, talheres, mãos, folhas) até às escolhas alimentares (o quê, como e porquê comer) e àquilo que ela representa: prazer, fé, cuidado, morte, vida. Esses são alguns dos princípios da comensalidade, da qual o ato de comer se desdobra em vários.

O ato natural, instintivo e fisiológico é o primeiro deles, pois de nada difere o ser humano no reino animal, pois a busca por alimento iguala os seres nessa classificação taxonômica. No entanto, o ato de comer é também um ato educativo, de geração de autonomia e de transmissão de conhecimento empírico e intelectual. Uma criança, como um filhote, não desperta à vida com a perspicácia de caçar ou de levar à boca o próprio alimento. À medida em que se desenvolve cognitivamente, precisa ser estimulada à independência: dominar o manejo do alimento, dos instrumentos e dos modos. Marca maior da comensalidade é o ato social, a reunião à mesa para se compartilhar do alimento e motivo da realização simbólica. Isso eleva radicalmente a condição humana diante de todas as demais no processo evolutivo.

Dentro da chave da comensalidade, esses atos podem se desdobrar em um sem-número de possibilidades: comunicacionais, políticos, afetivos, sensoriais e estéticos. Come-se por necessidade física, mental e espiritual. Come-se por escolhas dietéticas que são, sobretudo, culturais e nunca limitadas à mera ingestão calórica. Não o fossem, toda matéria orgânica estaria apta a ser consumida em qualquer contexto social. De igual modo, se a comida representasse apenas a instância da fisiologia, não requeria ser um processo compartilhado. Fishler (2001) aponta para a complexidade da dinâmica da comensalidade, como princípio da natureza humana.

Comensalidade muitas vezes transmite uma noção mais restritiva que simplesmente comer com outras pessoas. Pode envolver um sentido de

compartilhar a comida habitualmente, supondo um determinado grau de dependência de um ou de muitos participantes da comensalidade sobre outros, ou algum grau de comprometimento/envolvimento recíproco. Comensalidade é tanto inclusiva como excludente: cria e/ou sanciona a inclusão (inclusive uma inclusão transitória) em um grupo ou comunidade, como também a exclusão de que não participa. Pode manifestar equidade (ao redor do fogo ou de uma mesa redonda) ou hierarquia (quem é servido primeiro ou senta na ‘alta mesa’). A comensalidade confere o roteiro ou o modelo para muitos senão a maioria dos atos de comer humanos. (FISCHLER, 2001, p. 534, trad. do autor<sup>8</sup>)

Os atos de comer, portanto, evocam as capacidades relacionais do ser humano com a natureza associadas ao impulso de transformação tecnológica, que o acompanha desde, ao menos, o domínio do fogo à lógica de todo o processo evolutivo. A formação onívora herdada dos primatas primitivos, tão logo passada a uma consciência de alimentação variada pelos hominídeos, entrega a ementa da busca por uma dieta eclética para se alcançar as necessidades nutricionais, considerando a diversidade de fontes de alimentação. Essa busca se torna um vetor importante para se considerar a criatividade no processo nutritivo.

Tal criatividade impõe uma premissa de ingestão alimentar para a espécie humana que permeia a construção de simbolismos, rituais, escolhas sociais, mas não somente. Tanto para o que se come e para o que se rejeita comer, um dos acessos mais importantes da comensalidade considera também as dimensões sensoriais elementares – ainda anteriores à chave de compreensão da experiência estética, anunciada na introdução.

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer (...). E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas (CONTRERAS e GRACIA, 2011, p. 16)

Aliadas, as escolhas dietéticas e a abertura ao plano da criatividade evocam um ato de comer que avança ao ato social, não obstante carregado de simbologias e significados éticos, políticos, religiosos e econômicos. O estímulo a essas características que depreendem da comensalidade contribui para a formação de um comer constituído pelas categorias da sensibilidade, ou que levam à formação de um senso de percepção de novas formas de se relacionar com a comida, a partir de instâncias de apreensão sensível.

---

<sup>8</sup> Commensality often conveys a more restrictive notion than simply eating with other people. It can involve a sense of sharing food habitually, with an assumption of some degree of dependence of one or several of the commensal parties upon another, or some degree of reciprocal commitment/involvement. Commensality is both inclusive and exclusive: it creates and/or sanctions inclusion (even transient inclusion) in a group or community, as well as exclusion of those not taking part. It can manifest equality (around the fire or a round table) or hierarchy (who gets served first or sits at the ‘high table’). It provides the script or a template for many or most of human eating occurrences.

Comer pode ser, assim, um ato estético. Reconhecê-lo como tal na contemporaneidade<sup>9</sup> não pode se limitar ao valor do belo. As categorias de análise propostas neste capítulo versam sobre a distinção da experiência da comida desde uma fenomenologia perceptiva para a compreensão dos hábitos como possibilidade estética, como essa relação com a comida e se articula com os imaginários nas construções do gosto e até a apresentação da metáfora da comida nua, que será a última parte deste capítulo. Com essas relações, também proponho um diálogo transdisciplinar sobre essa gastronomia contemporânea, *locus* de análise da tese, considerando um estado da arte epistemológico-lexical gastronômico e de base conceitual.

Antes de confrontar o problema estético, contudo, é importante situar o contexto cultural na qual se insere a prerrogativa da comensalidade. Ela é a razão dos modos à mesa e dos hábitos alimentares, uma vez que implica a gestão simbólico-ritualística do compartilhar de sensibilidades, vivências e experiências. Foi pela necessidade de calor e aglomeração que o fogo deixou de significar brasa, ardor, para simbolizar comunidade, encontro e afetividade.

O uso do fogo permitiu ao homem alimentar-se em conjunto, inicialmente ao seu redor em áreas externas, e com o passar dos anos, com a criação do espaço social alimentar, nos ambientes domésticos (a cozinha e a sala de jantar) e, na sequência, com a criação de espaços externos às residências (restaurantes, lanchonetes etc.). Assim, a comida passa a possuir também a função agregadora para os seres humanos (LIMA; NETO; FARIAS, 2015, p. 514).

Não há mais, na natureza humana, como talvez o houvesse nos ancestrais da raça, como os hominídeos, o pressuposto de uma dietética onívora instintiva, senão uma consciência onívora. A ambição humana diante do ato de comer ganha um ingrediente essencial para a formação de uma culinária: o ato de cozinhar. Montanari (2008) já pontuava que foi a cozinha que fez o homem. Ao estabelecer uma relação com a comida, diferentemente de todas as demais espécies animais, o humano é tentado a transformá-la em receita. A comida deixa de significar alimento e, com a cultura, ganha novas formas, possibilidades e agrega a todo aparato da alimentação uma produção pensada por via tecnológica. Alimentar, então, passa a significar. Colher se torna pregar. Cozinhar precede escolher. Comer demanda comunicar.

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais recursos a comida se apresenta

---

<sup>9</sup> A questão contemporânea será aprofundada no capítulo 1.

como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2008, p.16)

Tão logo dominadas pelo ser humano, as técnicas e tecnologias de plantio, de criação de animais para carga e consumo e de cocção promoveram uma inversão na ideia de alimentação (fisiológica) tornada refeição (cultura alimentar). Não mais o repasto dependia do acesso ao alimento-nutriente, mas absorvidas de acordo com uma rotina de preparo de comida-significante<sup>10</sup>. A tradição molda o espírito humano e rege suas posturas à mesa. “A tradição é muitíssima anterior ao hábito da reunião ao redor de um móvel. Anterior à criação da mesa. A refeição em si é que é sagrada. O olhar alheio é contaminante.” (CASCUDO, 2011, p. 52)

Cascudo elabora essa tese sobre o repasto a partir de anotações de Julio Camba, que pontuava em 1920 uma crítica ao modo de comer clássico organizado pela cozinha francesa e difundido universalmente, sob o emblema da *haute cuisine*, ou “alta cozinha” em tradução literal. O termo permanece em uso em pleno século 21, sobretudo nas escolas técnicas voltadas para o ramo da restauração<sup>11</sup>. Corruptela da palavra latina *restaurare*, vem do hábito europeu de algumas estalagens de pouso que serviam sopas ricas em gordura para viajantes. A essas foram dadas o nome de caldos restauradores. A etimologia inspira a formação do termo restauração para denominar a atividade comercial de restaurantes, bares, tavernas, cafés etc.

O verbete, contudo, sofreu traduções e deslizes semânticos. Curiosamente, “alta cozinha” é ainda menos usual do que “*haute cuisine*” na literatura e no jargão profissional do setor. Se tornam mais comuns a aplicação mais generalista de “boa mesa” e, principalmente, “alta gastronomia”. “Boa” e “alta”. A gastronomia apresenta assim um dos principais aspectos da distinção a partir do léxico que promove um juízo estético.

Foram os regramentos de uma alta gastronomia que definiram os horários e ocasiões propícios às refeições e à etiqueta dos restaurantes. O ato de comer e de cozinhar europeu foi institucionalizado dentro das culturas ocidentais, sacramentando uma mecanização do sistema de consumo de alimento. Hábito esse que Camba (2011) compara ao de um zoológico. Enjaulados, os animais estão condicionados a receber a comida em horários precisos com porções estabelecidas e ínfima variação de

---

<sup>10</sup> O predicado “significante” associado à comida tem como prerrogativa conceber uma percepção direta da comida, tal qual determinada por sua morfologia, um elemento tangível de apreciação.

<sup>11</sup> Embora pouco recorrente no Brasil, o termo será importante para este trabalho. Adoto o termo por carregar uma definição mais abrangente do usual restaurante, que limita o nicho do serviço de gastronomia. Com restauração, posso abarcar todas as operações comerciais de comida considerando a diversidade de modelos de operação: bistrôs, trattorias, bodegas, botequins, lanchonetes, *food service*...

ingredientes, numa tentativa de criar um simulacro domesticado do habitat natural dos bichos. “Progresso em vez de civilização.” (CAMBA apud CASCUDO, 2011, p. 41).

O progresso contraposto à ideia de civilidade é o que move a concepção de mundo do espírito oitocentista à atualidade, como resultado de um domínio global das linguagens da alimentação que, por sua vez, acarreta nas transformações pelas quais o comer e a comida passaram a ser compreendidos na contemporaneidade<sup>12</sup>. O imaginário da gastronomia, tão próprio das afetividades e afeições particulares de cada indivíduo e cultura, passa a sofrer influências sistemáticas e brutais no processo da transmissão de suas práticas e tradições, sobretudo na modernidade.

A concepção estética do ato de comer é quem dita o gestual do coser e do comer, a partir dos aparatos culinários e das tecnologias envolvidas. Caça, colheita e a seleção dos insumos são atividades igualmente realizadas como parte de uma elaboração pela qual se produz elementos de criação estética, pois evoca sentidos de consciência e abre-se ao que Perullo (2013) chama de acesso à sabedoria. O saber não se limita às esferas do conhecimento na condição de *expertise* neste caso – embora o autor desdobre essa possibilidade para as noções de “cultivo” ou “educação” do paladar para o aprofundamento da experiência com a comida.

Essa percepção estética, segundo ele, orienta-se no sentido de se buscar um prazer que é “intensificado pelo saber ou moldado por ele” (PERULLO, 2013, p. 82). E isso não exige nenhum pré-requisito da parte de quem come, pois a experiência está ligada justamente à tradição – seja ela sua própria cultura ou a estrangeira.

Conexão com o passado, individual e coletivo, estar aberto às diferenças, ampliar sua própria cultura, todas estas são formas em que o sujeito “vai em direção” ao objeto, munido de seus projetos, de suas expectativas e de seus peculiares dispositivos interpretativos, de acordo com uma gradação que começa numa inicial e elementar curiosidade e vai até a mais sofisticada *connoisseurship*. (PERULLO, 2013, p. 82).

A condicionante da experiência para o comer faz desse um ato estético, pois norteia uma relação com a comida que se articula pela via do imaginário para a formação de um sentir particular – que pode ser compartilhado – mas que não mais se limita ao

---

<sup>12</sup> Contemporaneidade para este propósito específico consiste no tempo situado no momento atual, abrangendo características de uma ideia de presente pós II Guerra Mundial. O seu uso recorrente nessa tese terá este principal intuito, embora seja desdobrado para considerar o fenômeno da “gastronomia contemporânea” como um locus de análise. Esse termo não tem um lastro científico amplo por ter sido adotado pela coloquialidade como um jargão para uma gastronomia com determinados requintes ou características. A questão contemporânea será confrontada de modo mais profundo logo adiante.

compromisso social e ritualístico da comida, senão o reconhece e, a partir dele, cria novas esferas de percepção.

Desse modo, o ato de comer evoca uma emancipação da comensalidade sociológica para o culinarianismo e deste para a gastronomia, sendo essa última a coroação de um projeto estético do comer e do cozinhar. Desenvolver esse raciocínio exige um esforço de situar a gastronomia epistemologicamente no caldo de significações da modernidade.

## **2.2 Transitoriedade e temporalidade: receita da contemporaneidade**

Uma das ideias mais intrincadas para situar a gastronomia no contexto da modernidade advém da questão contemporânea. Os movimentos do setor de restauração e os comportamentos de consumo ao redor da comensalidade após a Segunda Revolução Industrial ganharam aspectos particularmente transitórios em um curto período de tempo. A *nouvelle cuisine*, o movimento *Slow Food*, as vanguardas espanhola e peruana, a tendência da cozinha *fusion* e demais acontecimentos gastronômicos passaram a ser referidos sob o arcabouço da contemporaneidade. Mas contemporâneo, em princípio, num sentido temporal, “ligado ao próprio século”, conforme aponta Agamben (2010).

Essa percepção carrega uma ambiguidade própria da modernidade, pois busca tanto compreender o sujeito nas suas relações efêmeras com a comida e seus modismos para satisfazer os impulsos da ordem do “capitalismo artista”<sup>13</sup>, como o reconhecimento de um des-locamento do objeto em questão. Ser contemporâneo exige uma reciprocidade relacional que atravessa o sujeito e não se prende a seu tempo. Enquanto a gastronomia chamada de contemporânea tem uma marca indelével para o imaginário social de algo relacionado a uma cozinha elitista, inacessível, exclusivista e eurocêntrica.

O caminho da construção das linguagens da gastronomia, a partir da influência francesa, contribuiu para configurar esse ideal com-temporâneo vinculado mais a um com-temporal. A gastronomia moderna francesa foi gestada pelas ideias de Brillat-Savarin, cuja fisiologia do gosto influenciou a prática de uma geração de cozinheiros conhecida por transportar a *haute cuisine* para a condição de *cuisine moderne*.

---

<sup>13</sup> Capitalismo artista é um termo cunhado por Lipovetsky e Serroy (2016) que representa o espírito do consumo na hipermodernidade, quando as lógicas econômicas se casam com a das artes para criar mercados estéticos. Seria uma personalização da experiência em escala industrial, apoiada em estratégias de criação artística com finalidade mercantil.

Auguste Escoffier funda a estética moderna da cozinha francesa com seu *Le Guide Culinaire* (1903), uma enciclopédia de receitas, técnicas e preparos baseados na cozinha clássica de Marie-Antoine Carême que, por sua vez, havia institucionalizado a *haute cuisine*. Escoffier atualizou a proposta de Carême tanto com a simplificação de receitas e uso de novas tecnologias sob a égide da Revolução Industrial, como a modernizou, com exemplos marcantes no cenário da restauração francesa, como o caso da chef e *restauratrice* Eugénie Brazier. Seu restaurante La Mère Brazier, em Lyon, colocou em prática os novos parâmetros criados por Escoffier.

Era uma cozinha que se favorecia sobretudo do perfeccionismo e esmero da elaboração de receitas em uma linha de produção quase fordista. A cozinha moderna também provocava uma mudança na gramatura e na geometria das porções de comida que compunham o prato, associado ao abandono de determinados ornamentos em favor de outros que estariam mais adequados ao seu tempo. No entanto, a própria cozinha antiga francesa se torna referência para essa modernização, fornecendo ideias que haviam sido superadas por Carême e que são deslocadas para compor o novo repertório. Essa estética se apoia em outro fenômeno da modernidade: a aferição midiática de valor real e simbólico com o advento do *Guia Michelin*<sup>14</sup>. Esse roteiro teve entre suas personalidades premiadas a própria Eugénie, primeira mulher a receber três estrelas Michelin (avaliação máxima) e primeira pessoa a conseguir a façanha de somar seis estrelas (três para cada um dos seus restaurantes).

Ou seja, o marco da cozinha moderna também corresponde ao do advento do turismo gastronômico e da noção do ato de comer como entretenimento. As novas formas de consumo colocam em rota a necessidade mais uma vez de a gastronomia se atualizar. Eis que surge um novo ciclo de produção estética da comida: a *nouvelle cuisine*, “uma tentativa de ultrapassar a oposição entre gastronomia e dietética, que surgiu para satisfazer exigências características da vida atual” (FRANCO, 2006, p. 267). Agrega-se a essa ideia um serviço de salão que recupera a teatralização dos banquetes clássicos de Luis XIV e se estabelece novos critérios para a produção e apreciação culinária. Diferentemente da *cuisine moderne*, a nova adquire um sistema mais exigente de

---

<sup>14</sup> O *Guia Michelin* é uma publicação seriada e sazonal que serve como guia turístico-gastronômico desde 1900, editado pela empresa de pneus e peças automobilísticas que leva o nome do fundador, André Michelin. O guia é até os dias de hoje considerado o mais tecnicamente acurado roteiro de hotéis, serviços e restaurantes do mundo, devido ao seu sistema de avaliação. Nele, profissionais ligados aos setores da hospitalidade e da restauração visitam anonimamente e estrategicamente os lugares que compõem a rota de atrações das principais capitais (dentre outras cidades economicamente relevantes) do mundo.

preparação, que envolvem qualidade, virtuosismo e que resulta em um conjunto de regras, formuladas em 1969 pelo *Nouveau Guide Gaul-Millau*. Essa publicação nasce pelas mãos dos jornalistas cujos sobrenomes nomeiam o livro como alternativa para o *Guia Michelin*, então ocupado em perpetuar e favorecer as cozinhas moderna e clássica – ao tempo em que levaria o próprio Michelin a se abrir para a “evolução” do restaurante, apresentando novos atores do segmento.

Na edição de outubro 1973 (do guia), os jornalistas criam o *Manifesto dos 10 Mandamentos da Nouvelle Cuisine* para estimular a inovação, criatividade e espaço para os novos chefs, como Paul Bocuse, que buscavam evidenciar uma cozinha francesa mais leve e criativa. (ZANETI, 2017, p. 52).

Mas o interesse pela *nouvelle cuisine* logo se demove para outros movimentos. Principalmente a partir da década de 1990, quando a França perde o protagonismo mundial da inovação gastronômica. Associado às ideias dos químicos culinários Hervé This e Nicholas Kurti, que desenvolveram a teoria da gastronomia molecular, o cozinheiro e *restaurateur* espanhol Ferran Adrià desenvolveu o ambicioso projeto ElBulli, na Catalunha. O restaurante levou a cabo as experiências de Kurti e This, baseada na exaustão das possibilidades de cocção e de manipulação de ingredientes culinários, buscando a transformação radical das estruturas física e química dos alimentos. Dessa forma, era possível transformar um drinque num espaguete em aparente estado sólido ou modificar a textura firme e carnuda da azeitona para que mantivesse os predicados de sabor, mas envelopados por uma película que guardava um suco concentrado do fruto, por meio de técnicas de “esferificação” e “gelificação”. Outros tantos métodos ocupavam as ideias dessa gastronomia que logo foi considerada uma nova vanguarda, sob o emblema de cozinha moderna espanhola.

Com ela, se formou um novo ciclo na identificação da gastronomia contemporânea, agora pelo aspecto de futurista. Foram agregados novos instrumentos, como o sifão culinário (que usa uma cápsula de óxido nitroso para criar espumas), e ingredientes não-alimentícios inclusive, a exemplo do nitrogênio líquido (para produzir fumaça e obter novos resultados no processo de congelamento). O fim do ElBulli em 2011 trouxe também um azedume para a gastronomia molecular, que começa a ser considerada uma expressão *kitsch* da cozinha moderna. As crises estéticas também determinam o fim das próprias expressões que criou. Em seu lugar, vieram movimentos nem tão homogêneos. A cozinha peruana nikkei e *fusion*, que começa a combinar elementos de diferentes culturas culinárias; a gastronomia de rua norte-americana, com a premissa de oferecer a expressão “autêntica” das cozinhas de imigrantes; e chefs

brasileiros que exploram ingredientes nativos de regiões indígenas e quilombolas autóctones com a finalidade de expô-los como iguaria exótica no menu-degustação de restaurantes caríssimos, para um público urbano.

Há ainda o ativismo alimentar, que começa a impactar a gastronomia em escala mundial. O *Slow Food*, embora instituído em 1984, ganha a partir dos anos 2000 uma dimensão global em torno da máxima do ideal de consumo da comida “boa, limpa e justa”<sup>15</sup>. Esse princípio começa a pautar a transição para uma nova estética: do restaurante de alta cozinha identificado como contemporâneo. De um lado, o que determina sua condição é o fator temporal. Ou seja, o deslocamento do restaurante com o sujeito do século 21 e seus desejos atribuem ao restaurante o caráter de um novo momento. Esse instante, inicialmente indefinido, é marcado por uma visão de futuro que ao mesmo tempo se liga ao passado, configura o presente e, em breve, não será mais nada disso.

Retomando Agamben (2010), a metáfora que ele emprega a partir da moda pode ser igualmente aplicada à gastronomia justamente por essa temporalidade que carrega um caráter de se permitir “comparar à contemporaneidade” e de “ritualizar qualquer momento do passado”:

No mesmo gesto no qual o presente divide o tempo segundo um ‘não mais’ e um “não ainda”, se estabelece uma relação particular com esses “outros tempos” – certamente com o passado e, talvez, também com o futuro (AGAMBEN, 2010, p. 24, trad. do autor<sup>16</sup>).

Vejamos o caso do empreendimento dinamarquês Noma, em Copenhague. Na virada para a década de 2010, contava com três estrelas Michelin, e alcançava o topo do ranking *The World's 50 Best Restaurants*<sup>17</sup>. O repertório culinário era aparentemente mais simples: ingredientes colhidos ou pescados em um raio de não mais de poucos quilômetros do restaurante, incluindo a natureza selvagem. No tempero e na cocção, pouquíssimas modificações de modo a preservar ao máximo a aparência e os sabores originais dos ingredientes.

Retoma-se uma forma de preparar a comida dos antepassados escandinavos e a ela se confere a característica de rusticidade. O chef da casa, René Redzepi, começa a

---

<sup>15</sup> Com isso, o movimento prega a produção de comida que seja boa, no sentido de ser saudável e de procedência conhecida; limpa, pois sem agrotóxico e sustentável; e justa, por permitir uma relação mais equilibrada na cadeia produtiva, sobretudo pela remuneração adequada desde o agricultor ao cozinheiro.

<sup>16</sup> “Nel gesto stesso in cui il suo presente divide il tempo secondo un “non più” e un “non ancora”, essa istituisce con questi “altri tempi” – certamente col passato e, forse, anche col futuro – una relazione particolare”.

<sup>17</sup> Premiação de maior alcance e influência midiática no ramo da gastronomia hoje, acompanha uma publicação que elege anualmente os 50 melhores restaurantes do mundo. As questões relacionadas às premiações gastronômicas serão retomadas no segundo capítulo.

usar componentes da própria natureza de onde se extraiu o ingrediente para reintroduzi-los a uma versão artificializada do habitat natural: no prato a ser servido para o cliente. Muitas vezes ele recorre ao próprio elemento não comestível do ingrediente (casca, osso, carapaça, raízes, talos) como receptáculo para servi-lo. Uma estratégia arcaica ressignificada pela condição de uma experiência exclusiva e luxuosa (mais de US\$ 250 por pessoa para o menu completo, à época da realização desta pesquisa).

Por outro lado, a questão da gastronomia contemporânea não pode se limitar à compreensão de uma elitização da experiência com a comida, senão também observando a intempestividade, sintoma máximo do contemporâneo. Na leitura que Agamben (2009) faz do conceito de Nietzsche, o intempestivo remonta à condição de uma recusa em se engajar no tempo presente. A busca ao passado na gastronomia se torna um traço inconstante em toda a esfera do segmento, inclusive nas suas expressões populares e politizadas.

Essa é uma cozinha que remonta a discursos e pautas engajadas em nome de uma emancipação da alta cozinha, reposicionando técnicas e culturas arcaicas para o novo tempo, à medida em que a permitem se reconhecer no presente. E ainda reconfiguram o sentido. O botequim popular, outrora relegado à condição de “pé-sujo”, recebe agora um selo de “baixa gastronomia”; o restaurante de “comida caseira” é promovido à condição de “cozinha afetiva”. A moda, como percebe Agamben e como aplico para a gastronomia, redonda também na urgência da intempestividade.

Entenda bem que o compromisso em questão na contemporaneidade não se dá simplesmente no tempo cronológico: é, no tempo cronológico, algo que urge dentro de si e o transforma. E essa urgência é a intempestividade, o anacronismo que nos permite apreender o nosso tempo sob forma de um “muito cedo” que é, também, um “muito tarde”, de um “já” que é, também, um “não ainda”. E, ao mesmo tempo, reconhece nas trevas do presente a luz que, sem nunca poder nos atingir, viaja perenemente em nossa direção. (AGAMBEN, 2010, p. 28, trad. do autor<sup>18</sup>).

Como a moda, a gastronomia vive de instantes, do “acontecimento-em-moda”, de uma “temporaneidade” e não necessariamente de temporalidade, pois feita de ausências e de contatos com a comida e com o sujeito. Essas ausências seriam ilustradas pela ideia de uma dinâmica cíclica de passado-presente-futuro, na qual uma não vem após a outra,

---

<sup>18</sup> “Capite bene che l’appuntamento che è in questione nella contemporaneità non ha luogo semplicemente nel tempo cronologico: è, nel tempo cronologico, qualcosa che urge dentro di esso e lo trasforma. E questa urgenza è l’intempestività, l’anacronismo che ci permette di afferrare il nostro tempo nella forma di un “troppo presto” che è, anche, un “troppo tardi”, di un “già” che è, anche, un “non ancora”. E, insieme, di riconoscere nella tenebra del presente la luce che, senza mai poterci raggiungere, è perennemente in viaggio verso di noi”.

mas sim permite insurgências de temporalidades que são transitórias para fazer sentido de acordo com o espírito de cada momento. A gastronomia passa a ser contemporânea quando toma os aspectos com os quais acorda nos movimentos, tendências e estéticas. E a gastronomia contemporânea é resultado dos sintomas transitórios dessa modernidade.

### **2.3 O problema disciplinar da gastronomia**

Associadas, estética e comida formulam um conceito ainda recente para se abordar, portanto, exige a superação de duas questões *a priori*. A primeira delas busca um esclarecimento em torno do objeto central da discussão: a comida e o redor do seu léxico simbólico da alimentação, da culinária e da gastronomia, três termos distintos, mas deveras utilizados como sinônimos na produção jornalística e mesmo na literatura e na produção científica. A segunda recai sobre o debate epistemológico que versa sobre os campos científicos de legitimação da gastronomia enquanto área de conhecimento.

O termo mais empregado nessas linhas iniciais foi gastronomia. Ou seja, esse é o lugar no qual procedo o exercício de investigação fenomenológica. No limite, me refiro aos imaginários gastronômicos (e não da alimentação ou da culinária) pois julgo o uso simbólico do alimento (na arte, na religião e na vida social) como parte de um fenômeno comunicacional de gastronomização, ao qual me detenho nas próximas páginas. Em suma, a comida absorve mitos, sentidos, experiências e narrativas que a transforma ao sabor do espírito do tempo no qual se situa. Ela é igualmente a seara e o estorvo para o exercício do gosto. Desvendar essa crise estética que entendo incidir sobre a questão gastronômica requer um esforço de desnudar a comida e encontrar o que a forma na contemporaneidade.

Preciso considerar a primeira questão a ser superada para fins de esclarecimento do objeto e do *locus* de análise. Há várias definições para gastronomia, sendo todas derivadas da primeira, sua própria etimologia grega: *gastro* (ventre) + *nomos* (lei, norma, cosmovisão). A partir da modernidade, as referências literais para a gastronomia invocam a instância de uma arte. De simplesmente uma “arte de cozinhar” (GASTRONOMIA, 2001-2015) à descrição mais completa e usual nas línguas de origem latina: “arte de preparar comida e arte de apreciar pratos” (GASTRONOMY, 2021; GASTRONOMIA, 2021; GASTRONOMIA, 2009; GASTRONOMIE, 2021).

Com o tempo, o termo passou a designar o conjunto de regras de etiqueta à mesa, ou os “códigos necessários de cortesia e decoro gastronômicos” (DROUARD, 2003). Também passou a caracterizar a comercialização de comida pronta (receitas e não mais

ingredientes), como no caso do varejo italiano, no qual gastronomia é atributo de uma modalidade de comércio de pratos para viagem – usado para nominar a seção de comida pronta para o consumo imediato nos supermercados e bodegas.

Para Brillat-Savarin (1982), considerado o fomentador da terminologia para se referir à comensalidade, gastronomia se situa na esfera de uma percepção do gosto e de práticas hedonistas da alimentação, do planejamento das refeições e da opsofagia<sup>19</sup>. O próprio Savarin pontuou alguns tópicos normativos a seu modo, resultando ao fim num compilado de regras gerais baseado na experiência à mesa, mas pelo prisma de um juízo gustativo-perceptivo da aristocracia francesa:

XIII. Sugerir que não podemos mudar de vinhos é uma heresia; a língua se satura; e, depois da terceira taça, mesmo o melhor vinho desperta apenas uma sensação obtusa; XIV. Uma sobremesa sem queijo é como uma mulher bela a quem falta um olho” (BRILLAT-SAVARIN, 1982, p. 20, trad. do autor<sup>20</sup>).

Determinar de onde partem e a quem se endereçam esses conselhos em forma de legislação do gosto é tarefa que demanda a compreensão de como foram formados esses imaginários gastronômicos, seguido de um confronto das estéticas que dali nascem postas em perspectiva da complexidade do sujeito contemporâneo que olha para trás. Essa tarefa demandaria também um exercício de decolonização do gosto. Exercício este que ficará como possibilidade futura de pesquisa.

Nesses escritos, Brillat-Savarin se adereça aos seus pares de *gourmandise*. Não considera a diversidade dos modos de comer e práticas sociais de outros povos (ou mesmo castas). Ele o faz a partir do seu próprio território, considerando a gestão colonizadora europeia do gosto como referência para a cultura Ocidental. Em seguida, seu lugar de fala conecta-se à *intelligentsia* e à nobreza, da qual participa. Com esses escritos, o autor marca um novo momento para o debate acerca do gosto. Não mais o mero gosto-paladar como também ao juízo estético. Brillat cria, assim, uma premissa gastronômica de grande capilaridade regida pelo receituário palaciano e os modos à mesa da *haute cuisine*, elaborada a partir das publicações periódicas dos *Almanachs des gourmands*, de Grimod de la Reynière.

Grimod estabeleceu a gastronomia como um reino autônomo, moderadamente peculiar, não perturbado pelas insignificantes preocupações políticas com Estados e indivíduos, mas Brillat a transformou em uma instituição cultural

---

<sup>19</sup> Verbete utilizado como sinônimo de gastronomia, considerando a qualidade do opsófago, quem é dado aos prazeres do comer.

<sup>20</sup> “XIII. Prétendre qu’il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature: et, après le troisième verre, le meilleur vin n’veille plus qu’une sensation obtuse; XIV. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil”

reconhecida, muito menos assustadora, da qual todo o povo francês era convidado a participar. (SPANG, 2003, p. 246).

É importante compreender que essa democratização da ementa gastronômica sugerida por Spang relativa aos escritos de Brillat se limitava à nova burguesia pós-revolucionária francesa. Decorre daí uma popularização da atividade gastronômica comercial que busca espelhar os modos da aristocracia, mas que continua sendo marcada pelo signo da distinção. Cria-se tal distinção nas próprias atividades produtivas de modo preservar o domínio da *haute cuisine* às elites. Vega (2008), ao analisar Drouard (2003), considera que ocorrera:

(...) a emersão de uma consciência da classe trabalhadora, mas também a ascensão da burguesia. Na verdade, a história dos cozinheiros está intimamente ligada à dos novos ricos, muitos depois da Revolução Francesa que passaram a ignorar os códigos de polidez e costumes da mesa aristocrática. (VEGA, 2008, trad. do autor).

No imaginário oitocentista da gastronomia incrustado na mentalidade Ocidental, esses predicados da democratização da alta cozinha, como conclui Drouard investigando a realidade francesa, não se sustentam. Falta a ele considerar os itinerários estéticos que mantiveram mesmo a mais popular das expressões culinárias francesas, como a camponesa, em uma posição de elevação e sofisticação ante as demais cozinhas nacionais. E o caminho para a modernidade trouxe consigo novas subordinações epistemológicas, éticas e estéticas do gosto a partir de um imperativo gastronômico-disciplinar que não pode ser localizado de modo preciso.

No século XVIII, a gastronomia permaneceu com um pequeno espaço marginal no âmbito das práticas comuns, dos passatempos e das atividades amadorísticas. Os gastrônomos, desde então, são principalmente profissionais ricos, *dandies*, refinados *connoisseurs*, colecionadores e jornalistas. A figura do intelectual/gastrônomo – entendido como um intelectual da gastronomia – é tão rara quanto evanescente (PERULLO, 2013, p. 38)

A gastronomia se aparta da alimentação, sobretudo, por sua carga dramática e menos por sua capacidade dizente. Explico: a alimentação também não se limita ao ato do nutrir, pois reúne fatores culturais e sociais mensuráveis ao longo da história, a começar pela comensalidade, marco central do evolucionismo em que o ser humano abandona sua origem selvagem e confere propósito ao ato de comer e ao ato de cozinhar como gestos indissociáveis. A alimentação prescinde escolha. Escolha é a base da formação cultural, o que leva a um outro: a cultura alimentar.

Ela carrega a cosmogonia dos povos, fundamenta as relações, as escolhas e os ritos. Por outro lado, a gastronomia não pode dispensar esses fatores, mas tem como característica mais marcante a abertura às propriedades do gosto como juízo estético e

valor de mercado. Não me detenho aos aspectos conceituais da alimentação e sua concepção histórica, pois não pretendo aqui desenvolver nenhum argumento a desafiar o cânone ou propor algo inédito.

Acerca da gastronomia, esta sim mais desassistida do ponto de vista conceitual, me valho de algumas observações para situá-la no contexto desta pesquisa, visto ser esse um termo usado pelo senso comum, carregado de desconhecimento, contradições e de falta de unidade científica.

Gastronomia não é fácil de definir, como se pode perceber de um número de autores que declinaram dessa tarefa de defini-la. Gastronomia pode ser muito mal definida. Há dificuldades na aplicação do termo e consequentemente há dificuldades na aplicação dos valores gastronômicos para as experiências alimentares e ainda uma confusão causada pela pseudo gastronomia (ou o esnobismo do campo de alimentos e bebida) (GILLESPIE, 2001, p. 2, trad. do autor<sup>21</sup>).

A nomenclatura fica intrincada em uma disputa de significados principalmente se considerada a culinária, eventualmente chamada de arte culinária, termo mais popular no uso midiático e editorial durante o século 20, e muitas vezes aplicada como sinônimo para a gastronomia.

Culinária seria “o registro, a catalogação e o exercício laboral de memórias, saberes e de técnicas para o preparo do alimento em forma de receita” (DÓRIA, 2009, p. 200). Definição compartilhada em medidas muito semelhantes por Wrangham (2010), Baena (2006) e Kesimoglu (2015). Braga (2004) propõe uma abordagem mais geral para localizar a culinária como “parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui.” (BRAGA, 2004, p. 38).

Ou seja, a culinária como *locus* de observação sociológica participa dos imaginários da cozinha doméstica, da transmissão oral da cultura, do receituário regional, da reunião de métodos, técnicas e ingredientes em favor da produção para consumo próprio ou comunitário. Também vale notar que o termo era o preferido da cozinha profissional francesa dos séculos 19 e 20 para caracterizar a dimensão formativa do cozinheiro e, por extensão, dos leitores que se serviriam da literatura técnica, no entanto

---

<sup>21</sup> “Gastronomy is not easy to define, as can be seen from the number of authors who have declined to attempt definition. Gastronomy can often be ill defined. There are difficulties in applying the term and consequently there are difficulties in the application of gastronomic values to the alimentary experiences and also to the hospitality industry in general. There is also confusion caused by pseudo gastronomy (or food and wine snobbism). So as a stand from the professor, gastronomy is defined as the art, or science, of good eating”.

carregando o prenome “arte”. Arte culinária eleva o ofício doméstico à condição tecnóloga<sup>22</sup>.

Na aplicação popular, a gastronomia substitui a culinária apenas como um sinônimo mais requintado, sem qualquer nuance ou propósito de esclarecimento. “Você precisa conhecer a gastronomia da minha mãe”. Ou: “minha gastronomia é baseada em *fast-food*”. Nessas duas falas hipotéticas está em questão o uso desinteressado do verbete gastronomia como, respectivamente, prática culinária e alimentação, uma vez que a primeira se refere ao labor para a produção de uma refeição para consumo doméstico e a seguinte à mera escolha e aquisição de produtos alimentícios do varejo.

Ao propor uma “reconceitualização da terminologia”, Kesimoglu (2015) prefere tensionar as convenções de aplicações e usos da gastronomia, compreendendo uma impossibilidade de se fechar o debate, uma vez que os avanços das relações na contemporaneidade se encarregam de atribuir novos sentidos à palavra e, portanto, deve-se

reorientar a conceitualização da gastronomia como reflexiva e negociável, em oposição à maioria dos estudos que observam a gastronomia a partir dos atributos gerenciais e do discurso do marketing, fixando-a como um objetivo alcançável. Isso levou a uma padronização da gastronomia a uma noção frágil de sua autenticidade” (KESIMOGLU, 2015, p. 15)

Em face a essa orientação, Collaço (2013) postula que a gastronomia carrega uma complexidade de significados que não podem ser aprisionadas em normas limitadas à produção e apreciação da comida tal qual o faz Brillat-Savarin. Para ela, a gastronomia seria “o conjunto de regras e práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais” (COLLAÇO, 2013. p. 205). Portanto, difere de Dória (2009), ao limitar a extensão da gastronomia à instância da representação culinária pelas mediações comunicacionais do (discurso, do entretenimento e da semiótica), e de Haven-Tang e Jones (2012), ao reduzi-la a *commodities*, por carregar valores apenas da ordem do mercantilismo e do consumo.

Não pretendo domesticar ou propor uma definição prática para o uso do termo gastronomia, senão aceitar a complexidade de suas possibilidades e emaranhados conceituais, justamente por essas ausências e disputas conceituais servirem como característica significativamente positiva para a abertura à experiência da comida.

---

<sup>22</sup> Esta discussão será aprofundada no segundo capítulo.

Interessa mais, a esse respeito, deslocar a episteme gastronomia, à medida em que se compreende também o domínio de seu campo de estudo.

Tupini (2016), aproximando-se à segunda questão *a priori*, acrescenta que “o termo ‘gastronomia’ em si, como é conhecido, implica o estudo entre comida e cultura e se reconduz às ciências, sejam elas humanas (história, filosofia, psicologia e sociologia) sejam elas empíricas (biologia, antropologia e agronomia)” (TUPINI, 2016, p. 320, trad. do autor<sup>23</sup>). Eis a primeira pista de se considerar a gastronomia não apenas o *locus* de observação como também situá-la como um campo dos conhecimentos inter e transdisciplinar.

Gastronomia, como ciência, iniciou uma busca por certa autonomia enquanto campo, a saber pelos recentes esforços de núcleos de pesquisas e de universidades empenhadas em formalizar estudos específicos para essa área em nível acadêmico. Dessa forma, essa produção científica sempre foi realizada a partir de outras disciplinas: história, sociologia, ciências da saúde, antropologia, psicologia, turismo e tantos outros. Esta pesquisa mesmo o faz a partir de outro lugar: a comunicação. Curiosamente, a comunicação carrega uma tradição não muito maior dentre as ciências, sendo ela própria parte de um campo que veio a se legitimar há menos de um século. Pois a gastronomia se encontra neste processo em pleno século 21.

O primeiro curso superior de Gastronomia no Brasil data de 1999, oferecido pela então Faculdade Anhembí Morumbi. De lá para cá, se popularizou o estudo de gastronomia no âmbito da formação tecnológica, com limitadas instituições a oferecerem o bacharelado na área. Apenas em 2020 a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) autorizou o primeiro curso de pós-graduação *strictu sensu* em Gastronomia: o mestrado acadêmico da Universidade Federal do Ceará (UFC), cuja primeira turma foi iniciada em 2021.

Ferro e Rejowski (2018) fazem um levantamento disciplinar em que relacionam a produção científica de temática gastronômica às áreas do conhecimento nas quais foram realizadas, então reconhecendo ao menos 12 grandes campos de produção de estudos relacionados à comida. Uma vez compreendida a ausência de um campo específico para a gastronomia, são necessários deslocamentos epistemológicos para a produção

---

<sup>23</sup> “Il termine ‘gastronomia’ di per sé, come è noto, implica lo studio fra cibo e cultura e si riconduce alle scienze sia umane (storia, filosofia, psicologia, sociologia) sia sperimentali (biologia, antropologia, agronomia)”.

acadêmica que levam a abordagens próprias do campo estudo onde se desenvolve e não de perspectivas eminentemente gastronômicas.

Campos científicos em formação, como é o caso da Gastronomia, podem atrair o interesse de agentes dominados de outros campos já estruturados. Alguns desses agentes, uma vez que não são os detentores de capital em seu campo científico de origem, optam por pesquisar objeto(s) e tema(s) inusitados utilizando prismas teórico-metodológico de seus respectivos campos científicos. (FERRO, 2021, p. 170)

Fora do Brasil, os cursos de Gastronomia não necessariamente utilizam esse termo, sendo preferido em grande parte do mundo (principalmente nos países de língua inglesa) o uso generalista de *food studies* (estudos da comida, em tradução literal) ou chamados estudos da alimentação, como usual nos jargões acadêmicos em língua portuguesa. Mesmo esses são desenvolvidos em programas mais abrangentes e não específicos para a investigação da alimentação, replicando um modelo próximo ao brasileiro, com formações técnicas e especializações (*minors* e *masters*) e cursos de bacharelado<sup>24</sup>.

Os *food studies* compreenderiam os estudos linguísticos, das humanidades e das ciências sociais voltados à alimentação. Diferentemente dos estudos realizados no campo das *food sciences* (ciências da comida), com uma maior tradição em pesquisa e formação nos ramos da química dos alimentos, da produção industrial, das tecnologias e engenharias de alimentos. O terceiro grande ramo a explorar de modo central a alimentação é o do Turismo e o da Hospitalidade<sup>25</sup>, cujas premissas voltavam-se muito mais para uma compreensão comercial e prática da comida para o setor de serviços, embora nas pesquisas mais recentes se abra para um viés interdisciplinar. Com esse propósito a ideia de ciências gastronômicas surge como uma saída epistemológica importante para o campo da gastronomia, considerando os argumentos de Santich (2007):

O estudo da gastronomia tem a posição privilegiada de comunicar as características de uma cultura; isso não é só um meio de aprendizado sobre o outro e sobre nós, como indivíduos e parte de um grupo. Ao estudar no amplo campo da gastronomia, estudantes têm a oportunidade de explorar o espectro das humanidades, da literatura e da história à filosofia, religião, comunicação e política. (SANTICH, 2007, p. 53, trad. do autor<sup>26</sup>).

---

<sup>24</sup> Para um estudo mais específico sobre as modalidades de formação técnico, teórico-prática e acadêmica no exterior, ver Santos, Ramos e Cordeiro (2021).

<sup>25</sup> Ver Ferro e Rejowski (2018).

<sup>26</sup> “The study of gastronomy has a privileged position in communicating the characteristics of a culture; it is not only a means to learning about others but also about ourselves, both as individuals and as part of a group. In studying the broad field of gastronomy, students have the opportunity to explore the broad spectrum of the humanities, from literature and history to philosophy, religion, communication and politics”.

Nessa chave de Santich, gastronomia como ciência se propõe um campo interdisciplinar, ou seja, de uma reunião de saberes conectados. Pode-se dizer que essa proposta considera as questões metodológicas disciplinares, à medida em que os métodos de uma determinada disciplina muda para outra favorecendo um diálogo que pode frutificar a partir do choque disciplinar. Enquanto isso, a transdisciplinaridade evoca uma produção de unidade do conhecimento que atravessa o pensamento disciplinar e se propõe a ir além dela.

O prefixo “trans”, ao mesmo tempo que indica ultrapassagem, ele sugere algo como certa extralimitação de fragmentos do saber e do propriamente existir (...). A transdisciplinaridade buscará trabalhar com esses três elementos da dinâmica mental (descobrir, inventar e criar), segundo a aplicabilidade apropriada de cada um. (MORAIS in: DRAVET ET ALLI, p. 87).

São raros os programas acadêmicos especificamente dedicados a localizar a gastronomia como campo e, a partir dela, construir novas possibilidades teórico-metodológicas de pesquisa transdisciplinares. A instituição que mais avançou neste sentido formal foi a Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UniSg), em Pollenzo (Itália), que cunhou em 2004 uma forma de tentar resolver o problema epistemológico das áreas correlatas de *food studies*, *food science*, hospitalidade e formação tecnológica ao situar o campo como de ciências gastronômicas, inicialmente por uma perspectiva de inter e multidisciplinaridade, conforme argumentado por seu fundador, Carlo Petrini, em registro em Morini (2015):

A gastronomia se torna uma ciência multidisciplinar que envolve e cruza todos conhecimentos relativos à alimentação como elemento material – em todas as fases – e tanto elemento cultural, transformado, segundo a tradição ou não, trocado de forma justa ou não, contada ou analisada de forma mais ou menos científica, escolhida (MORINI, 2015, p. 19, trad. do autor<sup>27</sup>).

Nessa fala de Petrini, ele justifica a criação de um ateneu para o estudo das ciências gastronômicas, portanto, conectado ao modelo institucional que satisfizesse à demanda do sistema educacional no qual se insere. Mas, ao mesmo tempo, já apontava para possibilidades transdisciplinares do estudo gastronômico justamente pela preposição “ou”, que mais tarde desembocaria no *Manifesto di Pollenzo* (2018). Nele, são apresentados argumentos para o desenvolvimento de um pensamento transdisciplinar a conduzir o campo em formação. Primeiramente, por considerar o estatuto ambíguo da gastronomia na modernidade, sua participação no mundo disciplinar e inserida no

---

<sup>27</sup> “La gastronomia diventa una scienza multidisciplinare che coinvolge e interseca tutte le conoscenze relative al cibo in quanto elemento materiale - in ogni sua fase - e in quanto elemento culturale, trasformato, secondo tradizione o no, scambiato in maniera equa oppure no, raccontato o analizzato in maniera più o meno scientifica, scelto”

progresso epistemológico para além do carácter de “especialidade”, mas buscando um modelo teórico de abertura à consciência e à complexidade. Abordar este campo como de ciências gastronômicas, conforme o manifesto, requer à gastronomia uma “redefinição do seu próprio estatuto”.

O paralelismo entre o destino da gastronomia e o das outras áreas do saber se apoia, inicialmente, numa nova e crescente consciência de sua complexidade. A partir dessa constatação basilar e inevitável nasce a expressão: “ciências gastronômicas, com a palavra “ciência” não se referindo a um conceito simples, liso e reducionista do saber, mas à sua versão complexa, sistêmica, também tortuosa e muito ampla. (PERULLO, 2018, p. 16-17, trad. do autor<sup>28</sup>).

A UniSg foi seguida pela Mondragon Unibertsitatea, no País Basco (Espanha), que criou em 2009 a Facultad de Ciencias Gastronómicas. Ambas reúnem as instâncias tecnológicas e acadêmicas no sentido de formação superior e produção científica, incluindo tanto aspectos da arte culinária, como da hospitalidade, do turismo, das *food sciences* e dos estudos da alimentação ligados às humanidades, formulando a proposta epistemológica que justificam as ciências gastronômicas, apontando para uma realização não somente inter como transdisciplinar, uma vez que o saber não se produz pela reunião das disciplinas, mas considera o princípio cunhado por Morin (1991) de uma “multirreferencialidade do conhecimento”.

A prática da aplicação dessa proposta transdisciplinar pode resultar controversa, pois exige que todos os participantes do processo exercitem tal atitude. Ou seja, ao evocar o “trans”, a lógica clássica da colaboração disciplinar deve ser absorvida pelo processo tanto de articulação das referências como de sua observação. O próprio Morin (1999) considera a dificuldade das instituições universitárias em se colocarem como transdisciplinares, dado o carácter conservador sob o qual elas estão historicamente fundamentadas.

Reivindicar um campo de estudo para a gastronomia de tal forma é importante não por sua abordagem gastronômica, mas porque confere sentido à jornada de uma busca tão transdisciplinar, que é abordar a ideia da comida. Por isso situo esta pesquisa comunicacional articulada com as ciências gastronômicas e cujo eixo teórico-metodológico serve-se das categorias da percepção fenomenológica. Os registros da comida e da estética são dinâmicos e transcendentais e não meramente gustativos.

---

<sup>28</sup> “Il parallelismo tra il destino della gastronomia e quello degli altri campi del sapere appoggia, innanzitutto, su una nuova e crescente consapevolezza della sua complessità. Da qui, da questa basilare e inevitabile constatazione, nasce l’espressione: “scienze gastronomiche” con la parola “scienza” non ci si rifà a un concetto semplice, liscio e riduttivo del sapere, ma alla sua versione complessa, sistemica, anche tortuosa e in ogni caso molto ampia”.

Com efeito, uma das maiores objeções à “seriedade” da comida – em particular da cozinha e da gastronomia – qual objeto de reflexão teórica e filosófica, um dos motivos principais de sua exclusão dos âmbitos de estudo e do saber, é sempre aquele argumento da sua constituição frívola e de sua evanescência, bem como sua relação com o hedonismo e o prazer material (PERULLO, 2006, p. 8, trad. do autor<sup>29</sup>).

Perullo (2006) propõe assim uma primeira superação da episteme gastronomia para além de um campo normativo – e mesmo prático ou tecnológico. É hora de reconhecer não necessariamente a gastronomia como ciência, mas todo o arcabouço científico em potencial que ela carrega.

A questão transdisciplinar nas ciências gastronômicas é particularmente inovadora e engajadora, pois funda uma possível tradição na qual o problema humano, a questão do ser, não está mais regida pelo domínio social ou cultural senão atendendo a uma epistemologia da comida, centrada no espírito contemporâneo de uma nova dinâmica que tem na gastronomia uma lente para olhar o mundo.

## **2.4 Cicatrizes nos imaginários do gosto e da comida**

Data de mais ou menos 500 mil anos a.C. o período em que o fogo se estabelecia no reino da humanidade, incorporado à rotina alimentar e, portanto, desempenhando uma função social, marco para o desenvolvimento da comensalidade (FLANDRIN e MONTANARI, 2015, p. 34). Registros arqueológicos esparsos da Antiguidade conseguiam revelar alguns dos hábitos alimentares de sultões e imperadores, mas pouco se sabia das filigranas do consumo alimentar das castas populares. Até hoje as elites sociais seguram o leme da narrativa, fazendo valer a “história do vencedor” ou a “história oficial”, muito embora o campo de disputa simbólica, política, ideológica e, claro, estética tenha ampliado esse debate, como desenvolvo no terceiro capítulo. Não é possível embrenhar-se no imaginário da comida sem considerar o peso da geopolítica, pois intrínseco à formação do pensamento humano e das construções de sociabilidade.

A cultura, portanto, não se limita à composição de escolhas “oficiais” e comunitárias no curso do tempo, senão de processos complexos de apagamento e invisibilização de etnias e culturas. As narrativas históricas carregam consigo todo o peso dessa documentação da e sobre a comida, que está longe de representar uma ementa definitiva de formação de uma gastronomia. E as narrativas e patrimônios alimentares

---

<sup>29</sup> “In effetti, una delle più grandi obiezioni alla “serietà” del cibo – più in particolare, della cucina e della gastronomia – quale oggetto di riflessione teorica e filosofica, uno dei motivi principali della sua esclusione da ambito di studio e di sapere, è sempre stata quella della sua costitutiva frivolezza ed evanescenza, nonché del suo rapporto con l’edonismo e con il piacere materiale”.

devem ser compreendidos como processos igualmente maculados pelo jugo dessa transmissão, como aponta Benjamin: “Assim como a cultura não é isenta de barbárie, não o é, tampouco, o processo de transmissão da cultura.” (BENJAMIN, 1994d, p. 225).

Quem conta a história? Sabiamente, Flandrin e Montanari (2015) reconhecem não ser possível chegar a uma ementa única da história da alimentação – base absoluta de referência para uma compreensão da gastronomia. Há uma lacuna enorme na pesquisa histórica sobre alimentação, sobretudo no Brasil<sup>30</sup>, onde ainda se tem como grande referência Câmara Cascudo, um pesquisador que contribuiu definitivamente para esse arcabouço memorial da comida brasileira, mas cujos escritos datam dos anos 1960.

Essa é uma clara evidência de como o tema da alimentação foi um tanto marginalizada nos campos da ciência. Diria que o trabalho de Flandrin e Montanari traz um olhar eurocêntrico honesto para a discussão dos arranjos da alimentação no curso da história. No entanto, é pelos imaginários dessa alimentação tornada gastronomia que é preciso observar como a comida desempenha um papel não só na sociedade, mas especialmente na dimensão do gosto formado ao sabor de uma dominação cultural. Compreender as dimensões do gosto será de suma importância nesta abordagem, embora o objeto no qual me concentro seja a comida. Mas não há uma comida sem gosto. E o gosto<sup>31</sup> também serve de categoria analítica.

De uma parte, há a imposição do colonialismo histórico sobre o gosto; de outra, se perpetuam esses reflexos ainda vigentes de reconhecimento de culturas e gostos hierarquizados nos âmbitos simbólico e ideológico.

O alimento se tornou um artefato misterioso, [...], um ‘objeto comestível não identificado’ [...]. ‘Envelopado, condicionado, sem vida, sob um celofane, sob uma pele ou uma casca de plástico, ele flutua por assim dizer dentro de terra de ninguém extratemporal: o frio, a vida ou a desidratação o protege contra a corrupção, ou seja, contra o tempo; mas, ao mesmo tempo, eles o tiram a vida (FISCHLER, 2001, p. 218).

Eis um dos grandes dilemas dos estudiosos da comida: entendê-la ou não como alimento. E eis um dos dilemas da humanidade: comer ou não determinado alimento. A noção de escolha, que Montanari trouxe como método da construção do gosto cultural, Fischler complexifica invocando, diante dos processos da formação desse gosto, o seu

---

<sup>30</sup> Lacuna esta que diminui progressivamente. Há um livro organizado pelas pesquisadoras Leila Mezan Algranti e Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo intitulado *História & Alimentação: Brasil séculos XVI – XXI* (Belém: Paku-Tatu, 2020) que avança de modo significativo na investigação histórica do comer no país. Consta nas fontes consultadas.

<sup>31</sup> Aqui abordo essa formação por um viés estético-fenomenológico, em seguida passando pela questão do gosto-paladar e do gosto-juízo para alcançar uma reflexão a partir do princípio da imagem-gosto, a ser desenvolvida no capítulo seguinte.

“paradoxo do onívoro” (FISCHLER, 2001). A comida sendo um grande *medium* transmissor da cultura é a catalizadora da ansiedade formativa das escolhas alimentares a partir de uma necessidade por diversificação e o resgate dos saberes culinários patrimoniais. Sendo, para o autor, ambas categorias de análise sobretudo antropológicas acerca da dimensão social da comida. Esteticamente, ela se traduz a partir de hierarquias do gosto, da promoção de uma distinção social, conforme antecipado por Bourdieu (1984):

Agentes dominados, que avaliam o valor de sua posição e suas características, aplicando um sistema de esquemas de percepção e apreciação... tendem a atribuir a si mesmos o que a distribuição lhes atribui... ajustando suas expectativas para suas chances, definindo-se como a ordem estabelecida os define (BOURDIEU, 1984, p. 471).

A crise estética à qual tenho me referido precede a gastronomia contemporânea e a penetra pelo estabelecimento desses itinerários do gosto forjados pela distinção. Embora a comida detenha a centralidade do interesse argumentativo, investigar as instâncias do gosto e de sua formação se faz necessário e, portanto, cabe nesta genealogia convocar formas sociológicas clássicas que contribuíram para uma concepção contemporânea.

Com a teoria do *habitus* de Bourdieu (1992) surgiu uma visada acerca desses hábitos e práticas alimentares a partir de uma “subjetividade socializada”. Para ele, a formação do gosto é composta de uma construção primeiramente perceptiva e, no limite, experienciado (ou posto em prática). Ou seja, ainda que não tenha a possibilidade estética como resultado ou meio de apuração, Bourdieu traz um ponto de inflexão apropriado para se avançar para a ideia de uma experiência estética no reino das imagens. Justifica formular esses imaginários a partir do estabelecimento de estruturas sociais, que “integram todas as experiências passadas, funcionam a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e tornam possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas.” (BOURDIEU, 1983, p. 65).

Ao se referir ao *habitus*, Bourdieu estabelece um guarda-chuva de conceitos para reunir não apenas o conjunto de hábitos sociais (incluindo, naturalmente, a alimentação). A teoria parte de uma percepção simbólica e epistemológica de uma extensão viva, contínua, ainda que muitas vezes evanescente de dispositivos coletivos da sociedade, como define Setton (2002) em análise *bourdiana*:

*Habitus* é um instrumento conceptual que auxilia a apreender uma certa homogeneidade nas disposições, nos gostos e preferências de grupos e/ou indivíduos produtos de uma mesma trajetória social. Assim o conceito consegue apreender o princípio de parte das disposições práticas normalmente vistas de maneira difusa. (SETTON, 2002, p. 20)

Desse modo, a sociologia contribui para a percepção do *habitus* a partir de um fenômeno relacional (de uma interdependência entre indivíduo e sociedade). Proponho aqui uma reinterpretação desse *habitus* como um fenômeno estético. Para tanto, é preciso considerar a ordem ideológica da construção do gosto que, à revelia da máxima popular de o “gosto não se discute”, sob o falso pretexto de que cada pessoa teria suas preferências individuais, é formado por implicações sociais. “A sociedade, ao contrário dos processos bioquímicos, não escapa da influência humana. É pelo homem que a sociedade chega ao ser.” (FANON, 2008, p. 28).

A comida como distinção de um *habitus* estético evoca uma dimensão da esfera da razão pública, que não se limita às esferas dietéticas e sensoriais, mas também é causa e consequência de conjugações políticas e socioeconômicas, que moldam a percepção. Afinal, os arranjos da cadeia produtiva contemporânea perpassam a questão etimológica. Mais uma vez a comida não é mais comida, senão um campo de disputas de discursos, ações e linguagens.

A manifestação política surge como categoria de produção estética de significado, uma vez que o tema da comida se cobre de capacidade argumentativa. Uma verdura comercializada em uma rede de supermercados não pode ser interpretada como o vegetal vendido em feiras populares ainda que se da mesma espécie. E ambos também se diferem dos produtos mercantilizados via assentamentos da agricultura familiar. O produto é o mesmo, tecnicamente, compartilha de idêntico nome científico e pode ser que, no final, ainda que não apresentem diferenças físicas e fisiológicas nítidas entre si. Mas cada uma delas carrega uma postura estética diferente no seu modo de ser comercializado e consumido.

Quando a comida é manipulada de modo a levar mensagens entre os atores, embora eles possam compartilhar os significados fundamentais do sistema (...), eles estão envolvidos numa luta acerca de uma particular cadeia sintagmática dos eventos alimentares nos quais eles estão envolvidos (APPADURAI, 1981, p.497).

Ao escovar essa história a contrapelo, os esforços de pesquisa se escoram em interpretações de fatos sociais e de deslocamentos geográficos para chegar até a evidências que permitem uma nova visada à formação do gosto. A tradição, como anunciado, encapsula uma angústia moderna, oitocentista, que apresenta indícios marcantes de como todo o universo simbólico do gosto-paladar foi forjado e transmitido por meio de uma cultura alimentar chamada gastronomia. Ela carrega uma ementa perceptiva ocidental formada a partir do colonialismo estrutural. Dentre muitas coisas,

participou de um movimento dinâmico de hibridismos e trocas culturais, promovendo abertura a novas experiências e ao próprio conhecimento. No entanto, também resultou em um apagamento programado de culturas consideradas indesejáveis para a composição de uma tradição esteticamente afeiçoada aos auspícios do gosto eurocêntrico e da *haute cuisine*.

No Brasil, esse projeto se mostrou um dos mais bem sucedidos esteticamente. Relegou às tradições indígenas o imaginário da selvageria. Ao povo negro escravizado – e oportunamente lançado às margens sociais com o processo abolicionista emancipador mas não reparador – relegou-se o da vagabundagem, da informalidade servil. E ao povo branco e mestiço de pele clara restou a percepção simbólica de bem-nascido, pretensamente afeito à etiqueta das elites, desenhadas à semelhança do império português, que seria detentor dos modos de civilidade.

O mito da mestiçagem ou da democracia racial encontrado em Freyre (2006) resume muito bem o teatro da harmonia cultivado com uma agenda de distinção para o espírito oitocentista nacional, subordinado em grande parte a um moralismo cristão. “Esse enunciado sobre a mestiçagem assume um patamar diferente daqueles discutidos anteriormente<sup>32</sup>: aqui ela serviria para purgar moralmente as raças consideradas atrasadas e pagãs” (TADEI, 2002, p. 4).

Esse dispositivo racial ecoa num movimento nacional segregacionista cultural que também espelha um deslocamento da vida rural para a vida urbana. Desde o próprio crescimento da burguesia francesa pós-revolução, já se observa nos sistemas alimentares europeus uma cisão nos imaginários da gastronomia pura de Brillat-Savarin (2005). A cidade reivindica o projeto do saber gastronômico a partir do signo da *haute cuisine*, como demonstrava Poulain (2016), ao citar o exemplo da França, que foi replicado por toda a península ibérica pós-colonial. “A renovação contínua das práticas culinárias (na alta culinária) serviu para manter à distância os copiadores e assegurar às elites a legitimação de sua posição dominante” (POULAIN, 2016, p. 23)

O processo de gastronomização foi, portanto, o resultado estético promovido por um embate de classe e uma estrutura colonizadora também a serviço do gosto. Afinal, a alta gastronomia se associa a um consumo de comida praticado exclusivamente pela elite e pela burguesia festiva e economicamente empoderada em seus ciclos históricos de

---

<sup>32</sup> Aqui o autor se refere ao sincretismo entre as formas “pagãs” e “cristãs”, à teologia colonial e a reinterpretação da mestiçagem para servir de base para uma tregua simbólica da relação entre raça e classe, sendo esta exaltada pelos seus aspectos positivos para a sociedade.

participação na dinâmica social. Na realidade brasileira, isso resultaria no “paraíso dos mulatos”, termo utilizado no infame provérbio atribuído a Antonil (1994), para se referir à miscigenação como discurso vitorioso e agregador do ser brasileiro.

A mistura como símbolo de harmonia entre raças foi também o tempero da construção de uma gastronomia mestiça, que resultaria no imaginário mitológico que ronda a cozinha brasileira.

Considere a feijoada. O ensopado brasileiro de feijão, carnes salgadas e defumadas somadas verduras a elas (itens ainda existentes nas receitas de estados do Nordeste como Bahia, Sergipe e Pernambuco) se tornou a representação estética de uma gastronomia brasileira, ao menos uma representação no que tange sua legibilidade como tal. A feijoada seria supostamente livre do “peso da raça” (MBEMBE, 2014, p. 306) e símbolo de uma superação das divisões sociais. Mas uso o exemplo da feijoada para ilustrar esse debate da colonização justamente para mostrar como o fortuito ufanismo com o qual se acostumou imaginar a comida nacional mascara uma crise estética.

Vide que até a formulação da teoria da miscigenação como formação de uma identidade nacional em Freyre (2006) ainda pairava o lúdico mito do surgimento da feijoada como um prato criado nas senzalas. Aos escravizados seriam remetidas porções menos nobres dos porcos e a criatividade das pessoas negras subjugadas teria estabelecido esta receita simbólica do receituário nacional. Então teria sido aceita e também promovida pelas elites na transmissão da história. Câmara Cascudo, Renato Pompeu e, mais recentemente, Carlos Dória e Adriana Salay, se detiveram a retirar os mitos da feijoada da caverna do purismo romanceado que ainda permeia celebração da mestiçagem brasileira, por consequência da mestiçagem da própria culinária nacional, mas não sem gerar novas controvérsias. Para Salay, “foi percebido como tal pelos atores que queriam mostrar o que era este país no início do século XX.” (SALAY, 2015, p. 59). E Dória entende que

talvez a feijoada seja mesmo identitária, como gostam de falar historiadores e outros cientistas sociais, mas o que há de relevante a respeito é a propriedade metonímica desse prato de reter o passado da escravidão no preto do feijão, subvertendo seu sentido dramático. A feijoada, como celebração alegórica da nacionalidade, criou uma mística duradoura na cultura alimentar brasileira. (DÓRIA, 2014, p. 182).

Essa alegoria se baseia em uma suposição questionável de Dória de que não teria havido qualquer contribuição dos povos negros brasileiros – e ainda uma indígena ainda distante – e teria sido fruto, na verdade, de uma “matriz culinário-cultural de origem europeia” (DÓRIA, 2014, p. 70). Proposta essa que não considera caminhos autônomos

de representação culinária negra na formação da feijoada (além de outros pratos, e da própria doçaria nacional). Postura também questionada pela perspectiva de uma cozinha afrocentrada – sobretudo a cozinha de santo – que, uma vez que não era possível praticá-la, não teria chegado à contemporaneidade.

Falar sobre uma cozinha de santo é ainda um ato político de defesa de heranças culturais negras na cozinha brasileira, que muitas vezes foram e ainda são silenciadas pela literatura gastronômica. Ou são descritas com sutis traços de um racismo velado, que usa da ciência para diminuir a presença e o protagonismo negro diante da cozinha brasileira, reduzindo, por exemplo, a participação dos negros escravizados como meramente mecânica braçal. Como o faz Dória (ALVES, CARVALHO e FERREIRA, 2019, p. 358).

A feijoada brasileira carrega consigo múltiplos imaginários da ordem da tradição exaltada e da rejeição à sua história e composição justamente pela consequência do pensamento colonial. A feijoada, tão popular e nacionalmente simbólica, servida desde o PF do botequim e dos pátios das agremiações de samba ao restaurante requintado de Copacabana (RJ) e o bistrô descolado de Vila Madalena (SP), não poderia ser, senão, uma criação da elite. Ao menos em seu discurso. A ideia de que portugueses já consumiam embutidos e as vísceras externas dos animais sob a prerrogativa de haver vivenciado períodos de exceção devido a guerras foi igualmente romanceada de modo a atribuir a criação da feijoada a uma adaptação do *cassoulet* francês ou do cozido português.

As tradições culinárias indígenas e africanas tiveram pouca importância para definir as formas de organização social e o desenvolvimento da economia regional. Nessa linha de raciocínio, a alimentação é apresentada como um dos principais elementos de reivindicação de uma tradição histórica e de uma identidade regional determinadas pela marca indelével da colonização. (RAMIRO, 2019, p. 53).

Ou seja, independentemente dos pesos de cada contribuição cultural para a formação da feijoada, o resultado de sua representação é o de uma “negociação” estética para atribuir à brasilidade uma qualidade miscigenada que pudesse não reparar a história, mas mitigar as violências simbólicas escondidas debaixo da receita do prato nacional, escondendo as cicatrizes da colonização à medida em que alude a uma cordialidade atípica da elite em reconhecer a grande importâncias das culturas autóctones para a composição do gosto nacional.

## **2.5 Crise como catalizadora da experiência estética**

Falar em comida requer um exercício de abertura epistemológica. Para isso, é preciso convocar a gastronomia. Especificamente uma gastronomia em transe. Nesse estado de trânsito e transformação, a comida contemporânea existe sob forma de

permanente crise. E uma crise que nasce em insuperáveis disputas etimológicas e ideológicas, mas cujos efeitos na cultura depreendem possibilidades infinitas de significação. Compreendo que a crise à qual me refiro se desdobra em várias. Devo, portanto, estabelecer possibilidades de crise, que seriam como pequenas chaves de acesso a múltiplas formas de percepção que podem aferir um conjunto teórico satisfatório para o propósito de reconhecer a manifestação estética dentro dessa proposta aqui apresentada.

Pensar nesta crise na gastronomia contemporânea é colocar em evidência os hibridismos culturais que contribuíram para a formação das culinárias e, sobretudo, das significações desses repertórios alimentares a partir da busca por uma comida. Pois ela antecede os hibridismos e exige caminhar numa direção contrária, localizando-a na contemporaneidade, para ser desvendada. A gastronomia, à medida da globalização, desterritorializou simbolicamente a comida com suas mediações interculturais em benefício de uma combinação de fatores da tradição e da tecnologia, que permeiam todo o desenvolvimentismo.

Mas essa crise de significado não resume a crise da comida, porque ela é, sobretudo uma crise estética. E como tal, se pronuncia sim pela temporalidade do sujeito, mas está sob o domínio complexo e livre de absolutismos das pulsões sensoriais e sensíveis da relação com o objeto, embora seja inevitável ser compreendida nas perspectivas desses hibridismos culturais.

A crise estética aponta para possibilidades de criação de expressões, sensações e, sobretudo, experiências vividas ou imaginadas. Gumbrecht (2006) propõe uma estética do cotidiano a sob a égide da crise. E o faz atribuindo percepções e funções do objeto que, aparentemente ele não possui. No entanto, para a dinâmica de um campo definido, como o da gastronomia, pensar a crise estética não permite uma aplicação direta da noção do autor acerca do cotidiano, para quem a manifestação estética ocorre nas mudanças de planos situacionais. Sua própria aplicação do que chama de uma modalidade com “caráter de crise” à fruição da comida limita-se ao que ele próprio define como “pequena crise”.

Para se conseguir uma mudança da ingestão puramente nutricional em direção a uma experiência estética enquanto oscilação entre uma percepção sensorial complexa da comida (efeito de presença) e a reflexão sobre como foi produzida (efeito de significação), para operar essa mudança, uma desproporção entre a quantidade (frequentemente mínima) da comida servida e o preço (muito alto) a ser pago por ela é, evidentemente, crucial (GUMBRECHT, 2006, p. 64)

Esse exemplo ilustra bem a formulação de uma pequena crise estética gastronômica. Neste caso, o estereótipo do restaurante que serve pequenas porções a preços exorbitantes (ao qual o autor se refere como “de primeira classe”). Por não ser o

objeto central de análise de Gumbrecht, a ilustração carece de contexto. E justamente por compreender que há espaço para explorar em profundidade a relação da comida com a experiência estética a partir dessa chave teórica, problematizo essa abordagem para a discussão sobre a grande crise que permeia a comida contemporânea. Afinal, ela não se limita à imagem do restaurante austero, à *mise en scene* do salão com garçons uniformizados e *sommeliers* à espreita para garantir o controle de temperatura do vinho e a harmonização com o prato, a favor, sempre, da experiência.

Há por trás dessa conjunção estereotipada do universo da gastronomia uma vasta construção que passa pela colonização do gosto, a partir dos predicados da cozinha europeia; um rearranjo do mercado gastronômico baseado em um sistema velado de castas; um sequestro dos afetos por meio do discurso da ordem da nostalgia da memória íntima; e tantas outras fantasias e mediações que elevaram a comida à condição de gastronômica.

Naturalmente, uma pequena crise dá conta do assombro da degustação – um gole de um vinho especialmente equilibrado que procede a garfada da alquimia de sabores produzida pelo chef a gerar uma experiência à altura da expectativa formada previamente.

Os conteúdos da experiência estética se nos apresentam como epifânicos, isto é, eles aparecem repentinamente (como um relâmpago) e desaparecem de repente e irreversivelmente, sem permitir-nos permanecer com eles ou de estender sua duração (GUMBRECHT, 2006, p. 55)

A grande crise da comida contemporânea reside no fato de que esse consumo depende da engrenagem para pleno funcionamento de uma máquina geradora de experiências, que leva a um discurso banalizado e asséptico sobre o que seria essa experiência. Pois dela se exige cada vez mais uma capacidade de geração de sensações e de superação de expectativas que não só é intangível, como resulta em uma banalização completa. Resta para a gastronomia reciclar e ressignificar suas potencialidades – isso ocorre principalmente por meio de discursos e midiatizações, como será explorado no capítulo seguinte.

Outra chave de composição da formulação do que vem a ser a tal crise estética vem da proposta de fraturas do cotidiano. Rompantes e momentos carregados de uma compreensão difusa, mas que causam sensações e arroubos de sentidos. Fraturas seriam experiências estéticas mais significativas (ou menos desinteressadas) do que as pequenas crises de Gumbrecht.

Greimas (2002) explora a ideia de imperfeição na direção de uma outra estética do cotidiano. A imperfeição seria o atributo de mudanças mais sensíveis, que abarcam

uma abertura a uma experiência de significação. A proposta de Greimas caminha para uma estesia (o inesperado) e, conseqüentemente, desemboca no campo da semiótica, de onde extrai essas modulações dos símbolos de sentido do ato de viver. Em suma, seria o efeito nostálgico das madeleines de Proust – ou de sua mais popular reinterpretação do “efeito *Ratatouille*”<sup>33</sup>.

Algo, não se sabe o que, acontece de repente: nem belo, nem bom, nem verdadeiro, mas tudo isto de uma só vez. Nem sequer isso: outra coisa. Cognitivamente inapreensível, esta fratura na vida é, depois susceptível de todas as interpretações: crê-se reencontrar a madeleine que remete às imemoráveis nascentes do ser; ela faz nascer a esperança de uma vida verdadeira, de uma fusão total do sujeito e do objeto. Ao mesmo tempo que o sabor de eternidade, ela deixa o ressaibo da imperfeição (GREIMAS, 2002, p. 70).

A ideia de fratura em Greimas sugere um ciclo de produção de sentido estético, centrado sobretudo na experiência estética do discurso semiótico – campo de exploração do autor. Mas é possível extrair conceitualmente essa teoria de acontecimentos fractais à medida em que propõe uma relação do sujeito com o objeto na experiência sensível do cotidiano, como concluem Pontes e Pillar (2018) ao descreverem o confronto gerador de tal fratura que se tornam a “forma súbita de uma irrupção do sentido e do valor”. Diferentemente de Gumbrecht (2006), para quem a crise estética se baseia na experiência direta com o vislumbre do acontecimento, Greimas elabora uma construção mais complexa à qual chama de disjunção.

Composta por três estágios, a disjunção prevê um movimento anterior ao da experiência, quando ela se apresenta antes do choque, ou seja, a expectativa. Em seguida, o encontro de sujeito com o objeto promove a realização da experiência, por meio do choque (ou da estesia, como usa Greimas), para enfim chegar à compreensão dos sentidos que foram produzidos a partir desse encontro.

A crise estética é o veículo que possibilita observar os rompantes, epifanias, fraturas, faíscas, ausências ou quaisquer que sejam as formas de atrito e choque que levem à percepção dessa experiência. Compõem a teia de fatores para a produção de uma crise estética aqui concebida para o reino da comida, as relações sujeito/objeto guiadas pelo

---

<sup>33</sup> O texto de Proust “Em busca do tempo perdido” tem sido uma referência central para designar a experiência da memória afetiva por meio da experiência do comer nostálgico nos estudos linguísticos e literários da gastronomia. Ali, Proust relata como as madeleines com chá o remetiam a memórias da infância e conferiam ao sabor da comida um tempero a mais. Essa leitura inspira o roteiro do filme de animação *Ratatouille* (Disney/Pixar, 2007), no qual o carrancudo crítico gastronômico Anton Ego se desarma ao provar o prato-título a ele servido. Tão logo o experimentou, fez um flashback à infância, em que se lembra do tombo de bicicleta que o ferira e do efeito renovador do prato feito então pela sua mãe.

espírito do tempo e os processos de gastronomização, que se originaram graças ao papel central que a gastronomia passa a exercer no sujeito e na percepção do objeto e do mundo.

Os alimentos não se movimentam sozinhos. Sua entrada em um canal e sua progressão de uma seção à outra se efetuam graças ao controle de indivíduos que abrem as portas de acesso à seção seguinte do canal. Esses porteiros agem de acordo com lógicas profissionais ou familiares, em função de suas representações de necessidades e desejos dos comensais e de seus papéis sociais recíprocos. (POULAIN e PROENÇA, 2003, p. 252).

Poulain (2016) usa o termo gastronomização para se referir a uma nova perspectiva que se abre no campo da alimentação para a elaboração de comida, a patrimonialização do alimento e as relações decorrentes da ressignificação do fazer da gastronomia contemporânea. Em sua observação, ele aborda o contexto da produção gastronômica regional, cuja dinâmica é atravessada e modificada por uma nova linguagem da cozinha. O fazer culinário, que deixou a cozinha doméstica e comunitária para criar a instituição restaurante, foi elevado à condição de gastronômica equalizando a legibilidade das rotinas de repasto com a aspiração dos banquetes reais.

A comida, então, passa a abarcar os símbolos, status e processos de uma gastronomia profissional para uma produção que não é necessariamente profissional do ponto de vista da formação do cozinheiro ou das instalações tecnológicas da cozinha. Entram na comida gastronômica aspectos de ordem sociológica de uma produção de saber que articula o conhecimento ancestral da culinária com a vocação transdisciplinar do campo das ciências gastronômicas. Poulain oferece, assim, uma solução epistemológica para a compreensão dos deslocamentos culinário-gastronômicos.

Mas a “gastronomização” das cozinhas locais, ou seja, a designação das culturas culinárias locais como gastronomias, é muito mais do que uma patrimonialização, trata-se de uma reversão quase hierárquica a partir da articulação de dois universos. Se foi iniciada à margem do mundo acadêmico, a atual institucionalização da alimentação na sociologia e antropologia ou na história e geografia cria as condições para uma cooperação fecunda entre a gastronomia e as ciências sociais. (POULAIN, 2015, p. 245, trad. do autor)<sup>34</sup>.

No Brasil, foi Barbosa (2009) quem explorou a ideia de gastronomização como uma prática derivada de uma percepção da comida pelo sujeito moderno, ao compreender uma transição do ato de comer oitocentista, da *gourmandise*, ao ato

---

<sup>34</sup> “Mais la « gastronomisation » des cuisines locales, c’est à dire la désignation des cultures culinaires locales comme des gastronomies, est beaucoup plus qu’une patrimonialisation, il s’agit d’un quasi retournement hiérarchique consécutif à l’articulation de deux univers alimentaires en opposition. Si elle s’est initiée en marge du monde académique, l’actuelle institutionnalisation de l’alimentation dans la sociologie et de l’anthropologie ou de l’histoire et de la géographie crée les conditions d’une fructueuse coopération entre la gastronomie et les sciences sociales”.

complexificado pelas instâncias do consumismo e da midiatização, desembocado no que chamo aqui de ato estético do comer, carregado então de propriedades gustativas que se abrem para uma categoria de produção de sensações e experiências.

A esse fenômeno Barbosa chamou de “tendência de gastronomização”, ponto de partida também para Zaneti (2017) explorar a atividade gastronômica em sua dimensão social, considerando a prática de escolhas alimentares por interesse estético, seja como manifestação política, busca pelo lazer, hedonismo, modismo e distinção social ou intelectual. “Este crescente interesse em relação à temática de alimentos evidencia, também, uma maior busca por estetização, por ritualização, por valorização do sabor, por prazer em comer e cozinhar, pela gastronomia e por suas vertentes” (ZANETI, 2017, p. 22).

Ou seja, até chegar à mesa (e depois dela) a comida ganha diversas “vestes” e “adornos”, metáforas que uso ao longo desse capítulo para instrumentalizar a referência ao tema da pesquisa. Há o manejo e o cultivo da terra, o processamento, a industrialização ou as negociações com feirantes e varejistas, a seleção para a feira doméstica da semana ou para fins de *mise en place*<sup>35</sup> do chef de cozinha. A gastronomização se coloca, nesse sentido, como a mediação primordial para a gastronomia contemporânea, segundo definição de Zaneti (2017), que considera esse fenômeno:

O processo sociocultural que engloba a trajetória dos ingredientes, bem como a sua produção, sua distribuição, sua transformação por meio de técnicas culinárias, o seu consumo e o seu descarte, levando em conta transformações simbólicas e as relações estabelecidas entre os diversos atores e ingredientes no decorrer deste trajeto (ZANETI, 2017, p. 21).

Muito da gastronomia redundando no despertar de um senso de apreciação e de geração de valor. A gastronomização se ocupa de fazê-lo à medida em que acrescenta aos ciclos de transformação cultural da comida a dimensão de uma imagem gastronômica, que se faz legível a partir da receita produzida com a intencionalidade de retirá-la do campo e leva-la ao destino da mesa – conquanto faz a comida despertar memórias relativas a esse trajeto do ingrediente até a consciência de uma promoção da experiência com ela ou com sua narrativa.

A gastronomização seria, assim, o processo de se produzir, apresentar e degustar a comida de uma forma que atenda ao ideal gastronômico cunhado pela proposta contemporânea tratada em suas idiossincrasias temporais e transitórias,

---

<sup>35</sup> No jargão gastronômico também conhecido pela sigla (MEP). Trata-se do ato de se colocar em ordem os ingredientes antes de se cozinhar, com o porcionamento de cada elemento em vasilhas para organizar o preparo da receita.

independentemente de um fator regional. A comida derivada desse fenômeno, portanto, não tem como meta principal saciar o estômago, mas o desejo. Para que aconteça, sua receita pede ingredientes próprios do universo da percepção estéticas.

## **2.6 O nascimento do sujeito gastronômico**

A percepção estética viria para concluir este percurso entre uma pequena crise, a fratura “disjuntiva” e a proposta que formulo aqui para a compreensão da relação do sujeito com a comida, cuja experiência gastronômica tem a crise como catalizadora dessa formulação estética. Ao recorrer a Merleau-Ponty (1999), considero que as relações sujeito-objeto são centrais para a revelar o fenômeno perceptivo para além do empirismo e antes dele. São relações que reúnem a experiência do sujeito antes do objeto, da natureza deste objeto e dos desdobramentos não mais do encontro entre eles, mas do movimento que ocorre na consciência filosófica que desperta.

A questão do sujeito em Ponty parte de uma breve genealogia crítica da tradição filosófica, da qual considero importante ressaltar a contribuição que ele encontra em Kant. A experiência estética concebida na dinâmica sujeito-objeto nasceria da unidade entre imaginação e entendimento – o interesse de Kant e a abordagem de Ponty aqui tem como eixo central de discussão a arte. Não pretendo proceder com uma aplicação simples para a comida, mas a teoria perceptiva por trás do fenômeno artístico é exatamente o eixo pelo qual é possível subsidiar a formulação da crise estética. Como a arte, a comida permite conjugar os efeitos de uma consciência humana submetida igualmente à abertura para a imaginação como para a dimensão de entendimento. Tudo se trata, como conclui Ponty, em reconhecer a própria consciência dessa crise.

O sujeito se descobre e se experimenta como uma natureza espontaneamente conforme à lei do entendimento. Mas, se existe uma natureza do sujeito, então a arte escondida da imaginação deve condicionar a atividade categorial; não apenas o juízo estético, mas também o conhecimento repousa nela (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 15).

Para o fenômeno perceptivo, sujeito e objeto compõem um diálogo de assimilação. E o fazem a partir de um movimento maleável, fluido que não se expressa numa relação direta de observação, senão compreende a assimilação do objeto a partir do seu atravessamento pelo sujeito, pois não é ele que regula o objeto ou extrai significado. A percepção estética opera no sentido de retirar o objeto do local de onde habita, à medida em que o sujeito não exerce um protagonismo.

Não mais uma percepção do objeto estático e estável diante do projeto perceptivo (a obra de arte, ou a comida neste caso). Mas a suspensão da experiência natural e objetiva para um sentido de experiência transcendental e subjetiva. Ou seja, “a percepção estética abre a uma nova espacialidade, que o quadro enquanto obra de arte não está no espaço que ele habita enquanto coisa física e enquanto tela colorida” (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 646).

As possibilidades epifânicas da sensação de estranhamento e assombro derivados dessas percepções, pequenas crises e fraturas estéticas do cotidiano conjuram uma crise estética ampla, que requer uma acomodação epistemológica para o objetivo traçado da investigação. Considerar a crise estética gastronômica seria evitar a busca objetiva pela ideia do belo e cooperar para o fenômeno que engloba a complexidade de experiências extraídas das relações com a comida.

No ensaio que dá corpo a esta teoria, a relação aqui apontada entre sujeito e objeto é importante considerar Han (2017), para compreender também que a ausência da crise tal como colocada previamente é um motivo igualmente relevante para a aferição do fenômeno, nos quais a adulação do paladar se torna condição *sine-qua-non* para a experiência e gera outra possibilidade de crise. É preciso que a realização gastronômica esteja à altura da expectativa previamente gerada. Nem mais nem menos. Seria o relativo gastronômico do usuário de iPhone e da beleza idealizada dos corpos depilados, aos quais qualquer mínimo obstáculo (o arranhão da tela no deslizar do dedo do aparelho celular e os pelos indesejáveis, respectivamente) desencadeiam um efeito de repulsa: uma experiência de total positividade. Nela, o objetivo é exatamente o de prevenir uma crise, com a instauração de uma estética do polido, ou seja, do objeto de apreciação livre de feiúras, deformações e empecilhos geradores de negatividade.

O polido e o liso têm uma intenção completamente diferente (*da arte, para a qual o autor entende ser absolutamente crucial a negatividade para sua própria essência*): molda-se ao espectador e suscita-lhe um *Gosto*. Tudo o que não quer é derrubar, mas agradar (HAN, 2017, p. 17, grifo do autor).

As experiências com a comida não se percebem, portanto, apenas a partir das epifanias, mas também na total ausência ou banalização de significado. Não falo do sabor neutro ou de nenhuma outra categoria objetiva de sensação do palato, mas à acomodação das receitas gastronimizadas, que buscam agradar a um paladar médio, que fuja dos impactos das especiarias, das gorduras e dos azedumes que sempre exerceram papéis centrais na formação das culinárias regionais e tradicionais. Deste modo, o mercado

gastronômico repele a comida muito picante, muito gordurosa e relega aos pratos tradicionalistas e receitas ancestrais uma característica de exótica<sup>36</sup>.

À comida, a estética do polido se aplica pela função que desempenha. Pois, fora do domínio dos receituários gastronômicos, ela também busca ser cada vez mais prática e “limpa” para a percepção comercial. Redes de supermercados e mercados de gêneros alimentícios no geral construíram o hábito de retirar bananas, mexericas, cocos e melancias de suas cascas e conferirem uma roupagem considerada mais adequada à velocidade do consumo e avessa à “sujeira” produzida pelas frutas. Gomos de mexerica, portanto, se encontram embalados em bandejas de isopor, cobertas de plástico, com código de barras. Descascá-las sujaria os dedos, causa da negatividade indesejada para os tempos em que prevalece a sensação positiva em absoluto.

A comida contemporânea em crise é o espelho do sujeito em crise. Para uma ponderação, portanto, sobre a intenção de situar este debate gastronômico, é preciso olhar para o sujeito moderno, cujo espírito carrega uma condição da pós-modernidade (HALL, 2006), ora da hipermodernidade (LIPOVETSKY e SERROY, 2015) e ora da modernidade líquida (BAUMAN, 2006/2008a). Para esta reflexão, interessa mais considerar que cada um desses eixos teóricos de definição do sujeito atual ou dito “contemporâneo” ou do “presente”, se refere ao contexto cultural pós-oitocentista em que o sujeito está inserido nesses últimos dois séculos. Portanto, me refiro ao sujeito a quem Drummond (1985) tão particularmente definiu como coisa, objeto. “Meu nome novo é coisa./ Eu sou a coisa, coisamente.” (ANDRADE, 2002, p. 1252).

“Onde está esse sujeito?”, assim pergunta Morin (1996). “O que faz, onde vive, o que come?”, para parodiar a tradicional forma de endereçamento das investigações do programa telejornalístico *Globo Repórter* (Rede Globo, 1973-). Sujeito pode ser uma noção prática, do ponto de vista biológico e, portanto, resume-se à própria ideia de ser organismo dotado de capacidades e plena autonomia motora e cognitiva somada à do indivíduo, apto a desenvolver relações com o mundo, como corpo finito partícipe da normativa vivente.

A natureza do sujeito que pode reunir as características para a composição da presente elaboração seria, ainda na noção de Morin, a do indivíduo-sujeito, que “pode tomar consciência de si mesmo através do instrumento de objetivação que é a linguagem” (MORIN, 1996, p. 53). E, talvez ainda mais importante, a noção do sujeito-fenômeno, ou

---

<sup>36</sup> Ver o desenvolvimento desta específica problemática no terceiro capítulo.

seja compreendido dentro não mais do seu princípio egocentrado, “o centro do universo”, e sim como múltiplo, aceitando o paradoxo de ser e de não ser.

Podemos definir o sujeito como uma qualidade fundamental, própria do ser vivo, que não se reduz à singularidade morfológica ou psicológica (...). É uma realidade que compreende um entrelaçamento de múltiplos componentes. (MORIN, 1996, p. 52).

Ao aludir a um sujeito múltiplo, vejo que ele se dissolve para participar do “novo” de Drummond sob vários arquétipos, dos quais, reunidos simbolicamente, proponho o de um sujeito gastronômico. Este sujeito é um dos desdobramentos do “novo”. Seja liquefeito (BAUMAN, 2007), fragmentado (HALL, 2006) ou flutuante (LIPOVETSKY, 2005).

Começando por Bauman, a natureza do sujeito se desprende e perde o tato. Ele se liquefaz pela própria evanescência da sua existência, que o coloca em uma espiral de fluidez para tudo: as relações, as ideias e as sensações que não se agarram mais ao corpo, não criam vínculos e escorrem. “A vida líquida, assim como a sociedade líquido-moderna, não pode manter a forma ou permanecer por muito tempo” (BAUMAN, 2007, p. 7).

A insegurança e a instabilidade se tornam um método para o existir, uma condicionante que conceitualmente encontra pontos de contato com a formação do sujeito que flutua. Esse é o sujeito que quer ver tudo em perspectiva e nunca em detalhe. Seu voo míope não se deixa comprometer com o objeto. Ele, assim, é dotado de natureza efêmera. Na mesma chave de Bauman, Lipovetsky aborda um sujeito cujo tempo é forjado para ser transitório. A relação sujeito/objeto é flutuante devido ao caráter radicalmente fluido, que muitas vezes não permite que ocorra um contato e pela ausência de sentido do próprio projeto do ser, cultivando uma correspondência livre do compromisso com o outro e consigo a ponto de superar as contradições e os sentidos do viver.

Na era do espetacular, as antinomias duras, o verdadeiro e o falso, o belo e o feio, o real e o ilusório, o sentido e o não-sentido esmaecem, os antagonismos se tornam “flutuantes” e começamos a compreender, sem ofender nossos metafísicos e antimetafísicos, que hoje em dia é possível viver sem finalidade e sem sentido, em seqüências instantâneas, e isso é uma novidade. (LIPOVETSKY, 2005, p. 21).

A ligação não é desejável senão para satisfazer uma necessidade de consumo que provocará imediatamente outra necessidade. O sujeito não se interessa ou não se apega ao objeto, cuja formação entra em uma nova dinâmica para se fazer legível para o sujeito ao qual Lipovetsky chama de hipermoderno. O sujeito, então recorre a um escapismo guiado pela efemeridade, “indiferente como nunca antes se foi aos grandes princípios

estruturantes da modernidade, que precisaram adaptar-se ao ritmo hipermoderno para não desaparecer” (LIPOVETSKY, 2004, p. 26).

Hall (2006) propõe um percurso a partir do Iluminismo pra situar esse sujeito que se forma dentro de uma pós-modernidade. O sujeito iluminista se emancipa das forças exteriores e cosmovisionistas da Igreja e do Estado para se tornar o indivíduo-sujeito ao qual também se refere Morin (1996), mas com o caráter de um sujeito individualista, cujo mundo interior seria mais importante do que o exterior. Em uma segunda etapa até a pós-modernidade, Hall invoca a noção do sujeito sociológico, este dotado ainda de um mundo pessoal, mas cuja relação com a sociedade externa contribui “para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural” (HALL, 2006, p. 12).

Essa noção do sujeito até então carregava um caráter de estabilidade devido à própria dinâmica do mundo em que habita. Sujeito e objeto compõem uma relação aqui “unificada” e “predizível”. É quando o mundo exterior, sobretudo na era das grandes transformações, ou como se refere Hobsbawn (1995) ao século 20 como era dos extremos, entra em uma espiral de mudança, que insinua a causa dessa transformação como sendo do próprio mundo-objeto. No entanto, são as paisagens sociais que mudam e esse vetor de mudança está muito mais ligado ao agente desses deslocamentos, ou seja, um novo sujeito que se levanta no horizonte da pós-modernidade.

Diferentemente do que postula Lipovetsky, o sujeito em Hall carrega em si um caráter contraditório e antagônico. Este sujeito, por suas novas necessidades de criação, de consumo e de interação, passa a ser, assim, fragmentado. No entanto, para Hall existe uma relação sujeito/objeto (objeto sendo tratado como mundo, para o argumento do autor) cíclica, um induz ou molda o outro, marcado por uma “celebração móvel”, na qual o sujeito é sempre confrontado pelos sistemas culturais ao seu redor. “Esse processo produz o sujeito pós-moderno, conceptualizado como não tendo identidade fixa, essencial ou permanente.” (HALL, 2006, p. 12).

Diante dessas formulações para compreensão do sujeito, considero que a possibilidade de agregar nova interface na dinâmica do sujeito com o mundo, considerando a esfera do imaginário este “campo geral da representação humana; o conjunto das imagens e das relações de imagens que constitui o capital pensado do Homo-Sapiens” (DURAND, 1997, p. 16). De uma de tantas facetas do ser humano, o do *homo culinarius* que dominou a tecnologia e a colocou em uma dinâmica em favor de uma

cadeia alimentar essencialmente humana e, portanto, organizada, é de onde extraio sua representação para o argumento do sujeito gastornomizado.

Adentramos na era do *homo gastronomicus*, para quem a relação com a comida deixa o campo da dietética e da cozinha sociológica (do campo das interações com o outro, as atividades culinárias coletivas e a porção ritualística comentadas anteriormente) para fazer emergir uma cozinha interessada não apenas na produção culinária, mas na produção de novas imagens, imaginários, sentidos e mesmo ficções – mas sem deixar a representatividade do campo físico da comida. Aliás, o impacta à medida em que reposiciona a comida como um objeto igualmente complexo em significados, representações e possibilidades.

Fragmentado, líquido e efêmero, nasce deste fenômeno o sujeito gastronômico, disposto a se deslocar e se rarefazer com os artefatos da modernidade. Ele tem a gastronomia como o lugar em que melhor se reconhece e se exprime. Seu “eu” não diz respeito a uma identidade individualista, senão gastronômica. Como a gastronomização aponta para a superação do natural, do primitivo, do doméstico com a reconfiguração da comida para um novo hábito gustativo, o sujeito gastronômico transforma o mundo ao seu redor ao sabor dessa sofisticação alimentar que exige cobrir os resquícios da naturalidade da comida com requintes da artificialização e de imaginação.

A crise do sujeito aqui surge como consequência de uma gourmetização<sup>37</sup> da vida. Gastronomicamente, a gourmetização se propõe a ser um “resíduo do processo de gastronomização associado à espetacularização do comer e da busca pela distinção” (ZANETI, 2017, p. 318). Brillat-Savarin (1995) instituiu o termo do qual deriva a expressão para se referir às pessoas de paladar apurado. Os gourmets seriam uma referência do alto padrão alimentar, sob o signo da nobreza – o que faz sentido se o debate estiver limitado ao seu tempo, do sujeito sociológico, “formado na relação com outras pessoas importantes para ele, que mediavam para o sujeito os valores, sentidos e símbolos – a cultura dos mundos que ele/ela habitava.” (HALL, 2006, p. 11)

Deslocado de sua relação direta com a comida para a metafórica interpretação do sujeito em si, o gourmet se tornou símbolo da crise do sujeito, para quem tudo requer um sentido de sofisticação: desde as sandálias dos pés ao destino de viagem; ao programa de entretenimento do fim de semana, resumido muito bem na marchinha carnavalesca: “Meu bem você não vê que atualmente / Ficou tudo diferente, / a gente é o que a gente come /

---

<sup>37</sup> O fenômeno particular da gourmetização será retomado no segundo capítulo, quando me detenho a relacioná-lo aos arranjos simbólicos decorrentes da mediatização

Até pão com manteiga gourmetiza, / meu amor / E a gourmetização começa pelo nome.” (XANDON e FREITAS, 2015)

A gourmetização não banalizou só a comida, mas a linguagem. O sujeito gastronômico surge em condição fractal quando reconhecido seu impulso em busca de encontrar um lugar num mundo que está em constante (e rápido) deslocamento, não apenas atrás de um “sentido de si” (HALL, 2006), mas teatralizando-o para um universo em que a gastronomia atravessa a percepção da comida e se torna uma grande alegoria do mundo ao nosso redor.

## 2.7 Propedêutica para uma estética da comida

Ao contrário das artes, campo historicamente consagrado da apreciação estética, a comida se produz para um propósito diverso, sempre destinada a desaparecer, deixando traços apenas de memória e experiência. Como resultado, a comida pode não ser ela própria o objeto, mas sua representação, sua narrativa e tudo aquilo que se dá a ver pela abertura da imaginação. Desse modo, um ponto de contato entre todos esses autores é de que a ideia de uma filosofia da comida deva ser abordada por meio do que fora vivido, sendo a via principal de acesso o da percepção fenomenológica.

Na curta formação de um campo de estudos por uma estética da comida, o debate acerca do gosto sempre foi indispensável, por ser um lugar epistemologicamente mais seguro e amplo para se discutir a experiência. Aqui volto o interesse à comida em si, deslocada para objeto de apreciação sensorial, de prazer e consciência – e não um objeto analítico que considere suas propriedades químicas, nutricionais e fisiológicas de um modo geral. No entanto, por se tratar de um debate ainda muito jovem, me sirvo desta breve propedêutica para situar um estado da arte dos estudos acerca da relação filosófica com a comida, passando pela necessária configuração dos aspectos do gosto e, sobretudo, da experiência. Afinal, a dimensão de uma crise na gastronomia requer, sobretudo, enfrentar o seu problema estético, “que é o mesmo de enfrentar todos os outros problemas.” (PAREYSON, 2009, p. 9 e 10, trad. do autor)<sup>38</sup>

Pareyson (2009) propõe, assim, que o contato com o objeto ou sua identificação e interpretação realizadas no âmbito da experiência concreta tem um limite que garante uma distinção da crítica, da poética e das teorias das diversas artes e, antes, promove uma relação com o objeto a partir de uma “coparticipação”, com o objetivo de repensar e

---

<sup>38</sup> “lo stesso di affrontare tutti gli altri problemi”

reconstruir um (ou vários meios) para a especulação do fenômeno (que neste caso almeja o perceptivo), embora carregue um caráter sistemático ao mesmo tempo. “Os perigos aos quais a estética pode expor-se por uma abertura ao concreto da experiência (crítica, história, técnica) são compensados pela contínua possibilidade de revolução e a inexorável multiplicidade de problemas.” (PAREYSON, 2009, p. 9, trad. do autor<sup>39</sup>)

A noção de estética em Pareyson tem uma abrangência peculiar. Primeiramente devido ao fato de ele tratá-la não como uma parte da disciplina filosófica, mas “a filosofia inteira concentrada sobre os problemas da beleza e da arte”. Parto dessa inversão de olhar para realizar uma investigação que aspira pensar no problema a partir de uma propedêutica. Ela permite compilar um estado da arte de uma filosofia da comida, à medida em que configura a metodologia fenomenológica para o desenho dos itinerários dessa crise estética.

Essa crise é sensível, pois ativa os sentidos básicos. A estética enquanto disciplina transversal reúne um apanhado de possibilidades sensoriais intrínsecas ao belo e à arte. Essas capacidades estão ligadas também aos órgãos receptores de estímulos externos que, para a apreciação artística, sempre tiveram a visão e a audição como seus principais meios de apreciação e, conseqüentemente, geração de sentido interno. No final do século 20, Korsmeyer (1999) identificou que a proposta da produção de sentido (razão e juízo) a partir dos órgãos estava historicamente ligada a uma hierarquia dos aparatos sensoriais humanos no que tange o valor estético. Ou seja, visão e audição eram consideradas superiores, enquanto olfato, paladar e tato seriam tidos como inferiores, por se tratarem de acessos mais “fisiológicos” e, portanto, não geradores de emoções, senão de prazeres. Segundo sua pesquisa, ela indica que essa orientação para o imaginário Ocidental vem de uma ideia de que os sentidos inferiores seriam muito ligados ao corpo e não às ideias.

A temática da alimentação permeou as ideias de alguns dos principais pensadores da Grécia Antiga. Sócrates não reconhecia o papel da discussão filosófica acerca da comida senão para finalidade de observação dietética (“comemos para viver”); Hipócrates igualmente se ocupava da função meramente fisiológica do alimento (“que seu alimento seja seu remédio”); Platão, no rastro de Sócrates, postulava uma relação com a comida igualmente limitada à dietética, não considerando que o filósofo deveria se ocupar de modo central desse tema. Tangencialmente, os argumentos hedonistas de

---

<sup>39</sup> “I pericoli per il podio estetico esportati da un'apertura al concreto dell'esperienza (critica, storia, tecnica) sono compensati dalla continua possibilità di rivoluzione e dall'inesorabile molteplicità dei problemi”.

Epicuro no período helenista passam a fundamentar o confronto das instâncias do gosto e do gozo como matéria-prima filosófica (“o sábio não escolhe os alimentos mais abundantes, senão os mais saborosos”).

Na era moderna da filosofia, a partir do Iluminismo, Hume propõe um discernimento de padrões de gosto que considere a diversidade da experiência. A abordagem de Hume sobre a padronização do gosto-estético compreende uma dimensão de necessária superação da existência de uma hierarquia da percepção do “melhor” ou do “pior”, sobretudo em razão da arrogância elitista em se estabelecer tais padrões de cima para baixo.

Mesmo os homens de poucos conhecimentos são capazes de notar as diferenças de gosto dentro do estreito círculo de suas relações, inclusive entre pessoas que foram educadas sob o mesmo governo e quem desde cedo foram inculcados os mesmos preconceitos. (HUME, 1973, p. 315).

Ou seja, pelo conselho de Hume, padrões de gosto não definem superioridade ou inferioridade de uma percepção, mas diversidade – e se desdobram pela proposta kantiana da esfera do juízo, de um objeto que não carrega o belo em si, senão configura-se como tal por meio dos atributos subjetivos da apreciação estética.

A partir desse momento, a ideia de estética se apropria da semântica do gosto para deslocá-lo das sensações do palato e passar a atribuir juízo sobre o belo. Mas quanto à comida, o gosto-paladar ainda não participava do debate acerca do gosto estético. Embora avance na compreensão das faculdades objetivas do belo, associadas às categorias subjetivas do juízo, Kant relega tratamento semelhante ao socrático quando propõe a dietética, a medicina e a moral como centrais para uma filosofia do alimento. No entanto, postula a ideia de experiência estética como um “prazer desinteressado”, muito embora não o reconheça objetivamente na correspondência direta da comida como objeto de observação.

Hegel (1975) aponta para um caminho similar, no tocante à sua “tese da exclusão do consumo”, segundo a qual a comida não poderia ocupar o lugar dessa apreciação estética, por ser consumida enquanto experimentada com uma finalidade diversa da artística. É importante notar que a discussão hegeliana para a dimensão estética considera uma pureza da produção artística, deveras relacionadas às grandes artes. Toda a forma perceptiva de uma materialidade em si que não tenha aderência de informação depurada para a memória e resulte na dissolução do objeto seriam capazes de produzir apenas prazer e não a emoção como a artística. Para ele, “esses sentidos não podem ter a ver com objetos artísticos, cujo destino é de se manter em sua independência real e não permitir

nenhuma relação puramente sensual. O que é prazeroso para esses sentidos não é a beleza da arte” (HEGEL, 1975, p. 39, trad. do autor<sup>40</sup>).

A visão hegeliana aponta para o purismo do fazer artístico e a dimensão de um belo universal para o qual as instâncias do prazer não exercem produção de sentido simbólico-intelectual a se configurar como arte. Diferentemente do que Baumgarten postula quando funda a estética como uma epistemologia do sensível, para o qual a ciência se abre para campos até então considerados marginais, retomando as posições de Epicuro. Perullo (2013) ao investigar essa possibilidade conclui uma abertura da estética à apreciação de um objeto por sua própria materialidade, uma vez que estética “referia-se a qualquer dos sentidos, inclusive àqueles físicos e proximais (pois se apresentava como a ciência de todas as artes, das belas e intelectuais, mas também das práticas)” (PERULLO, 2013, p. 30).

O pensamento de Baumgarten provoca uma ruptura disciplinar para o diálogo filosófico da alimentação, que será aprimorado por Dewey na primeira década do século 20. Pois ele é quem situa a comida como experiência estética possível, embora relacionada ao espírito naturalista e à experiência artística, ao eliminar a distância entre sujeito e objeto ao se referir ao ato de comer. Dessa forma inspira autores contemporâneos como os já citados Perullo e Korsmeyer, mas ainda Frank Sibley e Kevin Sweeney.

Korsmeyer (1999) avança notadamente na complexidade de percepção do gosto pelas vias do que ela chama de ciência dos sentidos, a partir da análise da filosofia Ocidental orientada pela compreensão de aspectos químicos e culturais que modelam o gosto. A crítica direta à teoria de Hume surge como proposta para sair de uma compreensão histórica do gosto oitocentista, orientado apenas pela esfera da apreciação estética objetiva do prazer, o que não se sustenta quando se propõe o gosto-paladar como algo não muito subjetivo.

De fato, é muito evidente que Hume considera alguns gostos artísticos e literários muito mais preferíveis a outros. É sua falha (...) abraçar a teoria que por todas as certezas busca ser um relativismo subjetivo ao passo em que defende padrões de gosto mantendo a tradição oitocentista (KORSMEYER, 1976, trad. do autor)<sup>41</sup>.

---

<sup>40</sup> “These senses cannot have to do with artistic objects, which are meant to maintain themselves in their real independence and allow of no purely sensuous relationship. What is agreeable for these senses is not the beauty of art”.

<sup>41</sup> “Indeed, it is quite evident that Hume finds some artistic and literary tastes far more acute to others. It is its fault (...) to embrace the theory that for all certainty seeks to be a subjective relativism while defending standards of taste maintaining the 1800 tradition”.

O caminho da estética não é outro senão aquele do pensamento filosófico que converge com as poéticas inerentes à sua ontologia, à especulação de uma experiência sensível e comunicadora. A própria ideia de uma percepção estética da comida ainda se prende à visão hegeliana da materialidade limitadora. Percebe-se na redundância da terminologia estética no jargão da gastronomia contemporânea, que vejo se tornar ponto de confusão recorrente entre meus alunos de gastronomia e de comunicação, colegas jornalistas, pesquisadores e professores (mesmos os especializados em gastronomia) e, no limite, dentro da própria comunidade acadêmica. Sinal de que a experiência com a comida ainda habita, na compreensão popular, o eixo dos sentidos inferiores, corporais e particulares de uma absorção de sabores e odores. Esteticamente, a comida se limitaria à noção prática e utilitarista da estética. Vide o avanço do ofício de esteticista diante da enorme demanda social, do bilionário mercado da beleza física.

A produção ou a realização estética tem sido reivindicada como disciplina para o embelezamento do corpo. Na gastronomia, especificamente, seu uso cotidiano tem como destino a qualificação visual da montagem de um prato ou da natureza de um produto. Ou seja, adjetivo de aparência, do que se dá a ver. “O prato é esteticamente perfeito, mas em termos de sabor deixa a desejar”, argumentou o chef Henrique Fogaça, enquanto jurado do programa televisivo *Masterchef Brasil* (Band, 2015), no episódio 4 da segunda temporada. A estética confere juízo do valor visual para uma experiência que gastronômica é absolutamente incompleta se ignorados os sentidos “inferiores” do paladar e do olfato.

Ora, propor a comida como objeto deste estudo resulta em um risco de “dissolver a estética no líquido de outras competências disciplinares” (PERULLO, 2006, p. 34, trad. do autor<sup>42</sup>). O historicamente grande problema metodológico ao se usar a comida como objeto de um olhar estético tem sido sua perecibilidade. É preciso considerar, portanto, a matéria do sensível como disciplina. Interessa compreender inicialmente a estética nas travessias para a modernidade, onde estão o lugar de reflexão e experimentação desta iniciativa. E, também, porque os autores que pavimentaram o caminho para as primeiras profundas abordagens da relação estética e comida servem-se, cada qual, de referências oitocentistas. Três autores, não exclusivamente, mas principalmente, modelaram uma abordagem estética para a gastronomia, seja como teoria sensorial ou como experiência do gosto.

---

<sup>42</sup> "l'oggetto cibo (come oggetto di esperienza e come esperienza stessa) sembra problematica e rischia di sciogliere l'estetica nel liquido di altre competenze disciplinari

Korsmeyer inspira-se no pensamento de Nelson Goodman, um kantiano com grande influência de Hume, para questionar a ideia de uma estética da comida baseada nas sensações e no espírito hedonista que motivava Brillat-Savarin. Portanto, sua chave de acesso à disciplina é considerar os aspectos cognitivos da experiência da comida, aproximando-se de uma relação do experimentador com o objeto comida semelhante ao do apreciador do objeto obra de arte. Sweeney, aponta na mesma direção de Korsmeyer, porém dedica-se mais a uma historiografia do debate estético acerca da comida, desde Platão e Aristóteles e conversa mais profundamente com o pragmatismo de Dewey, a partir da teoria da arte como experiência aplicada à noção de estética, ou melhor, neste caso, da beleza da comida. Perullo apresenta apreço pelas teorias de Dewey, Wittgenstein e, principalmente, Baumgarten para desenvolver, dentre as teorias atuais, a ontologia mais exhaustiva para uma estética da comida, sobretudo ao considerar o aspecto relacional da experiência estética do e com o objeto, sendo esta a experiência de abertura à consciência que se refere à própria vida.

No manifesto *Per un'estetica del cibo*, Perullo (2006) constrói um enunciado teórico que consolida, sobremaneira, a comida como objeto de apreciação estética e, a partir dele, desdobra as possibilidades de conversão da problemática gastronômica à pauta da estética. Após o manifesto, ele produz uma teoria intermediária do “outro gosto”, no qual estão reunidos os atributos das diversas instâncias do gosto. Nem apenas um gosto-paladar ou um gosto-juízo, Perullo (2008) reivindica os ângulos do gosto como experiência e, sobretudo, como um exame das possibilidades de acontecimentos da diferença. “Uma estética gastronômica é sobretudo uma estética da diferença. Pode-se assim descrever como uma gramática perceptiva da diferença desfrutada e da diferença repelida, ou mesmo da indiferença” (PERULLO, 2006, p. 38, trad. do autor<sup>43</sup>).

A proposta de experiência estética para o gosto resulta de um entendimento de que a relação sujeito/experimentador estético e objeto/comida, não é mais de um sobre o outro, senão de um com o outro. O gosto fundamenta um *locus* para a mediação da realização estética. Aqui, seu interesse mais objetivo é propor uma nova epistemologia para a degustação (função prática) com a apreciação sensível (função teórica) da experiência estética do vinho.

---

<sup>43</sup> “Un'estetica gastronomica è soprattutto una estetica delle differenze. Si potrebbe così descrivere una grammatica percettiva della differenza goduta, della differenza repulsa oppure, persino, della indifferenza”

Surgiu daí uma nova teoria, chamada “epistenologia”, corruptela de epistemologia para o conhecimento enológico. Esse trabalho ressoa como outros que começam a habitar o universo filosófico da experiência do gosto, especificamente com o objeto vinho: B.C. Smith (2007) e Allhoff e Monroe (2007). Epistenologia vai se deter a problematizar a percepção do gosto a partir de uma tarefa háptica<sup>44</sup>, que mediará a relação “com”, na aproximação entre a experiência do “cultivo do gosto” como resultado de exercícios de conhecimento adquirido e o emprego de uma cultura de relação contínua para o desdobramento da experiência, desafiando a ideia caduca de uma cultura do gosto como baseada em uma estratégia de elevação intelectual.

Essa experiência estética do gosto, associada ao conjunto de teorias que cercam essa exploração “com”, vai resultar em uma teoria mais ampla, que resulta na estética ecológica<sup>45</sup>. O autor aqui reconhece que a experiência estética se constrói nos predicados de uma ecologia da cultura, conforme os apontamentos de Ingold (2000) em diálogo com Guattari, acerca da percepção do meio ambiente. Encontro pontos de contato com essa proposta conforme evidencio no terceiro capítulo ao pensar na articulação da gastronomia com a estética ecológica no pensamento ecosófico de Maffesoli (2017). Perullo me permite aqui um ponto de partida sólido ao sugerir que o prazer e o dever do protagonista da experiência constroem uma estética não-dualista a da percepção por correspondência, embora não compartilhe do mesmo interesse em dar à expertise gastronômica um valor mais relevante para a compreensão estética, direção particular para onde aponta.

A partir da percepção do objeto quando atravessa o sujeito indico a natureza da crise estética: moldar valores e cosmovisões a partir dos atributos gerados no caldo das experiências antes e depois do objeto, da expectativa construída à epifania vindoura. Do reconhecimento de um estado de crise estética como aferidor das funções da experiência da e com a comida, proponho investigar o que chamo de comida nua, como eixo fenomenológico para desvendar os itinerários de uma gastronomia que cobriu a comida de novos significados e representações.

## **2.8 A comida nua: uma metáfora para a gastronomia contemporânea**

---

<sup>44</sup> Em Perullo, a questão háptica diz respeito a uma correspondência do valor estético por meio dos sentidos do tato e de um fazer mecânico.

<sup>45</sup> Ver PERULLO, 2020

Na obra *O Homem Nu*, Lévi-Strauss investiga o mito Bororo do desaninhador de pássaros a partir da ilustração do herói indígena nu sobre o cume de uma árvore. O mito retratado pelo antropólogo corresponde a uma metáfora acerca da percepção de civilidade no que se refere à urbanidade e a vida contemporânea do século 20. Essa figura mítica amazônica, o homem nu do título, não está nu de fato. Ele é coberto pela extensão de todo o corpo por longos pelos e cabelos. Vestido, porém, nu. Nu pois não tem roupas, ou ao menos o que se identifica como vestimenta na ideia de civilidade. Nu da cultura alheia, nu da ideologia e da ecologia urbana. Essa condição, embora natural do herói, apresenta-se em estado condenável para a compreensão civilizada, para o qual as vestes simbolizariam o traço visível de humanidade: o corpo nu deve ser vestido, adornado; deve-se deixar as origens selvagens e adotar uma postura julgada avançada. As vestes e os adornos que o herói do mito passaria a utilizar demonstrariam, assim, a conquista da cultura e da civilidade.

Ao transmutar a narrativa do heroísmo Bororo do desaninhador de pássaros a toda construção dos processos civilizatórios do alimento em si, consideremos o papel que a comida desempenha nessas investigações de Strauss, para quem cultura seria “todo conjunto etnográfico que apresenta, com relação a outros, afastamentos significativos” (LEVI-STRAUSS, 1958, p. 3250). A natureza humana dentro da antropologia estrutural proposta pelo antropólogo está vinculada a uma semiologia geográfica para situar o sujeito e seu funcionamento dentro do ambiente físico e social. O desafio ao qual me pretendo é de usar essa metáfora da nudez para discutir a natureza do ingrediente alimentar e sua conseqüente conquista sob o prisma de uma cultura pertinente aos imaginários, dos “entre saberes” (DURAND, 1996, p. 215), ao qual me refiro como a comida nua.

Seguindo a proposta durandiana, uma manifestação dos imaginários implica um “pluralismo das imagens, e uma estrutura sistêmica do conjunto dessas imagens infinitamente heterogêneas, mesmo divergentes” (DURAND, 1996, p. 215). Nessa teoria, o saber pode ser constituído tanto de um mito, como de uma ciência como de um símbolo ou de uma da metáfora. Pois a sua intenção é contribuir para uma abertura conceitual à percepção sensível da imaginação, influenciada pelas construções arquetípicas da natureza, da sociedade e da cultura.

Durand prevê que o imaginário permite a transformação do símbolo em sistema, conforme comentam Araújo e Teixeira (2009) ao se referirem à faculdade da imaginação no autor. Este símbolo toma aqui a forma de metáfora que, como tal, resulta de uma

construção imaginativa. Comida nua é, assim, uma expressão carregada de um duplo conceito: de uma transformação da cultural (as vestes civilizatórias que passam a encobrir a comida nua) e a percepção agora de uma “imagem-nua”, à qual a comida enquanto realização dos imaginários apela aos sentidos devido à “ausência de significados verbais” (GIL, 1996, p. 58). A proposta da comida nua, portanto, seria de desvelar o ingrediente posto à mercê dos construtos dos imaginários que impactam a relação do sujeito gastronômico: valores simbólicos, fantasias, desejos, consumo, mídia, contextos geo e sociopolíticos e estética.

Metodologicamente, ao invocar a crise estética, posiciono a discussão na multiplicidade do objeto comida, uma vez que se trata de diversas possibilidades de matérias-primas utilizadas para propósitos culinários: a raiz, a folha, a fruta, o animal. Essa observação anela apresentar a experiência como parte de um fenômeno da comida cultural à comida imaginada. “Das coisas ao pensamento das coisas, reduz-se a experiência” (MERLEAU-PONTY, 1994, p. 497).

A visão de Ponty aqui permite uma investigação para além de uma análise clássica dos dados sensíveis coletados a partir da observação reflexiva do objeto e permite a exploração de um pensamento não-objetivo. A experiência se faz a partir do entendimento das relações do objeto com o mundo ou o contexto que o circunda. Deste modo, é seguro apontar que a expressão simbólica desta reflexão acerca do processo de gastronomização do ingrediente ocorre neste espaço de condição *a priori* do reconhecimento da subjetividade do objeto em questão, com toda sua carga histórica, simbólica, expressiva, relacional e sensorial.

Já a articulação com o caminho pavimentado por Lévi-Strauss (2011) serve ao propósito de elucidar como o ingrediente se apresenta na gastronomia contemporânea, uma vez que é reconfigurado pela diversidade dos imaginários aos quais está suscetível. Deste modo, a comida nua é como o homem nu da ilustração antropológica. Embora imaculada pela presença de artifícios visuais ou ontológicos, está vestida naturalmente em formas, cores, peles, cascas, terrenos naturais. O fato é que há uma oposição conveniente entre os estados primitivos e os civilizados, sobretudo à lógica da modernidade – a considerar que a transformação gastronômica do ingrediente não seria prerrogativa exclusiva deste tempo. Há imaginários que alimentam os dilemas de como se percebe o desaninhador de pássaros ou o ingrediente selvagem *in natura*: carentes de função social e, acima de tudo, de redefinição estética.

A partir da clássica oposição das categorias do cru e do cozido de Lévi-Strauss (2010), aponto que a comida nua seria, potencialmente, aquela da representação simbólica da natureza. Ou seja, o cru, movimento segundo o qual, na antropologia lévi-straussiana se observa a transformação do alimento de modo orgânico, fisiológico. Porém, considero como hipótese que mesmo o ingrediente cru, passados os ventos ressignificantes do universo simbólico desde a mais primitiva interlocução humana que dotou a comida de cultura, retine de modo particular nos imaginários para a crise estética.

As relações humanas com a alimentação, relacionadas à cultura, aos ritos e a geografia próprias, desmancham determinadas barreiras com o acréscimo da mediação midiática ao se tratar da comida. O fato de se haver acesso audiovisual ao que se come nas diversas culturas no mundo poderia dirimir as características de repulsa ou de conforto sugeridas por Cascudo (2011)? Se o europeu consome a banha do porco e do pato, por que enojar-se da gordura fria de foca que faz as delícias dos esquimós? Cascudo responde à questão relacionando-a à experiência do gosto, ainda que não o faça objetivamente. Uma vez submetida a degustação ao empirismo, o europeu pôde comparar o sabor da gordura de foca à mais fina manteiga francesa. Neste caso são os imaginários da *haute cuisine* que validam a experiência esteticamente, como parte justamente de um fenômeno maior: o da gastronomização.

Nesta busca pelas origens de pratos, de hábitos alimentares e estabelecimento de trocas migratórias, foi Lévi-Strauss quem trouxe um conceito dos mais elementares e ao mesmo tempo mais consistentes sobre a relação do ser humano com a comida. Ao visitar mitos indígenas, o pesquisador aponta para um processo que antecede esta era da banalização da imagem e serve de pedra angular para qualquer estudo que tenha como princípio abordar a esfera cultural da alimentação. O popularmente chamado triângulo de Lévi-Strauss, pretende apontar para dois movimentos essenciais a partir da ligação de dois elementos com um único anterior a eles: a categoria do cru.

Como parte de sua observação dos indígenas Bororo, Lévi-Strauss define as duas grandes categorias que separam o ser humano dos arranjos instintivos da fauna e da flora. De um lado há o cru e o podre. Ou seja, se uma maçã cai do pé da macieira no chão, será consumida crua por um animal ou, em caso de não ser tocada, apodrecerá. Este seria o movimento natural do ingrediente. O outro, o cru e o cozido, revela a necessidade de manipulação do alimento – exemplificado pelo autor com o uso do fogo pelos indígenas. Este seria um movimento cultural, pois carrega a intervenção de fazeres e saberes que visam a transformação do ingrediente a partir de um aparato construído pelo ser humano

– por conseguinte tendo este conhecimento passado adiante ou compartilhado em comunidade.

Esse “triângulo culinário” de Strauss confere status de linguagem universal à comida: “assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos” (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 25). Com efeito, na teoria antropológica, o cozido é uma transformação cultural do cru e o podre seria o desdobramento da metamorfose do podre advinda do cozido.

Subjacente ao triângulo primordial, há, portanto, uma dupla oposição entre: elaborado/não elaborado de um lado e, entre: cultura/natureza, de outro. Sem dúvida alguma, estas noções constituem formas vazias: nada nos ensinam sobre a cozinha de tal ou tal sociedade particular, uma vez que apenas a observação pode nos dizer o que cada um entende por “cru”, “cozido” e “apodrecido”, e uma vez que pode se supor que não será a mesma coisa para todas” (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 25).

O movimento que proponho do cru ao nu não seria nem natural (do cru ao podre) nem apenas cultural no sentido etnográfico (do cru ao cozido), mas essencialmente imaginativo, o que não nega a presença da cultura. O processo de transformação depende da experiência do gosto e dos imaginários da comida por ela moldada. Para além de um caso específico, o fenômeno se abre a partir de uma pergunta: como o ingrediente é transformado de seu estado natural para uma construção dos imaginários? Neste mesmo sentido, entendo a própria percepção da comida, por meio da experiência ocorre em dependência de arranjos narrativos e imaginativos que, embora possam ser artísticos, políticos ou culturais, ocorrem em uma dimensão estética.

Ao repensar hoje essas estruturas fundamentais do cru, do cozido e do podre, pelo qual é possível entender de forma elementar os dois caminhos a separarem o natural do cultural, basta deslocar o olhar dos indígenas Bororo e da manipulação do fogo para esta sociedade contemporânea. O sujeito gastronômico, ainda sob a égide da distinção, formula uma nova natureza em busca do sentido de si.

Reimaginemos essas estruturas fundamentais do cru, do podre e do cozido. Por meio desses três elementos, é possível compreender o que separa o homem e a comensalidade da alimentação instintiva do reino animal. A sociedade ganha complexidade de sentidos: sociedade do espetáculo, sociedade líquida, sociedade do cansaço... não faltam teorias que versem sobre o dinamismo das relações na modernidade. Se me cabe engajar em novo campo de observação, acredito apontar para relações que têm como principal fator da experiência os sistemas de mediação comunicacional.

Os movimentos para compreender as novas dimensões de transformação da comida devem ser direcionados a uma particular experiência pela memória gustativa e pela crise estética decorrente dos atos de comer. A este olhar para uma nova relação do ser humano com a comida na era da imagem o triângulo elementar não poderia (e nem quererá obviamente) dar conta do devir chamado comida nua, pois presume uma nova crise para a relação cultural do ser humano com a comida, na qual encontro pistas acerca de como o ingrediente se transforma por meio do exercício estético a partir dos imaginários que mediam as experiências que seriam não mais gustativas.

É, pois, necessário entender a articulação do espaço no movimento de passagem; não basta afirmar que o corpo articula o espaço por identificação ou devir. Porque o devir não é possível senão num meio, o qual resulta da transformação do espaço interno do corpo. (GIL, 1996, p. 23).

Na passagem que leva até a experiência da comida, proponho dois vetores que colocam em movimento novas relações baseadas no triângulo, mas que se abrem a uma circularidade própria do mundo da imaginação: o que fora visto e o que fora comido. O visto se insere na noção de uma imagem-nua, ou seja, tudo aquilo que é percebido em sua “nudez material” (GIL, 1996) e com ela se confunde, pois toca as sensibilidades do olhar e, naturalmente, o acesso à memória e a à alma.

Ao falar em visão, etimologicamente imbricada na proposta do visto, consideramos as possibilidades de ver para além da fisiologia da íris. São múltiplos os olhares reunidos pelo visto: do cego, do míope, do desatento, do tolo, do prepotente, do sábio, ou o olhar contaminado. Toda simbologia, todo o universo de emoções e todas as camadas de consciência se abrem e se escondem atrás do visto. A reunião de fenômenos interiores e construções ideológicas cultivadas organizam o repertório do que fora vivenciado e retido pela mediação do olhar, num acúmulo de imagens e de sensações estocados no íntimo. É este repertório que conduz o visto às novas experiências de percepção, uma revelação do “si”.

O visto, portanto, considera uma reunião das experiências da história do ser. Uma peculiaridade do visto parte do pressuposto estático do ente, como uma espécie de receptáculo de um devir do ser – ou do si, pretendendo um cruzamento entre duas propostas conceituais. A primeira seria a heideggeriana do *dasein* (ser-aí), condição de um processo circular de compreensão da existência humana em sua totalidade.

Dasein seria entendido como presença: estar-aí como ser-no-mundo, compreensão fática do homem, indicação da experiência, palavra condutora a serviço do pensamento. Dasein é o verbo que conjuga o que nele está contido “o si mesmo”, o “outro”, “o em si”, o “sem em-si e para além de si”; enfim, as

relações do ser presente no mundo (CEREZER, FLORES e ZANARDI, 2012, p. 71)

Soma-se a esta condição existencial do ser-no-mundo a percepção corpórea de Vigarello (2016) quanto à concepção de “redes sensíveis”, por considerarem um arcabouço comportamental e gestual implicados para criação de um novo entendimento íntimo das categorias do sensível. Na concepção proposta por Viagarello, essa percepção se refere ao sentimento de existência e ao homem sensível, consistindo em noções que revelam “maneiras novas de viver e de experimentar-se” (VIGARELLO, 2016, p. 124).

Ao comido, anoto tanto funções fisiológicas simples do processo naturalizado e instintivo da deglutição e da digestão, da absorção de minerais, vitaminas, gorduras e energias, como todas as pequenas percepções relegadas às faculdades do palato. Na razão ocidental, definimos apenas cinco sabores: amargo, azedo, salgado, doce e o umami (este incorporado da cultura oriental recentemente, na segunda metade do século 20, uma dimensão do sabor relativa à uma sensação gustativa terrosa, como o dos cogumelos, do açaí, dos tomates, das algas). Em outras culturas, o paladar se abre a outras possibilidades perceptivas do gosto. O gomoso, o picante e até mesmo o insosso representam características específicas de sabor. O primeiro aspecto, portanto, do comido, se reconhece nas propriedades dos sabores à afeição das culturas à quais se pronuncia. Para um imaginário nacional, podemos questionar até mesmo a noção de umami, por não pertencer ao léxico da laicidade popular, constando por referência apenas para profissionais da cozinha, intelectuais e *gourmands*.

Contudo, o comido habita um reino no qual as estruturas de gosto não são determinadas de modo premente buscando se encaixar em categorias de sabor, pois as redes sensíveis abrem a experiência interior perceptiva para um universo de significados infinitos. Vide o pedúnculo do caju (a parte polpuda e fibrosa do fruto do cajueiro). Embora tenha como propriedade elementar o dulçor de sua carne, o sabor que permanece na boca costuma se relevar pelo adjetivo de “puxento” ou “travoso”, no linguajar popular brasileiro, em referência à sensação produzida pelo sumo da fruta, a chamada cica. Um único alimento, portanto, é capaz de registrar uma série de dispositivos saporíferos.

O comido, alinhado ao visto, também preconiza um devir igualmente estático para o ente. Trata-se talvez de um mero repertório do que fora degustado, ou ingerido. Conta para o ente como uma dispensa de ingredientes, pertences, elementos ou mesmo receitas e combinações de alimentos guardados na bagagem da memória gustativa, mas tem por referência apenas o que de fato foi comido, passado pelo juízo do paladar carregando as

lembranças materiais deste processo – o que sentiu o corpo e as entranhas de quem comeu? Foi bom para o espírito? Um bem-estar de longo prazo ou um prazer momentâneo? Causou náusea, arrependimento? Levou ao delírio, à perda da razão, à inconsciência? “Re-ligou”<sup>46</sup> aos espíritos, às instâncias da fé?

Ainda aqui, o imo em questão está situado no ente. Outros dois caminhos que pavimentamos pretendem um retorno ao universo circundante dentro do qual, no sentido do *dasein*, redundam na revelação do todo ao colocar o ente na perspectiva do ser-aí, uma vez constituído por sua *zeitlichkeit* (temporalidade). Este elemento coloca a amálgama de subsídios imaginários colhidos pelos sentidos em moção internamente.

A esta temporalidade, agrego também um propósito espacial. Recorro à história e à consciência, para além da relação entre os movimentos natural e cultural, mas compreendo o nosso próprio *dasein*, ao revelar-se no todo apenas quando colocado diante de uma nova proposta de ligação e não mais em si. Chego, assim, à estrutura que aponta para a experiência. Não mais contemplando uma essência deste ser-aí, mas seu devir, desvelado, neste caso concreto, na trajetória do visto à experiência e na trajetória do comido à experiência, que resultará sempre em uma transformação imaginativa.

A realidade possível depreende do vasculhar o acesso à ficção e à transcendência, revelando uma associação material à experiência do visto e do comido. Considerando a máxima de Barthes de que “um sentido nunca pode se analisar de modo isolado” (BARTHES, 2001), elevo a busca pelo sensível não apenas ao aparato gustativo ou às faculdades somatossensoriais, neste caso, mas por instâncias de percepção estética. As correntes de visto e comido não correspondem especificamente à visão e ao paladar, e sim ao inventário das experiências.

O que ocorre nos imaginários é intangível, ficcional, mas não se propõe antônimo da realidade ou da imagem-nua. Esta dicotomia, aliás, entre o real e o imaginário, cunhou toda uma tradição um tanto ingênua, mas também utilitária, para o universo da crítica de arte – muito embora boa parte dessa massa a que nos referimos como crítica também tenha superado a mesquinhez da separação simplória de ficção versus realidade. No âmbito da teoria do cinema também é pertinente compreender o caminho dos bosques do documentário como propostas narrativas não limitadas ao aspecto de realidade, ou mesmo de realismo, considerando sobretudo a intencionalidade do filme, ou da obra de arte, pela qual toda materialidade de endosso a uma determinada verdade e ao real se dissolvem.

---

<sup>46</sup> A partícula “re” é uma chave fundamental para o qual esta pesquisa aponta no último capítulo.

Wittgenstein apresentou a ideia de que a ficção seria a única realidade acessível. O embate ganha contornos polêmicos e prolíficos para fins de definição ontológica do universo real e do ficcional. Aceitamos toda esta complexidade e a percebemos como corredores de um labirinto do qual não nos interessa sair para a finalidade epistemológica aventada. Nosso sentido do ficcional corresponde às formulações advindas deste imaginário do visto posto em movimento diante da experiência da ficcionalidade impalpável e não-palatável (no sentido de submetido ao julgamento das papilas gustativas), mas restrito às dobraduras da memória, do sonho e da alma.

Não proponho um acesso às trilhas encontradas nas narrativas da ficção, como o faz Umberto Eco nas suas “propostas para o milênio” do âmbito literário. Mais do que acesso, o ficcional decorre da consequência de forças elásticas dispostas a ver o mundo habitando-o, a partir da reunião do conjunto de todas as referências que constituem o visto. A experiência se desenvolve numa instância transcendental que, por sua vez, não passa pelo julgamento do olhar, mas submete-se à experiência vivida por meio dos sentidos inferiores. Perullo, em sua investigação para reunir as pistas filosóficas apresentadas acerca do prazer gustativo, objeto da pesquisa do autor, se detém a encontrar comportamentos experienciais, ou seja, no caso proposto, a busca revelaria atitudes que pudessem conferir sentido prático e plausibilidade da “vida real”.

Vivemos em uma fase histórica na qual nossa sociedade ocidental apresenta-se realmente muito interessada pelo alimento, e tal fato ocorrendo numa conjuntura complexa e de contaminação de modelos, ideologias e atitudes, que exorbitam inclusive deste específico âmbito, atingindo outros aspectos da cultura e da civilização. (PERULLO, 2013, p. 17)

É neste sentido também que Calvino, na leitura de Perullo, compreende o campo da experiência gustativa como alternativa à visão, por ser “vivido diretamente” (CALVINO, 1986), ou seja, absorvido em toda sua literalidade. Vale observar que todas as proposições levam em consideração o estado de vivência, uma certa concretude, ainda que utópica ou mesmo distópica, nos tratados da ficção. O mistério, contudo, não pode ser de exclusivo domínio dessa instância ficcional – ou mesmo da dita experiência vivida. Conferir aos sentidos do paladar e olfato possibilidades de linguagem, compreensão e formulação poética exige uma capacidade do sentir e do ser no caminho do impalpável, do inalcançável, do intangível, sendo estes pertencentes ao reino da transcendência, assunto para o último capítulo.

A gastronomização do ingrediente é justamente o processo transformador da comida, advinda do um processo civilizatório (o cozido) para um novo fenômeno que é

essencialmente estético, ou seja, invoca o transcendente para ressignificar o imanente. Importante reiterar que a carga estética do alimento nasce das relações ritualísticas, sociais, políticas e culturais de um povo com o alimento. É o espírito modificado pela modernidade imbuída nesta passagem metafórica da comida nua que leva ao entendimento desta experiência gastronômica. Essas experiências implicam em transformações influenciadas diretamente pela percepção do ingrediente, que trocando em miúdos, para este tempo seria uma imagem-nua de um objeto entre arte e não-arte, como coloca Gil (1996), cuja percepção do fenômeno é colocada em uma perspectiva singular de observação de experiência.

No que tange o fenômeno da gastronomização seria deslocar o olhar antes para a reunião de construções perceptivas e ideológicas que organizam o repertório do que foi visto e comido, ou seja, experimentado por meio de um acúmulo de imagens, conhecimento e sensações experimentadas, substrato de onde retira-se o valor, a experiência ou a atitude estética do ingrediente para sua versão gastronômica.

Como forma de postular um exemplo, recorramos à cenoura como um ingrediente incólume, imaculado. Por meio da manipulação cultural, é possível transformar o legume por meio do fogo apenas ao cozinhá-lo. Mas também, se cortarmos a cenoura, já postulamos outras abordagens culturais. Há o corte desinteressado, mesmo desastrado ou apenas necessário para que o alimento seja distribuído em porções justas para ocupar a boca que o mastigará.

No entanto, no imaginário da cozinha profissional, uma cenoura não estaria suficientemente apresentável se não fosse forjada pelos auspícios da gastronomização: julienne (em finas tiras), baton (ao estilo de fritas), brunoise (em pequenos quadrados), etc. Pode-se espremer o suco das cenouras para transformá-las em bolo, sopa ou decoração de um prato.

Mas o processo de gastronomização do ingrediente não atesta apenas seu potencial gourmet da alusiva à antiga ideia da alta cozinha. Os principais sintomas da transformação são relativos aos aspectos estéticos, que reúne os sensoriais, políticos, éticos e narrativos. Uma cenoura em sua forma desnuda pode ser rejeitada por seu caráter selvagem: retorcida, deformada, de colorações exóticas, aspecto terroso e folhagens enormes. Para a grande indústria alimentícia, elas não servem. Urge adaptá-las ao imaginário da civilidade, tal como o desaninhador de pássaros da nossa ilustração. Os longos e naturais pelos são tolhidos, o agrotóxico deve desempenhar um papel importante para observar um formato uniforme em cada exemplar de cenoura, ainda que leve ao

desperdício daquelas que, embora perfeitamente oportunas para o consumo, não retinem uma imagem própria para a venda no varejo.

Este pensamento faz ressoar um alarme sobre as questões éticas acerca da cadeia de produção agrícola e comércio de alimento. No entanto, este exemplo não impõe um juízo de valor ou militar a favor da nobre causa do alimento bom, limpo e justo (para usar o tripé de valores do movimento *Slow Food*. Afinal, os próprios imaginários da comida natural e orgânica e sua valorização do ingrediente vestir e adornar de civilidade o mesmo ingrediente selvagem. Os processos éticos e narrativos podem ser outros diversos, mas não obstante redundam no mesmo fenômeno da gastronomização do belo.

A ideia de comida feia (*ugly food*) circula com a mesma adesão espetacular do ingrediente ajustado a uma condição polida, limpa, lisa, impecável, na qual a percepção de beleza elimina qualquer distância contemplativa para um prazer aprisionado à necessidade da perfeição. “Além do seu efeito estético, (o polido) reflete um imperativo social geral: incarna a atual sociedade positiva. Não dói, não oferece resistência” (HAN, 2016, p. 30).

Por isso observamos que mesmo a militância dos movimentos de agricultura familiar e do *Slow Food*, em oposição ao imaginário do polido reivindicado pela grande indústria, recorrem à luta de narrativas para inserir no ingrediente um outro novo valor estético, mas que é igualmente focado no espetáculo da imagem, uma vez que este é o campo simbólico de disputa estética da hipermodernidade. Embora ressalte o espírito selvagem original daquele alimento, também o nega de sua função natural para atribuir a ele um lugar no mundo imaginativo, justamente ao fomentar a mesma produção compulsiva de imagens e de narrativas.

As relações humanas com a alimentação, relacionadas à cultura, aos ritos e a uma geografia próprias, desmancham determinadas barreiras com a mediação midiática ao se tratar da comida. O fato de termos acesso audiovisual ao que se come nas diversas culturas no mundo poderia dirimir as características de repulsa ou de conforto sugeridas por Cascudo (2011)? Desde a transmissão oral de uma receita, o acesso a um livro de determinado país ou região, à tela a TV, às páginas de um romance ou, mais agressivamente, ao contato com programas de televisão e vídeos de YouTube, cujo processo de deterioração das capacidades cognitivas para absorção intelectual do conteúdo advém de uma mediação para uma nova crise estética. Incorpora-se informações em doses alopáticas que compõem um novo imaginário que desloca a mediação outrora transmitida pelas veias da tradição culinária, da oralidade e dos arranjos sociais à criação

de uma nova percepção da comida, que tem no processo da gastronomização um imaginário eminentemente contemporâneo.

Portanto, os significados e entendimentos dessa transformação do ingrediente sob o signo da gastronomização mudam quando inseridos em uma sociedade absorvida pelo domínio da positividade estética e das novas narrativas. De modo que o processo de gastronomização na hipermodernidade não termina em si próprio, mas habita permanentemente os imaginários da comida, enquanto, distorce os espectros da memória e promove uma relação que é antes de dietética, imagética; e mais estética do que fisiológica.

**3.**

**Itinerários II:**

**Comida, imagem e  
mídia**

### 3.1 Mediações gastronômicas e o zeitgeist do sujeito gastronômico

Os processos do cultivo, da caça, do preparo, da conservação e do consumo do alimento se sofisticam com a ação do homem, único animal a fazer da alimentação um gesto social, ritual e, conseqüentemente, estético, como colocado até aqui. Com o fogo e com o sal, a comida se transforma; à evolução tecnológica dos utensílios (da cerâmica dos fornos à eletricidade cronometrada do micro-ondas) a comida ganha outros atributos, como a mercantilização. Com a Revolução Industrial, a gastronomia abraça o signo da velocidade (tecnológica, industrial) e leva os processos culinários à glória da cozinha doméstica ao passo em que retira a hegemonia criativa dos antigos gourmets – cozinheiros profissionais cujas rotinas de elaboração da comida levavam tempo em demasia, exigiam esmero e observância, ou seja, gerando novos significados, novas gastronomizações.

Pois, não é apenas a gastronomização que aponta para a crise estética que caracteriza a comida contemporânea. Desde a industrialização, a cozinha moderna funda novas relações mediadas pela complexificação de aparatos tecnológicos e de hibridismos culturais facilitados por uma comunicação global. A que propósito serve o ato de comer ante à diversificação dos parâmetros para a observação da experiência humana diante do alimento servido? Cascudo (1995) recorre à tradição; Camba (1995) aponta para o aspecto comportamental do modo de comer; e Lévi-Strauss (2013) mergulha em esquemas mitológicos ao tratar desta relação do homem com a comida e os modos à mesa. Em comum, todos esses se referem ao ato de comer em tempos de uma cozinha anterior à imagem. Ao menos ao do protagonismo da imagem ou do que Rancière (2003) chama de imagem ostensiva. Em oposição à imagem-nua (cujo sentido é diverso do que uso baseado em Gil), a imagem ostensiva trata de uma imagem de presença bruta.

Ela põe essa presença (bruta) como o próprio da arte, ante a circulação midiática da imageria, mas também diante das potências do sentido que alteram essa presença: os discursos que a apresentam e a comentam, as instituições que a colocam em cena, os saberes que a historicizam (RANCIÈRE, 2003, p. 32)

Estabelecer o vínculo que o ser humano mantém com a comida hoje requer ocupar a percepção pelo entendimento dos processos de mediação da imagem desenvolvidos historicamente e transformados pelo espírito humano e seu tempo. Entre os bródios populares de Luís IX na Idade Média e a Revolução Francesa, a França ostentou os banquetes excêntricos de Luís XIV na virada para o século 18, quando formou um imaginário do banquete como máxima experiência estética do ato de comer aristocrático.

O trajeto palaciano da “comilança” (STRONG, 2002) orientou os modos de comer da sociedade ocidental moderna associada ao entretenimento. Música, números de ilusionismo e adereços cenográficos passaram a ornar a mesa com o intuito não mais cerimonial e ritualístico e sim espetacular.

A comida começa a ocupar um lugar de coadjuvante para a compreensão da experiência à mesa, a qual, então, dissipa a fruição estética que caberia sobretudo à dimensão do palato e do olfato em colaboração sensorial a fim de gerar uma percepção gustativa plena. A experiência estética da comida, assim, é conduzida por uma estética comunicacional, num fenômeno que desloca à medida do tempo seus atributos de produção de sentido. Esses banquetes começam a ser concebidos como forma de se instituir o ato de comer como ato público.

Além de se considerar a imagem mediada, deve-se levar em conta os atores que legitimam a mediação. Se nos banquetes monárquicos franceses, eram as autoridades, os copeiros e, em seguida, a nascente figura do chef de cozinha, na modernidade foram os gourmands (os antigos gourmets). O campo de legitimação se desloca na contemporaneidade. Autoridades governamentais ou do gosto burguês não dominam mais o espaço de influência para determinar a experiência gastronômica. Ao menos não de forma direta ou institucional. Essa tarefa está cada vez mais a cargo de porta-vozes midiáticos. São personagens e espaços que migram ao sabor do tempo: outrora os *gourmands*, em seguida o crítico gastronômico, que se torna agora uma figura evanescente em meio aos novos influenciadores gestados fora do campo do jornalismo e da intelectualidade gastronômica.

Situo brevemente o impacto dos suportes dos *media*, ou seja a mídia, para o favorecimento desses arranjos de mediação ao longo da história da imagem. A influência e a percepção midiática da comida, afinal, não se limita aos adventos tecnológicos comunicacionais do século 20. Mas vem desde os hieróglifos, umas das primeiras formas de transmissão pictórica da comida. No contexto do Antigo Egito, para situar um dos momentos mais abundantemente providos de registros históricos da Antiguidade, os ideogramas em hieróglifos conseguiam fornecer pistas às gerações vindouras sobretudo de práticas agrícolas e de ingredientes. E peças arqueológicas recuperadas e encontradas em meio a escavações davam conta de determinados modos de comer, sobretudo das castas mais abastadas.

Como observa Bresciani (2015), os registros gastronômicos da comida, ou seja, sua transformação pela mão de cozinheiros e o serviço real (que era o que se

documentava) não chegou até este tempo em forma de livro. Restavam apenas legendas cravadas em pedra, que não conseguiam de modo muito didático transmitir processos ou um receituário de fato. Salvo raríssimos achados arqueológicos, como o caso da tumba de Rekhmire (1.504-1.450 a.C.), cuja algumas de suas legendas constavam receitas de bolos.

Esses bolinhos eram destinados à mesa do deus e preparados na pastelaria do templo:

“Pilar uma porção de tubérculos de junça em um pilão; peneirar a farinha cuidadosamente; acrescentar uma taça de mel e amassar; colocar a massa em uma caçarola de metal; levá-la ao fogo juntando um pouco de gordura; [cozer em fogo brando, até que a massa fique consistente; dourar com cuidado para não queimar;] [deixar esfriar] e fazer pães cônicos” (BRESCIANI in: FLANDRIN e MONTANARI, 2015, p. 78).

Na Antiguidade Clássica (greco-romana), a comida passa a ser comunicada como adereços figurativos ligado à ordem dos deuses. As esculturas de Dionísio a segurar cachos de uvas têm uma função muito mais de caracterizar a singularidade do Deus do Vinho, conseqüentemente permitindo a concepção de um símbolo que atravessa o imaginário da antiguidade até a modernidade. Logo as especialidades alimentares e mesmo a prática culinária começam a ser estruturados em livros. Após a comunicação iconográfica, a literatura se apresenta como a arte que melhor media a comunicação da comida. Conforme Soares (2011), os primeiros livros de culinária são datáveis, pelo menos, do século V a.C., quando “a alimentação adquiriu o estatuto de área do conhecimento autonomizada” (SOARES, 2011, p. 51).

As receitas, antes, eram descritas em meras citações de publicações que abordavam assuntos naturais, agrônômicos ou medicinais. Os livros e glossários com saberes específicos para a produção alimentar ganham a dimensão de culinária nos escritos platônicos, que observavam a relevância da culinária como uma arte ligada aos cuidados com o corpo. A partir dele, obras individualizadas passaram a compor a literatura culinária, com autores a exemplo de Miteco, a quem Soares (2011) atribui a identificação de “autor de um livro de cozinha” em uma pesquisa que destaca as primeiras enciclopédias culinárias de que se tem registro, para então elencá-las.

Eram normativas muito diferentes da cozinha clássica francesa pós-Iluminista, pois não tinham como atributo a produção ordenada de técnicas e processos com vistas à mercantilização da comida.

Os Lídios foram também quem inventou (sic) a *karyke*, de cuja preparação falam os autores de Livros de Culinária Glauco de Locros, Miteco, Dionísio, dois Heraclides naturais de Siracusa, Ágis, Epeneto, Dionísio e ainda Hegesipo, Erasítrato, Eutidemo, Críton, para além de Estefano, Arquitas,

Acéstio, Acésias, Diócles e Filístion. Creio que estes são todos os autores de Livros de Culinária que existem. (SOARES, 2011, p. 45).

Ou seja, a alimentação, os hábitos de consumo e processos de fabricação passam a ser compreendidos, sobretudo, como relevantes registros das sociedades. A mediação cumpre uma função aqui mais histórica e patrimonial e, portanto, menos interessada em estabelecer uma ementa gastronômica.

A seguir, com o desenvolvimento de novas relações de sujeito-objeto, a comida torna-se mediada por outros vínculos perceptivos, sendo a pintura uma das mais expressivas e responsável por fundar a mediação visual que incidirá sobre os imaginários da representação da comida na arte. A comida, ela própria, deixou de ser objeto-finalidade para servir de meio do fazer artístico. Em uma era pré-industrial, ingredientes naturais (comestíveis ou não) serviam de suporte para a realização artística. Tintas à base de pigmentos obtidos de terra, rocha, frutas, óleos e corantes de vegetais ou de animais e até mesmo sangue, compunham as paletas dos pintores.

A partir do século 15, quando das grandes navegações, a arte sacra europeia, que ditava as tendências ocidentais da pintura, passou a se interessar pela representação figurativa da comida mais distante da comunicação de uma cultura alimentar, como o faziam os renascentistas nas pinturas de natureza morta, e mais interessada na representação da realidade. No século 16, o pintor maneirista e decorador Giuseppe Arcimboldo se fazia notório para a posteridade por dispor frutas, verduras e flores de modo coordenado até a composição de fisionomias humanas na série *As quatro estações* (1563), seguida pelos famosos quadros *O jardineiro vegetal* (1590) e *Vertumnus* (1591), em que reproduzia alegoricamente o busto do imperador Rodolfo II da Alemanha.

Após ele, vieram as representações realistas dos pintores do Século de Ouro Neerlandês, como Jan Davidszoon de Heem e Pieter Claesz, e o impressionismo, já sob a aura da Revolução Francesa, que teve em Claude Monet seu maior representante. Por ser ele próprio um *gourmand*, Monet também se tornaria um dos primeiros pintores a encapsular uma estética gastronômica, de fato. Joyes (2010), que biografava a faceta gastronômica do pintor francês, aponta como Monet era influenciado pela sua rotina de anfitrião em jantares e piqueniques na famosa casa de Giverny, tornada ponto turístico após sua morte.

A representação pós-impressionista, apresentava, portanto, uma mediação preocupada em expandir a leitura do universo material da comida, com grande carga dramática e abertura à experimentação, como no caso de Vincent Van Gogh. Por um viés

repaginou a natureza morta, a exemplo de *Natureza morta com bloaters* (1886), com um olhar que permite ao espectador projetar uma dinâmica da produção gastronômica do mercado local sem a necessidade de outrora, de tornar real o alimento por meio de formas.

A comida enquanto objeto permite uma leitura contextualizada com o espírito humano, a partir do vínculo proposto com a crueza e a rusticidade dos peixes embrulhados em papel. Ainda Van Gogh, em *Os comedores de batatas* (1885), parecia contestar a representação aristocrática da comida, permitindo projetar os camponeses, aradores da terra, dignificados igualmente pelo momento da refeição à mesa e não apenas na lida do campo.

Paul Cézanne, cujas obras de natureza morta compõem uma das principais referências do registro artístico da comida para a modernidade, teria sido um pioneiro do que hoje se convencionou chamar de “selfie de comida”<sup>47</sup>. Pois Cézanne tinha como método distribuir as frutas protagonistas de suas telas, de um modo aparentemente intuitivo, porém ordenado, como analisa Pina (2017), a respeito de *Natureza-morta com maçãs* (1898): “Apesar de ser uma mesa com frutos, a obra não tem nenhuma intenção de se referir a uma mesa posta ou uma refeição. Os elementos, pelo contrário, são usados para provocar um espetáculo estético.” (PINA, 2017, p. 48)

O olhar gastronômico com função de realização estética terá particular concentração na modernidade e, sobretudo, no avançar dos séculos 20 e 21. Às pinturas e desenhos se somam fotografias, livros de receita, peças jornalísticas e publicitárias, programas de TV, filmes e a internet – a partir da qual as mídias sociais, passam a recorrer ao registro e ao consumo não mais de comida e sim do que chamarei adiante de imagem-gosto.

É neste tempo em que a semântica gastronômica e suas façanhas públicas sofrem profundas mudanças geradoras de crise estética. Os processos de mediação são favorecidos pela ordem do consumo – em especial a partir da Revolução Industrial, como apontado na introdução. Mas do ponto de vista dos espaços de legitimação midiática, é importante observar os espaços que a gastronomia ocupou e ocupa.

No início do século 20, a gastronomia não estava no discurso público. Era tema marginal até mesmo entre especialistas. A arte culinária simbolizava a realização gastronômica. Os espaços de mediação culinária na primeira metade do século, portanto,

---

<sup>47</sup> Selfie de comida é o termo popularmente utilizado para designar as fotografias tiradas dos alimentos ou, principalmente, pratos de comida, postadas a seguir em redes sociais. Adiante, neste capítulo, este tema será tratado ainda.

eram aqueles dos livros de receitas domésticas, da fotografia e dos eventos públicos (feiras, competições e, claro, restaurantes). A partir dos anos 1950, com a classe média empoderada no pós-guerra, o consumismo estimula o advento de shoppings centers e abre uma era para o capitalismo artista com os 30 gloriosos anos do design<sup>48</sup>. O culinário doméstico é capturado para uma complexidade maior de mediações, sobretudo comunicacionais. Midiaticamente, o advento da produção televisiva, simultaneamente à diversificação de produtos editoriais (revistas, editorias jornalísticas e peças publicitárias), colocou a culinária no centro do debate gastronômico.

Pensar a comida num campo midiático-comunicacional seria, em rápida e superficial análise, abrir o debate para uma experiência a respeito dos sentidos da visão e da audição, voltado para objetos como livros de receita, revistas especializadas, suplementos de jornais, propagandas (*flyer* de promoção ou filme de lançamento de produto), programas de TV (*reality show*, série documental), à lógica dos processos de mediação apresentados ao início do capítulo.

Dória (2009) propõe de forma prática que, dentro dos limites do campo da alimentação, a comunicação habitaria exclusivamente o reino da semiótica e da prática da comunicação social (jornalismo, marketing, design, relações públicas etc.). No entanto, ele desconsidera que a comida em si é uma mídia e, portanto, carrega atributos comunicacionais de ordem estética. De fato, é inegável, a potência da comunicação enquanto ciência para contribuir à investigação dos fenômenos do discurso gastronômico, da posição de celebridade à qual foi alçada a figura do chef de cozinha, das análises de insumos propagandísticos, cinematográficos, televisivos; ou das questões tocantes ao jornalismo, à comunicação organizacional e à publicidade em certas medidas.

E, por este motivo, serão comentados em pequenas análises ao longo deste capítulo, de modo complementar ao método fenomenológico, eixo desta tese, alguns produtos audiovisuais, personalidades e veículos de mídia.

Mediações, portanto, se apresentam como fatores dominantes na pesquisa acerca da alimentação e da comida dentro daquilo a que se refere como campo comunicacional. A comida ganha espaço na pesquisa em comunicação por sustentar temas de grande apreço para os estudos de mídia, a exemplo de sedução, manipulação, entretenimento, informação, serviço, discurso, significado etc. Afinal, em comum nessas possibilidades

---

<sup>48</sup> Este período é descrito por Lipovetsky e Serroy, 2015, como o da emersão de novos costumes de consumo, não mais baseado no espírito de praticidade, mas suscitado pela difusão do design para a concepção de produtos e para as estratégias de comunicação, entre 1950 e 1980.

de investigação há a capacidade de reorganizar o objeto comida em perspectivas objetivas e um tanto assertivas, embora pouco empíricas uma vez que dispensam a experiência do ato de comer em si e, conseqüentemente, os instrumentos de análise inerentes à percepção sensorial do paladar e do olfato.

Antes, é importante situar a presença midiática nas relações orbitais com a sociabilidade, a instrumentalidade culinária e a constituição histórica. A comida ocupa lugar de honra nos imaginários gastronômicos sobretudo por sua presença midiática, uma vez que ela própria se traduz como um meio. A noção de McLuhan (1988) de que os *media* (meios de comunicação) são extensões do homem e, portanto, compreendidos como linguagem e não apenas como veículo, parece apontar para um caminho a permitir aliar a comida às labirínticas noções da comunicação – especialmente pela transversalidade fronteira que a permite integrar o escopo do que já chamei de ciências gastronômicas. “O conteúdo de qualquer meio ou veículo é sempre um outro meio ou veículo.” (MCLUHAN, 1988, p. 21)

É claro que a abordagem de McLuhan se propõe insuficiente para o desvelamento da crise estética. Insuficiente apenas porque não podemos assumir ingenuamente que todo o inventário acerca do meio transportador da mensagem do autor canadense permita adaptações simplórias para todo um contexto que se pode entender como mídia para além do corpus original, que seria a cultura dos *mass media*. Também preservo a pesquisa de um esforço hercúleo e pouco irretorquível para uma transposição da cultura produzida para o grande público, alcançada elementarmente pelos sentidos superiores de compreensão (visão e audição), para este inóspito lugar das relações comunicadoras (ou do potencial comunicador) reservado aos sentidos de olfato e paladar.

Ao pensar as atribuições do paladar como primeiro aferidor do gosto na forma de elemento estético, portanto artístico em alguma medida, não se exclui os demais aparatos sensíveis tangentes à percepção humana. Também não cabe conferir ao paladar uma dimensão superlativa, anuindo uma possível e banal disputa de forças opostas numa esfera maniqueísta entre os sentidos superiores e os inferiores na qual encamparia uma torcida em prol dos menos favorecidos. Pelo contrário, o desafio é de buscar entendimento perceptivo da comida na integralidade das faculdades do sensível.

### **3.2 Gastronomia: do ofício à arte**

Da produção do labor na cozinha aos programas gastronômicos audiovisuais, o vetor da comida contemporânea demonstra mais do que a conceitualizada

gastronomização, um caminho para se elevar a artesanaria culinária ou a gastronomia ao status de arte, uma vez que a própria arte carrega em si um fator midiático. Um chef é um artista? Um restaurante é um cenário? Se para ambas as perguntas a resposta conferida for positiva, e possível concordar sem hesitação de que a comida seria uma obra de arte.

Na história da alimentação, o embate acerca da prática culinária como ofício ou como arte é permanente e adiante que não será este o ambiente a pretender encerrá-lo, pacificá-lo muito menos exauri-lo. O mais famoso centro de formação e qualificação gastronômica do mundo intitula-se École d'Arts Culinaires Le Cordon Bleu (Escola de Artes Culinárias Le Cordon Bleu). No maior centro de ensino superior dedicado exclusivamente ao tema, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo), se oferece um programa de mestrado de gastronomia aplicada e “arte culinária”, para citar exemplos práticos do uso da terminologia para qualificação de um ofício.

Quanto à questão artística, deveras, o cânone das sete grandes artes permanece consolidado, mas também caduco, pois não considera a evolução das linguagens culturais como arte pura – lembrando que o cinema foi considerado, no século 20, a última grande arte após muita polêmica, o que abriu espaço para se hierarquizar a seguir a fotografia e os quadrinhos. Mas que posições restariam para se acolher a videoarte, a performance e, por que não, o artesanato, a moda, a culinária e a gastronomia?

Considerar comida arte ou não arte, portanto, seria favorecer uma argumentação irrelevante para o propósito desta tese. Afinal, a discussão da comida como arte remonta à própria ideia da percepção do belo, a qual transcende o campo legitimado como artístico: a saber as artes visuais, literatura, música etc. O que definiria comida como arte não é a ontologia da comida, nem mesmo a característica de quem a produz, senão a instância na qual se insere, o seu contexto social e sua epistemologia.

Situar uma produção gastronômica como ofício ou como arte requer estabelecer as hipóteses dessa realização enquanto função da parte de quem a produz e, sequencialmente, da parte de quem participa de sua fruição. Talvez, o melhor caminho para este debate resida numa discussão estética – mais uma vez, para o benefício dos objetivos desta pesquisa. Abandona-se objetivamente uma hermenêutica do objeto artístico e assume-se o valor estético. E, com isso, a discussão ganha uma dimensão enorme para se abordar desde a representação gastronômica na pintura moderna até as expressões dinâmicas das celebridades de rede social.

Importante voltar a Aristóteles e Platão, no que tange o debate entre ofício e arte, para recuperar a chave para as duas abordagens de ofício (*téchne*) e arte (*mímesis*), posteriormente a derivar em tantas possibilidades, que levarão, dentre elas à poética (*poíesis*). A questão aqui evocada não pretende se limitar ao dualismo, senão oferecer uma perspectiva clássica para posicionar o objeto comida na discussão do fazer artístico.

Resultado do ofício, a comida produzida a partir dos ingredientes tem um valor gastronômico cunhado por um saber-fazer baseado na habilidade desenvolvida pela repetição motora e o apelo à faculdade racional. Somados ao conhecimento dos insumos, dos instrumentos para desenvolvê-los em receita e a definição de uma finalidade, o ofício se assume tecnicamente o valor artesanal e prático em aparente oposição à *mímesis*. Mas a *mímesis*, na forma de arte, produz sentido. E o faz por meio de certos princípios da artesanaria. Embora os cálculos precisos e repetições do ofício do artesão possam ser transgredidos para o propósito de arte, as belas-artes partem (numa ementa geral) de princípios em obediência à *téchne* e pelo desenvolvimento da *práxis*.

Muito caro ao artesanato, esse efeito prático leva a uma condição de permanência (fixação de um conjunto de atividades obtidas por meio da constância e da repetição). A permanência permite o aprimoramento da execução do ofício por intermédio do esforço, da dedicação e da disciplina com objetivo de desenvolvimento de uma ação a título de aderência do conhecimento. Posto assim, o objeto do ofício teria, a rigor, um caráter meramente resultante da *téchne* sem o sabor interpretativo gestado pela reflexão – esta uma atividade muito relacionada aos auspícios da arte. A prática gastronômica e sua presunção artística disputam o lugar desse dilema entre o rigor artesanal e a concentração do espírito (reflexão) sobre si ou sobre aquilo que se faz.

A estética da comida não depende do dilema artístico para ser concebida. Afinal, o fenômeno gastronômico permite leituras decerto diferentes do objeto artístico e descoladas das teorias da arte. E, por outro lado, a própria arte não cabe como objeto analítico para as teorias da alimentação. No entanto, ao considerar a potência transdisciplinar de ambas as áreas do conhecimento (seja da *téchne* ou da *mímesis*), tendo a concordar com Bromley (2014), quando propõem que essas disciplinas podem (e devem) se entrecruzar para superar a necessidade de se determinar até onde vai o ofício e até onde vai a arte.

A arte e a gastronomia são duas expressões culturais que crescem em paralelo – cada qual com suas próprias tradições, valores, instruções e ideais. A exclusão dos sentidos químicos da arte permitiu à gastronomia florescer de modo independente; todavia, nesta época de integração, aumentam as

contaminações entre esses importantíssimos aspectos da cultura. Se cada qual dessas disciplinas, sozinhas, devem suportar suas próprias limitações, juntas podem se aprimorar e oferecer instrumentos potentes para investigar seus problemas que moldam o nosso futuro. (BROMLEY in. PERULLO, 2014, p. 92, trad. do autor<sup>49</sup>)

Como o grafite (ou pichações), as tatuagens e a moda, a culinária e a gastronomia tendem a balizar essa discussão sobre os limites laborais de cada qual de modo contraproducente para o fortuito embate artístico, porém não para as reflexões acerca de experiência estética. Decerto, para este propósito, não é central considerar comida arte, ao menos não no cânone dos movimentos artísticos. Mas seria importante colocar a comida como possibilidade artística e, portanto, receptáculo de fruição e realização estética.

Afinal, a comida carrega consigo uma ontologia transformadora, como na pichação ou na tatuagem, que permitem a incisão de elementos externos (a tinta, a agulha) ao produto imaculado (a parede, a pele). Ao submeter um ingrediente ao sal, ao vinagre, ao óleo, ao fogo, ou mesmo a um processo técnico de corte ou cocção, ele se modifica. Esta transformação resultará, em menor ou maior medida, em uma expressão, no mínimo, estética. Melhor do que argumentar se a gastronomia é ou não arte, proponho buscar o caráter da experiência como agente fenomenológico de observação do objeto.

A comida não se consome e não se evanesce, mais que isso transforma-se e transforma-nos. Para compreender a cozinha como arte, se deve superar a equação: objeto permanente = presença visível, e a perspectiva representacional que a sustenta. Em um modelo alternativo, desvinculado da estética da forma e que valoriza ainda mais os aspectos vitais e metabólicos, os aspectos da transformação e da mudança, a comida sempre deixa um rastro ainda que não se possa ver. (PERULLO, 2014, p. 17, trad. do autor<sup>50</sup>).

A comida é, ela própria, mídia, mas também tem seu poder de produção associado em grande parte aos suportes tradicionais de veiculação da experiência com a comida que seria, antes de gastronômica, midiática. Portanto, carregam arte e ofício de modo indissociável como plataforma de expressão. A fruição de quem experimenta a comida, no sentido de ter uma experiência com ela, constrói rastros de percepção em relação ao

---

<sup>49</sup> “Ho esordito affermando che la gastronomia non è un’arte. L’arte e la gastronomia sono due espressioni culturali che sono cresciute in parallelo – ognuna con proprie tradizioni, valori, istruzioni e ideali. L’esclusione dei sensi chimici dall’arte ha permesso alla gastronomia di fiorire indipendentemente; tuttavia, in quest’epoca d’integrazione, aumentano le contaminazioni tra questi due importantissimi aspetti della cultura. Se ognuna di queste discipline, da sola, deve sopportare i propri limiti, insieme possono migliorarsi e offrire potenti strumenti per indagare sui problemi che plasmano il nostro futuro”

<sup>50</sup> Il cibo non si consuma e non svanisce, piuttosto si trasforma e ci trasforma. Per comprendere la cucina come arte, occorre superare l’equazione: oggetto permanente = presenza visibile, e la prospettiva rappresentazionista che la sostiene. In un modello alternativo, non vincolato all’estetica della forma e che valorizza piuttosto gli aspetti vitali e metabolici, la trasformazione e il cambiamento, il cibo lascia sempre traccia anche se non si vede.

objeto comunicado. O fator artístico diminui frente ao empírico, pois seja qual tenha sido a elaboração colocada diante do experimentador, o que restará é sua manifestação sensorial.

Benjamin (1985), ao propor o conceito de aura, também traz um olhar sobre a *téchne* no arcabouço da apreciação artística. Seu conceito de aura permite para este propósito uma leitura do arrebatamento causado pelo objeto ante à experiência. O autor argumenta que a aura carregaria uma pureza encontrada exclusivamente na singularidade do objeto, considerando portanto que um abalo (ou a destruição da aura) ocorre mediante a reprodução daquilo que era único – ou seja, o ofício, a permanência. Mas trata-se de um conceito muito mais importante como entrada conceitual para se compreender a arte no século 20, do que como ementa teórica para a conclusão dessa discussão.

Esse processo é sintomático, e sua significação vai muito além da esfera da arte. Generalizando, podemos, dizer que a técnica da reprodução destaca o domínio da tradição o objeto reproduzido. Na medida em que ela multiplica a reprodução, substitui a existência única da obra por uma existência serial (BENJAMIN, 1985, p. 168)

A discussão de Benjamin tem como escopo a obra de arte enquanto objeto, estendendo uma crítica ao cinema e à fotografia, por suas características tecnológicas, que por princípio não permitem a concretização de uma obra singular, senão reproduzível. Pensar a comida neste entorno benjaminiano é importante, sobretudo a partir da generalização acerca da técnica, que permite uma correspondência com a experiência gastronômica, ao menos entrega a abertura de se considerar o domínio da sua tradição: que é o de uma reprodução, mas que nunca é exatamente a mesma.

Na gastronomia, a ideia de autenticidade liga-se muito à tradição. Enquanto para a obra de arte, depende, nesta chave de leitura, do “aqui e agora da obra de arte, sua existência única, no lugar em que ela se encontra” (BENJAMIN, 1985, p. 167). Enquanto que na gastronomia, por maior que seja o preciosismo do cozinheiro, ingredientes culinários são mais dissonantes e efêmeros entre si dos que a matéria-prima da produção artística. Não se pode servir exatamente o mesmo corte de um alimento integral para o mesmo cliente (às vezes nem do mesmo ingrediente).

Não pretendo, nesta apropriação do conceito benjaminiano, defender ou mesmo argumentar a existência de uma aura para a experiência da comida. Havendo ou não, a crise posta mais adiante por Benjamin a partir desse extrato da experiência interessa mais: as funções do objeto apreciado. Na qualidade de objeto de culto, a obra de arte tornada pública perderia seu atributo mágico, aural, e pretende-se um item a ser exposto, visto por

todos. Na gastronomia, a comida reproduzida tecnologicamente também integra um campo de menor apreciação estética por seu alto valor de exposição.

É como se a comida do restaurante, colhida, tratada e pensada como receita por seus valores nutritivos e gustativos servissem ao propósito desta magia: o frescor da tradição produzida e montada exclusivamente para a apreciação daquele cliente/experimentador. Enquanto o valor da obra reproduzível em escala tecnológica estivesse representado na produção dos alimentos ultraprocessados expostos nas gôndolas de supermercados.

Curiosamente, para a obra de arte, a aura foi em muito superada. Pois o original não significa o melhor. Para a gastronomia o valor aural, da experiência única do restaurante, começa a servir de regra para a experiência com a comida: o prato criado e elaborado pelo chef qual obra de arte se torna um fetiche e uma narrativa, reforçada por novas mediações que reposicionam a comida no centro deste debate.

### **3.3 Comida audiovisual: a criação do gênero gastronômico**

Para compreender a formação do imaginário da comida contemporânea, é necessário considerar a forma narrativa que exerceu um predomínio na caracterização das linguagens e das estéticas que cada produto gastronômico carrega consigo: o audiovisual. Como notam Bordwell e Thompson (2015), a determinação de gêneros narrativos nas artes e mídias audiovisuais são resultado de um método de segmentação de estilos cunhados inicialmente na literatura, posteriormente no teatro e, por extensão, levado ao cinema. Neste último foi onde obteve lugar determinante para se instituir como um sistema formal.

O sistema formal compreende as categorias cinematográficas de modo abrangente, desde a definição de um gênero (drama, comédia, romance, ação, horror, suspense) a considerar a unidade de linguagens que formam um movimento (expressionismo alemão, nouvelle vague, realismo italiano, cinema novo, chanchada). Porém, os gêneros também se subdividem à medida em que se percebe novas chaves narrativas e estéticas específicas capazes de unificar outros conjuntos de realizações. No cinema de horror, essas categorizações são abundantes: gore, splatter, slasher, body horror, found footage, psicológico, terrir... Em outros casos, podem ocorrer as combinações de gêneros: comédia dramática, comédia romântica.

Esses gêneros cinematográficos se estabeleceram no seio da indústria de Hollywood, em seguida se tornaram um método de catalogação de filmes nas

praticamente extintas videolocadoras, para a busca organizada nos serviços de TV por assinatura e, nos tempos do advento do VOD e das plataformas de streaming, associados à sugestão algorítmica do software.

Gastronomia se torna gênero cinematográfico neste ambiente. Embora tenha sido tematicamente muito explorado nas narrativas ficcionais literárias e cinematográficas, as histórias sobre comida ou ambientadas em contextos gastronômicos ganham especial atenção diante de uma notoriedade particular que essa expressão ganhou, sobretudo, nos últimos 20 anos. Mas não foi o cinema que catapultou a criação de um gênero gastronômico, mas a ostensiva produção televisiva.

O fetiche da gastronomia na televisão não é algo novo. Os programas matinais de receitas caseiras mantinham aceso o interesse das donas de casa ocidentais. Um marco da produção americana foi Julia Child, com seu *Mastering the art of french cooking*, nos anos 1970. E, antes dela ainda, aqui no Brasil, Ofélia Anunciato apresentava o passo a passo para uma refeição feliz na TV Santos de 1958 e, na década seguinte, na histórica *Cozinha maravilhosa da Ofélia*, que durou por 30 nos na TV aberta. Este formato de cozinha prática – fazendo uma rápida genealogia brasileira – começa com Ofélia, estende-se para Palmirinha Onofre e começa a se modernizar nas mãos de Ana Maria Braga e despertar o interesse do público masculino ao filão anteriormente direcionado a um nicho denominado no jargão do marketing editorial como de “donas de casa”.

Com a ampliação do acesso à TV por assinatura, os formatos televisivos internacionais começam a exigir sofisticação e diversificação da produção nacional e mesmo na concorrência entre emissoras. Surgem, portanto, programas capitaneados diretamente por chefs de cozinha. Esse momento, entre os anos 1990 e 2010, registra uma nova crise estética da comida contemporânea: o estabelecimento de um reconhecimento da cozinha profissional como ambiente de glamour.

O envaidecimento da figura do chef de cozinha, embora sintoma antigo da profissão início da modernidade, ganha um novo vetor de propulsão para a construção da sua própria imagem. Esse processo encontra lastro na glamourização histórica dos chefs e cozinheiros reais da Europa renascentista. Na era pós-industrialização, a cozinha profissional deixou de ser uma necessidade do mercado de luxo para se tornar comércio essencial. Com a popularização dos restaurantes e a consequente precarização da atividade profissional de cozinheiro no mundo contemporâneo, as cozinhas de restaurantes ocupavam lugar discreto – até irrelevante – na pauta midiática tradicional até o fim do século 20.

Apenas restaurantes luxuosos ou aqueles chancelados por prêmios relevantes (como o do guia Michelin) disputavam atenção na mídia – ainda assim restrita a um nicho de comensais interessados em turismo gastronômico. Não obstante, os programas de TV por assinatura a partir dos anos 1990 aliavam gastronomia e viagem até, no final da década de 2000, culminar no boom dos reality shows culinários (a franquia *Masterchef* fracassada no Reino Unido em 1990, foi redescoberta pela Endemol Austrália em 2009 e, então, espalhada pelo mundo).

Os chefs ou cozinheiros celebridades o eram por meio da instituição legitimadora de uma programação, sobretudo, televisiva, que encontrou na cozinha uma narrativa audiovisual potente para produção de entretenimento. Esse diálogo, pretensamente face a face estabelecido entre público e apresentador, é uma das linhas constituintes desse tipo de comunicabilidade audiovisual sintomático que vai colocar a gastronomia como gênero narrativo. Cria-se uma relação entre emissor e receptor que é fundamental para que o público sintam-se “na sua cozinha” ao ver aquela atração, embora “o programa de culinária seja ordenado por uma realidade construída e ficcionalizada, *que cria o espetáculo*” (JACOB, 2013, p. 98, grifo do autor).

A representação desta relação do espectador com a comida propõe ser uma forma de correspondência à experiência fisicamente impossível (tolhidos os sentidos tátil, do olfato e do paladar) pelo olhar e pelo som. Partindo da provocação de HERNES, que entende que “a mídia altera tanto o funcionamento interno de outras entidades sociais quanto suas relações mútuas” (HERNES, 1978, p. 181), é possível compreender que o gênero gastronômico evidencia muito mais do que apenas um recorte temático à narrativa construída. Afinal, os programas de competição gastronômica não deixam de ser antes *reality shows*; e filmes como *Estômago* (Zencrane, 2007) e *Chef* (Imagem Filmes, 2014) não deixam de constar como comédias dramáticas.

Mas com o advento das mídias sociais e uma necessidade “viral” de se criar novas e efêmeras possibilidades narrativas por parte dos agora chamados de criadores de conteúdo, a profusão da gastronomia como gênero se consolida criando outras crises estéticas, como a do *food porn* ou comida pornográfica. O termo se define como “uma exposição midiática excessiva e até mesmo obsessiva de fotografias e vídeos de alimentos e de pratos de comida atraentes e sedutores, em redes sociais como Facebook, Twitter, Snapchat, Tumblr, Flickr, Pinterest e, especialmente, Instagram” (JUNQUEIRA, 2019, p. 173).

O fenômeno do *food porn*, contudo encontra enorme lastro nas próprias narrativas televisivas. Veja o quadro televisivo do antigo programa matinal *Xou da Xuxa* (Globo, 1990), “Quem quer pão?”. Ora, todos quereriam pão. Era a hora do desjejum e em casa (de quem podia dar-se ao luxo) havia pão. Eis que chegava o momento em que a apresentadora sorteava a criança sortuda que iria tomar café da manhã com a Rainha dos Baixinhos. Era uma comoção. Para outros um desejo até fisiológico (não havia pão à mesa naquele dia). Mas a experiência não queria restringir-se ao sorteado. Comer mamão, pão com queijo e água de coco era só para o felizardo. Mas a letra da música cantada por Xuxa dizia outra coisa: “Toma o seu café comigo que eu tomo contigo na televisão”.

Desde a revolução dos programas para donas de casa nos EUA dos anos 1950, a TV convida o espectador para sentar-se com ela à mesa para saborear seus quitutes inefáveis. Os anos 2000 – e mais ainda os 2010 com suas receitas ultrapráticas, de montagem dinâmica e menos de 30 segundos – transformaram a sociedade de consumo em voraz consumidora de comidas virtuais.

“A mediação, entre o indivíduo e a realidade, pelos meios de comunicação audiovisuais potencializou os sentidos da visão e da audição e jogou o homem num vórtice de experiências cada vez mais virtuais, levando-o a uma espécie de encantamento tecnológico. Nesse ponto, a ruptura com cultura tipográfica e sua transformação em cultura da mídia inscreveu a prática tecnológica no cotidiano do indivíduo e reelaborou, principalmente, sua experiência estética” (OLIVEIRA in CASTRO, 2012, p. 66).

Esse sujeito midiaticizado recebe influências audiovisuais, hoje, nos mais diversos e dinâmicos suportes, smartphones, tablets, PCs, smart TVs, via satélite, via cabo, querendo e sem querer. Poderíamos seguir o debate sobre o café da manhã da Xuxa ou avançar até os vídeos de receitas rápidas do canal on-line Tastemade. Para nós seria importante, por um interesse estético quanto ao processo de criação também audiovisual, determinar como corpus do trabalho um único produto audiovisual. Dentre muitas escolhas possíveis, a série documental *Chef's Table* (Netflix, 2015), criada por David Gelb, elevou a condição do *food porn* dos vídeos de insinuas de comidas exageradas ou aparentemente saborosas para cunhar um gênero gastronômico.

A produção dedicou cada um dos seus doze episódios da primeira temporada a contar a história de um chef de cozinha, com um aparato cinematográfico perspicaz para se capturar e mostrar imagens de tal forma que influenciou a própria produção de anúncios publicitários de restaurantes quanto também as práticas dos chefs de cozinha (que por conta do programa, começaram a adotar novas formas de servir e narrar sua

própria comida ao seus clientes). “A mídia altera tanto o funcionamento interno de outras entidades sociais quanto suas relações mútuas” (HERNES, 1978, p. 181).

*Chef's Table*, como todos os demais produtos midiáticos que enfocam a comida, limita-se ao tempo de sua reprodução mecânica, ou seja, promove uma visão restrita do que acontecera desde a captura das imagens à edição atendendo ao formato do programa. Essa transformação que o produto midiático sofre no seu processo de criação, portanto, muito devido a questões técnicas, traz consequências para a comunicação daquele alimento. O que destacaria *Chef's Table* de um reality show de competição, por exemplo, está na conexão emocional a que pretender firmar com seu espectador e nos dispositivos de linguagem maneiristas que carregam essa mensagem: trilha sonora zen, abuso da câmera lenta e de ângulos de plongée absoluto (ou zenital), quando a câmera aponta completamente para baixo, revelando o olhar do cliente para o prato de comida. Embora a série seja um produto por meio do streaming multiplataforma da Netflix, carrega as mesmas prerrogativas do programa televisivo, no qual

A realidade concreta perde seu vigor diante da forma reprodutiva. De fato, ao cozinhar para a TV, a comida perde toda a sua naturalidade, sua crueza. Ela é mediada pela tecnologia, assim como na mídia impressa, e se transforma em um novo signo, aquele da reprodução (JACOB, 2013, p. 94).

O que muda em *Chef's Table* é a forma com a qual gera o engajamento do espetáculo audiovisual, na produção do encantamento. Jay Rayner, no *The Guardian*, dirá que é “apenas uma forma ‘cool’ de construção de mitos” (RAYNER, 2015) e Oliveira definiria este encantamento como “a captura sistemática do olhar e da audição do espectador que, diariamente, sai em busca de emoções e sensações que, apesar de fugazes, parecem-lhe tremendamente intensas” (OLIVEIRA in. CASTRO, 2012, p. 62).

*Chef's Table* utiliza-se de uma estratégia de conferir ao chef de cozinha, devido à sua artesanaria, um tratamento de artista. Não vamos, neste espaço, debater se a comida deve ou não ser considerada arte e, conseqüentemente seu criador, artista. Ao destacar os processos criativos, as angústias do personagem, suas virtudes e vicissitudes, a série acrescenta uma dupla conexão emocional à narrativa (semelhante ao que é feito com menos intensidade ao se desenvolver personagens de um reality show): uma história dramática de vida do chef e construção poetizada do prato de comida ou, para tentarmos responder ao nosso problema, da experiência gustativa.

A chave para se buscar esta relação estética no âmbito da experiência, surge com a sensação, como sugere Merleau-Ponty (2009), sobretudo quando esta experiência limita-se ao visível. “Sentir é obter qualidades”. O universo de qualidades de um

programa como *Chef's Table* está ligado às possibilidades do olhar e da audição, mas sobretudo do senso comum como delimitador do sensível (uma vez que tratamos de condições objetivas). Se podemos criar imagens mentais, também não seríamos capazes de elaborar mentalmente os aromas e as texturas? “Na própria experiência que a revela (a sensação), ela é tão rica e tão obscura quanto o objeto ou quanto o espetáculo perceptivo inteiro” (MERLEAU-PONTY, 2009, p. 25)

Em termos de mediação, o programa culinário permite ao seu espectador saborear a comida com seu olhar “apropriando-se da imagem da comida como uma mídia e convergindo-a organicamente para nossa própria vida” (JACOB, 2013, p. 197). Ao adotar essa imagem como nossa, também se responde a um fator da sedução elaborada previamente pelo próprio programa utilizando-se de seus atributos geradores de emoção e engajamento, como a trilha sonora e a paleta de cores ajustadas para conferir mais calor à imagem da comida ou mais solenidade à história pessoal do chef que venceu o câncer nas papilas gustativas, por exemplo.

A gastronomia audiovisual cria também seus próprios subgêneros. Há o deboche do programa *Larica Total* (Canal Brasil, 2008), os programas de receita com comunicadores gastronômicos (como Jamie Oliver, Nigela Lawson e Rita Lobo) e os tutoriais de canais de YouTube (*Tastemade* e *Tasty*), para citar alguns. Mas o gênero gastronômico também se apoia em tendências do consumo guiado pelos algoritmos das plataformas de redes sociais. No próprio YouTube, os criadores de conteúdo se profissionalizaram e, a essa medida, se padronizaram em personagens, estilos e estéticas.

Há o caso da tendência das redes sociais de vídeos com produções chamadas “satisfatórias” ou “relaxantes”, que não é exclusivo da gastronomia. Trata-se de vídeos com enquadramentos fechados e som direto, sem vozes, que demonstram a execução em tempo real de ofícios, desde ferreiros, casqueadores de cavalos, esteticistas e, claro, cozinheiros.

Nesta chave, não estão em questão os chefs e cozinheiros já legitimados e figuras midiáticas consolidadas a fazerem uso da operação audiovisual, mas “gente comum”. A influencer turca Betül, da conta de Instagram *Turkuaz Kitchen*, com quase 4 milhões de seguidores, apresenta uma cozinha com equipamentos mecânicos e louça antigos, vestida como camponesa do século 19, para produzir receitas das mais variadas tradicionais ou não. Ela dispõe sempre o mesmo ângulo de câmera, com a mesmas *mise en scène*. Mostrando apenas seus braços e parte do torso, sobre uma mesa de granito prepara

receitas com muita delicadeza e tranquilidade da forma mais manual possível até apresentar o resultado final.

No YouTube, viralizam mundialmente canais que acompanham em tempo real a realidade de vilarejos inóspitos, por exemplo o *Village Cooking Channel*, do Sul da Índia, e o Sweet Village, no Azerbaijão. Em ambos, a construção é semelhante: captura de imagens bucólicas a vila, em planos abertos em 4k, com eventuais closes de natureza e de animais de estimação ou de crianças brincando, sem qualquer narração, a demonstrar como se fosse a vida real da produção de comida daquela família.

No caso do *Village Cooking Channel*, em 2021, começou-se a testar novas possibilidades, ao incluir no corte final falas e conversas entre os familiares em Tâmil (sem legendas). Este canal traduz perfeitamente essa experiência. Mantém um formato repetitivo, com closes de elementos da natureza, captação de som direto, ausência de trilha sonora, para ficcionalizar neste formato uma produção gastronômica “real”, com personagens reais, que fazem aquilo de verdade, no dia a dia. Mas há um planejamento por trás que configura um estilo cinematográfico, com dispositivos próprios de produção do valor estético. As cores dos alimentos, o detalhe do preparo de cada ingrediente, da colheita, da limpeza até a distribuição de tarefas.

Ao conjugar histórias de vida, cenários, receitas mesmo piadas e memes ao processo de produção e exposição da comida, a gastronomia audiovisual aproxima o espectador da comida, amplia a sedução da construção narrativa por uma estética que sugere uma percepção gustativa. Ao tentar assimilar uma experiência gustativa com a mediação da tela, os sentidos se abrem a fatores que são mais próprios da midiaticização em si do que da alimentação, contudo, por meio de uma brincadeira imaginada, o espectador se coloca como se convidado a sentar à mesa.

### **3.4 Do mise en place à mise en scène: o star system gastronômico**

Embora não haja evidências, quero crer, ou alcançar por um devaneio com base na experiência da sociabilidade do ser humano, que as primeiras histórias contadas tiveram como palco a mesa – não apenas o móvel, mas a condição à qual o termo remonta: a reunião de pessoas em torno do alimento ou do fogo (a cozinha como o mais acolhedor cômodo da casa). A mesa corresponde a um lugar central para a ritualística alimentar – seja ela parte de cerimônias sagradas ou apenas de ordem comunitária ou familiar.

Enquanto isso, a cozinha – não apenas o cômodo mas o que representa – servia como o palco da comida.

A teatralidade da cozinha e da mesa sofre um deslocamento de atitudes, de simbolismos e de objetivos ao curso da história, que começa com o *mise en place*. Esta é uma terminologia francesa, cunhada ainda na Idade Média, para designar a organização e preparo prévio dos ingredientes para se cozinhar. Tornou-se tão usual que ficou instituído na literatura gastronômica mundialmente. Certo é que o *mise en place* como método existe desde sempre, muito antes da própria língua francesa.

Entretanto, o uso cênico do que ocorre na coxia da produção gastronômica para deleite do público consumidor é coisa do século 20, pois cozinhas sempre foram espaços de labor e, no limite de servidão (se considerarmos, por exemplo, a cozinha doméstica do passado colonial do continente americano, um fantasma da escravidão que ainda habita em meio às estruturas sociais, sobretudo no Brasil, em pleno século 21).

O que ocorre com as linguagens e arranjos comerciais das cozinhas é uma transformação com diversas consequências. De um lado, a cozinha doméstica deixou de ser um ambiente da intimidade do lar, um cômodo segregado. Os projetos arquitetônicos favoreceram a chamada “cozinha aberta” ou “cozinha integrada”, por questão de economia de espaço mas também por demandas geracionais, para as quais a cozinha se torna lugar de sociabilidade e cooperação. Isso serve para a cozinha como espaço e como tradição culinária. Pois as diferentes cozinhas também se abrem para determinados deslocamentos de finalidade e de representatividade.

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes (SANTOS, 2011, p. 107)

Na cozinha profissional, o mesmo caminho acompanha essas transformações, sobretudo na modernidade, sob o signo da *mise en scène*, cuja intenção é, “antes de tudo, atar, conjugar, juntar, combinar corpos, luzes, movimentos, durações, músicas, palavras” (COMOLLI, 2008). O restaurante moderno reúne, desta forma, resquícios dos banquetes cortesões. Saem as trombetas das ceias palacianas do Rei Sol, entram os DJs das happy hours; no lugar dos afrescos, grafites decoram o interior do salão. Da escolha da louça à da planta ornamental, a comida contemporânea insere-se num novo conjunto cenográfico,

narrativo e comunicativo que devolve à percepção da imagem o principal acesso para experimentá-la.

Foi a *nouvelle cuisine*, na figura do chef Paul Bocuse com sua galinha cozida em uma bexiga de porco, que se resgatou o serviço à russa (em que os ingredientes são finalizados ou fatiados no serviço de mesa, diante do cliente) para incorporá-lo ao restaurante moderno, por exemplo. A *mise en place* deixa a cozinha e vai ao centro do palco, o salão do restaurante, como no caso do *steak tartare*<sup>51</sup> e do *crepe suzette*<sup>52</sup>, preparados ao pedido pelo garçom na cabeceira da mesa, que junta os ingredientes organizados em ramequins e o elabora defronte do cliente, com habilidade teatral.

Por influência ocidental na segunda metade do século 20, a cozinha japonesa agregou ao rito do teppanyaki (grelhados variados em chapa de ferro) a performance do cozinheiro diante do público, cuja habilidade se estende até a prática de malabarismos com instrumentos culinários e os próprios ingredientes. Com a mediação midiática, a cozinha e a mesa sacramentaram um palco afeito a peripécias gastronômicas com o predicado do espetáculo e do entretenimento.

A gastronomia é puramente dotada de comunicabilidade de visibilidade, levando as imagens por ela geradas a uma espetacularização em série, que expõe cada vez mais a gastronomia como modo de vivência contemporânea. Gastronomia e culinária, como linguagens que são, mediam relações culturais por meio dos resultados de sua produção em textos, que são receitas, pratos e mídia, por exemplos. (JACOB, 2013, p. 110).

Do mesmo modo como opera em âmbito publicitário, jornalístico e literário, a gastronomia passa a ser percebida na modernidade pelo corpo de atores públicos que protagonizam os discursos midiáticos que envolvem a comida, independentemente do suporte. A cozinha passa a ocupar o campo midiático como acessório para a escalada da fama. “No futuro, todas as pessoas serão mundialmente famosas por 15 minutos” (WARHOL apud SIMPSON, 1997). A famosa profecia do artista norte-americano preconizava o resultado prático para enunciado macluhaniano, de que o homem é seu próprio meio.

Os chefs ou cozinheiros celebridades o eram por meio da instituição legitimadora de uma programação, sobretudo, televisiva, como discutido anteriormente, que encontrou na cozinha uma narrativa audiovisual potente para produção de entretenimento. É deste “empilhamento de representações”, do qual fala Xavier (2003), que se obtém uma própria dinâmica de notoriedade de “atores” da cozinha para o universo da gastronomia. Uma

---

<sup>51</sup> Pequenos pedaços de carne crua fatiados ou moído temperados com molhos e especiarias.

<sup>52</sup> Crepe finalizado em frigideira com licor e suco de laranja, flambado em conhaque.

noção clássica da *mise en scène* teatral adaptada ao cinema, traz o entendimento de que “a representação sempre se dá dentro de limites, tem seu espaço próprio, em oposição ao espaço de quem a observa” (XAVIER, 2003).

Há uma continuidade na relação cena-espectador que se assemelha com a relação cliente-restaurant, pois antevê a experiência do restaurante como um teatro. Do modo como se estendeu para as linguagens audiovisuais, ocorre, portanto, o desvio para as práticas gastronômicas. Esse teatro contamina e cria um picadeiro para o “circo da comida” ao qual se refere Abend (2019) na perspicaz reportagem em que escancara o jogo de cena da, hoje, maior (ou ao menos mais midiática) premiação gastronômica do mundo, o *The World 50 Best Restaurants*, da revista *Restaurant*.

Nele, Abend expõe todo o aparato de relações públicas que opera para dar corpo ao prêmio, mas também para se criar um *star system* próprio para o universo gastronômico.

O *star system* gastronômico se forma de modo muito diferente a como se deu o advento das estrelas de Hollywood, emergindo do processo de industrialização do cinema americano, segundo McDonald (2000), impulsionado diretamente pela grande concentração de estúdios de produção cinematográfica em um só lugar, no caso os subúrbios de Los Angeles. No entanto, se aproxima das características deste sistema que atravessa toda a história de Hollywood, mesmo tendo sua conceituação ligada ao contexto da Era de Ouro da indústria cinematográfica americana.

O *star system* não se destina a produzir uma categoria uniforme de estrela: o *star system* opera no individualismo. Em Hollywood, estrelas são representadas para os espectadores como pessoas distintas e o universo das estrelas requer que os espectadores diferenciem um ator de outro. O *star system* tem, portanto, se desenvolvido através da emersão de mecanismos de produção de identidades populares (MCDONALD, 2000, p. 7)

A gastronomia cria suas estrelas em nichos de mercado, e não em uma indústria concentrada em um único lugar, embora os palcos sejam conhecidos. Há uma primeira emersão de estrelas da gastronomia gestadas pelas plataformas midiáticas especializadas em nichos específicos. Refiro-me aos chefs curiosamente “estrelados”. Antes de os atores desse sistema de estrelas em ascensão ocuparem lugares de grande exposição midiática, ao longo do século 20, eles se tornaram referências para turismo enogastronômico, graças aos guias de viagem, principais legitimadores do sistema, como o já citado guia Michelin.

Como o próprio *star system* de Hollywood, as referências legitimadoras de estrelas se deixam da indústria, que seleciona e detém a lista de celebridades em diferentes graus para o benefício de sua própria operação, e acompanha o público espectador. Pois

este, agora, angariou maior capacidade de atribuir os distintos graus de notoriedade individual para as estrelas por meio de um encurtamento da mediação estrela-espectador decorrente das mídias sociais e de novas instâncias de qualificação desses atores.

### **3.5 O princípio da imagem-gosto**

Falar sobre a comida contemporânea convida a uma discussão acerca do gosto contemporâneo. O pensamento do século 21 traz à tona a noção de gosto inserida mais em uma filosofia baseada na experiência. Experimentar o sabor da comida exige percepção sensorial, principalmente dos sentidos "inferiores": paladar e olfato. Não obstante, pela dissolução das hierarquias dos sentidos, a percepção da beleza na comida pode transcender o que os olhos podem perceber.

Estabelecida a comida como uma mídia, deve-se reconhecer que a extensão em que a gastronomia opera nesse movimento perceptivo não se limita ao campo de contato empírico com o objeto, mas abarca os fenômenos culturais, estéticos e sensíveis que somam-se para produzir elementos para além dos estímulos aparentes, mas encapsulados por uma ordem perceptiva que tem na imagem o elemento síntese, “a forma sensorial de qualquer ação” (PERULLO, 2013, p. 66). Merleau-Ponty ao agregar o fator da percepção presente sob o objeto propõe que a imagem (neste caso associada ao empirismo) não é o “objeto primeiro de nossa percepção: ela é muito posterior à experiência dos objetos culturais, ou, antes, ela é um deles (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 51).

O gosto resulta também de uma formulação marcada pelo signo da imagem. Pois sua formação também ganha significado por meio de uma vivência visual associada às instâncias da matéria (objeto representado) com a memória (experiência do sujeito com a lembrança e a percepção do objeto). Em Bergson (1999), a imagem consiste em representação de uma existência que ativa as propriedades da memória. Compreender o princípio da matéria, considerando-a “uma imagem, mas uma imagem que existe em si” (BERGSON, 1999, p. 2) possibilita a emersão de uma condição de experiência do visível, que pode se desdobrar em uma imagem-movimento, ou seja uma matéria que se revela para além da imagem e sobre a qual se incide os pressupostos do movimento, adquirindo uma identidade:

Percebo bem de que maneira as imagens exteriores influem sobre a imagem que chamo meu corpo: elas lhe transmitem movimento. E vejo também de que maneira este corpo influi sobre as imagens exteriores: ele lhes restitui movimento (BERGSON, 1999, p. 14).

O corpo (relativo ao sujeito citado acima) seria o receptáculo para irradiar tal movimento a partir da matéria percebida por meio da experiência. Deleuze (1981), ao comentar esse argumento de Bergson, sugere que é “como se a imagem estivesse na consciência e o movimento nas coisas”. Deleuze, naturalmente, aponta na direção de elaborar uma teoria da imagem que não me faz sentido aplicar para a questão aqui abordada. O que interesse nessa filosofia bergsoniana é considerar que para o fator da comida, os atributos da gustação têm como primeira medida como matéria um elemento imagético. Os demais aparatos sensíveis, tangentes à percepção humana (a “multiplicidade perspectiva” da qual Merleau-Ponty fala) também são convidados a se manifestar, nessa cadeia de ação e reação na qual ocorre o movimento. Pois à gustação sempre falta uma dimensão da imagem, do movimento e da memória. O desafio é justamente alcançar uma compreensão estética da operacionalidade do gosto na completude de nossas faculdades sensoriais.

Para o pressuposto de Deleuze a partir de Bergson, “a verdadeira unidade da experiência é a imagem-movimento” (DELEUZE, 1981, p. 4), pois media a relação entre as diversas imagens e os sujeitos e objetos. Considerando o elemento gustativo catalizador de movimento na experiência da imagem mediada por uma percepção da memória ou da projeção do paladar, teríamos uma imagem-gosto.

A imagem-gosto carrega consigo esse mesmo instigante pressuposto. Como uma fotografia, que se traduz num simulacro não mais translúcido como o de um espelho nítido em cores, formas e luz, mas agregando também da ideia de percepção do paladar projetada para (ou em) um ideário cultural. Ou seja, seria esta imagem-gosto uma espécie de formulação imaginária das características sensoriais recolhidas ante à experiência com a comida ou com sua projeção de qualquer ordem a sugerir não mais uma narrativa, mas sempre um devir do gosto em estado imagético.

Essa estética se abre para a comunicação pelo ato de se comer com os olhos, mas certamente não se limita ao campo da visão. Reconheço nessa expressão popular uma relação de exagero, gula, desejo desenfreando ante a comida. O olho, contudo, também configura o primeiro contato com o alimento – algumas vezes pode ser prenunciado pela audição (a sinfonia que ecoa da cozinha, dos tilintares das louças) ou mesmo pelo olfato, ao apanhar no ar as propriedades odoríficas do alimento. O paladar, antes mesmo de qualquer reação química da comida em contato com os sulcos salivares e as papilas gustativas, começa a se formar. Tudo isso comunica e gera uma abertura para o domínio

das emoções e das sensibilidades percebidas pelo corpo e pela consciência no plano da experiência, ou seja, a categoria de observação do sensível.

Ao se ter contato com as narrativas alimentares, algo semelhante ocorre. Histórias sobre um fazer tradicional, a colheita, a morte de um animal, a lenha da fogueira, a viagem para outras terras, o filme, a novela, a reportagem de jornal, a crítica gastronômica etc. podem igualmente insinuar construções mentais acerca do alimento e do processo sensorial envolvido na experiência, no contato do ser com a comida e com o que a comida representa. A partir dessa projeção imaginária, antecipada na formulação mental à degustação iminente ou às narrativas, a comida enquanto objeto insere-se em uma multiplicidade, tanto perspectiva como fenomenológica.

Tornando possíveis todas as substituições e pontos de vista, ela (multiplicidade perceptiva) libera os “estímulos” das relações atuais nas quais meu ponto de vista particular os prende, dos valores funcionais que as necessidades da espécie definidas para sempre lhes atribuíam. (MERLEAU-PONTY, 2006, p. 192)

Ao aproximar o espectador da comida arranhando ainda a superfície, a experiência é ampliada pela sedução da construção audiovisual, da montagem, da fotografia, criando uma determinada percepção gustativa, o comer com os olhos. Deste modo, a imagem-gosto refere-se a uma projeção dos sentidos, antecipada na formulação mental do sujeito, moldando suas expectativas de experiências com a comida eliminando a via da degustação de fato. A imagem-gosto resulta de uma via que confere unidade a uma real experiência da imagem com a fantasia do gosto. Esse princípio servirá para fundamentar uma outra crise estética, a do *binge tasting*.

### **3.6 Binge tasting e a bulimia da percepção**

*To taste or not to taste*, eis a jornada. Provar, experimentar, degustar enunciam o estrangeirismo dos mais caros à comida contemporânea: *taste*. Como substantivo traduz-se gosto e como verbo se refere à ação do acesso gustativo ao objeto degustado. *Tasting*, no gerúndio, é o processo contínuo de consumo sutil, parcimonioso. Porém, por trás dessa economia de porções alimentares, o *tasting* se abre ao exagero. Coroa a gulodice travestida de requinte, uma vez que seu método de apreciação se ocupa não mais de grandes bocadas, mas de inúmeras, incessantes, insaciáveis. No menu do restaurante contemporâneo, a degustação surgiu como um convite à experiência completa: um pouco de tudo que ali é produzido. Servido paulatinamente em pequenas porções, urge não mais alimentar e saciar, mas provocar a necessidade de um próximo sabor. A discussão do

*tasting* aqui se trata de um fenômeno para além do menu degustação, problematizado ao início do capítulo.

*Tasting* como experiência gastronômica passa por um escrutínio histórico do pensamento ocidental que, originalmente, negou ao palato uma condição de percepção sensorial estética, para o mero sentido gustativo. Como argumento a partir da superação de uma hierarquia dos sentidos, o ato de provar a comida ganha uma ampla perspectiva pelo prisma midiático, comercial e para além desses.

Ao se referir ao *tasting*, se deve considerar as relações simbióticas dos sentidos como “um processo em construção de correspondência com o objeto experimentado” (PERULLO, 2018, p. 266). Imagine o sentido do olfato. Historicamente, produz uma sensação em que as qualidades mais perceptíveis do objeto pertencem ao que este objeto produz em distância (KORSMEYER, 1999, p. 97). Ou pense no paladar e no tato, cujas experiências passam pelos atributos da composição química e da cognição, respectivamente. Quanto ao perceber, essa noção fluida e fenomenológica que proponho supera essas instâncias de “pura qualidade” ou de “pura sensação” de Merleau-Ponty (1999), cujo argumento resultaria em uma ausência de sensação ou um “erro de experiência”, construindo a percepção apenas como fora percebido o objeto, à revelia das interpretações “pós-conscientes” (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 26).

A compreensão da experiência do gosto não pode se basear apenas em estímulos exteriores que provocam os aparatos sensoriais com finalidade de transportar a informação que será processada neurologicamente. Entretanto, deve desvelar as crises estéticas que derivam desses encontros, considerando que a própria experiência pode se desdobrar numa vastidão de percepções que não poderiam ser reduzidas a uma condição analítica biológica, senão imaginativa.

Em reconhecimento à observação anterior, o *tasting* carrega uma ambiguidade que faz dele um *medium*. Ainda que corresponda a todos os sentidos pelo ato de comer, de ingerir, esse gosto do consumo gustativo participa de uma relação orbital com a vida e seus objetos, sendo esse o ponto central de discussão, não mais o sabor e seu juízo estético, senão sua experimentação gustativo-simbólica. Supera-se as relações alimentares, as construções sociais e os processos químicos ao passo em que incorpora todas ao seu entorno. *Tasting* torna-se um caminho que possibilita conceber as particulares noções de experiência do gosto de modo transversal. O sentido específico é moldado tanto pelo objeto de referência como pela forma com a qual se articula com a experiência.

Já o fenômeno do *binge* se popularizou no léxico não só da língua inglesa, mas também mundial graças ao uso recorrente do termo *binge watching*, utilizado para designar o hábito de se assistir a uma série de TV, ou a vídeos e demais produtos audiovisuais um após o outro, sem pausas. No português brasileiro, convencionou-se chamar pelo verbo “maratonar”.

Por esse prisma, é possível enxergar para além da imagem em si, as construções imaginárias que recaem sobre ela devido a um duplo vínculo da natureza do *tasting*: um choque de forças entre o que é familiar e o que é estranho no que tange a legibilidade da comida como produto cultural, agora desprovida da dimensão dos sentidos do palato e do olfato, regentes da experiência estética do gosto.

Esse impasse cria novas formas de se pensar o paradoxo do onívoro de Fishler (2001). Uma delas passa pelo entendimento de uma “neofilia” para além da ordem do nutrir-se. No terreno imaginativo do ato de comer, busco aqui simular os limites desse paradoxo, que versa sobre o que é comestível ou não; o que é bom ou o que é desagradável. Diferentemente da proposta de Fishler, em que o autor argumenta na direção de uma manutenção do gosto, conforme abordado no capítulo anterior, persigo uma reflexão sobre esses padrões do consumo gastronômico a partir de um gosto resultante da crise estética da imagem gastronomizada.

A primeira pista para essa específica crise parte da noção da experiência com a comida emancipada do espírito oitocentista para a subversão dos valores da imagem da comida contemporânea. A arte estabeleceu os critérios de gosto no arcabouço de características e adjetivações de beleza e do gostar de algo, mas o século 20 trouxe uma noção baseada em experiência. Essa noção abre um caminho para percepção da comida que não depende de uma relação direta com o consumo deste objeto, senão apenas de sua imagem.

Aliás, *tasting* também não se limita ao consumo ou à experiência gustativa. A era da contemporaneidade traz um novo deslize semântico, agora para a degustação. Degustar se abre para tantas outras possibilidades e relações para além da comida: pode se referir tanto ao período de teste para um novo software de computador como para uma assinatura de canal de streaming ou quanto à oferta para se provar um novo rótulo de azeite ou tipo de suco nas estações das respectivas marcas num supermercado.

*Tasting* pode ser vigorosa metáfora para uma história, como na ideia de uma boa morte, uma morte degustada, com sabor de frutas, conforme ilustrado no longa-metragem *Gosto de Cereja* (KIAROSTAMI, 1997). Também é utilizado literalmente no universo

da enologia, com o usual termo “degustação” atribuído ao método para se beber vinhos. Usa-se ainda para designar o conjunto de pratos servidos sequencialmente em pequenas porções em determinados restaurantes contemporâneos (menu degustação).

Midiaticamente, o termo inspira o programa norte-americano baseado nessa experiência: *The Taste* (ABC, 2013), no qual os participantes competem em provas baseadas na produção de pequenas porções de comida, *amouse bouches*, servidos sobre uma colher de porcelana. E dá nome ainda a eventos gastronômicos, como o Taste of London, criado no Reino Unido e franqueado para outras praças. No Brasil, o Taste de São Paulo ocorre desde 2016 – e prevê uma edição para 2022 em Brasília.

Mas o *tasting* se desdobra ainda como eixo central de uma experiência particular com a comida. A comida neste caso provoca um tipo de gluttonia que não é mais puramente alimentar – e não me refiro aos aspectos sociológicos. Também diz respeito a provas de um desejo nascido como resultado de uma busca, num primeiro olhar, relacionado às qualidades da visão ou do que se dá a ver. Porém, por meio das significativas potencialidades da imaginação, engatilha funções de paladar, audição, olfato e tato e suas consecutivas capacidades de expressão de virtudes estéticas que se apresentam na forma de um novo método gustativo dependente em absoluto da visão. A este fenômeno chamo *binge tasting*, uma degustação compulsiva de imagens de comida.

*Binge tasting* deriva de uma combinação ontológica da patologia do *binge eating* (compulsão alimentar) com o frenesi contemporâneo do *binge watching*, que tem sido compreendido como um novo padrão de comportamento para o consumo de entretenimento de modo sistemático desde a década de 2010. Ambos os comportamentos podem ser progressivamente tornadas questões severas de saúde. Segundo a American National Eating Disorders Association, a compulsão alimentar tem sido considerada ameaça à vida, por consistir no consumo rápido de comida em grandes proporções gerando desconfortos ou mesmo resultando em indigestão aguda.

Diferentemente desse, o *binge watching* não é tão agressivo ao organismo, embora hajam estudos que apontem para transtornos graves de ordem psíquica, além de danos aos olhos, coluna vertebral, cabeça e ao sistema vascular. E ambos também podem desenvolver sintomas psicológicos semelhantes e compartilhar até mesmo das mesmas causas, mas não entrarei nessa discussão.

De outro lado, o *binge tasting*, sendo compreendido como um processo relacional da e com a comida dentro de uma percepção sensorial baseada na experiência imagética, seria aparentemente livre de tais desordens psicossomáticas, embora possa se desdobrar

em um *binge watching*. Mas *binge tasting* é uma crise de ordem estética: a comida degustada em nível visual-virtual. Ao se distanciar da comida real, outras fomes e desejos alimentares se despertam num plano imaginário. São fotos, posts de Instagram, vídeos, gifs, timelapses, tweets e TikToks, cujo ato de experimentar persiste à insaciabilidade, uma vez que os olhos suportam porções maiores que o estômago. Experimentos culinários passam a funcionar como memoriais de resgate e formas para se imaginar a experiência da degustação, levando a um desejo contundente por encapsular a experiência a todo custo, como o faz a indústria de entretenimento desde as revoluções do século 20.

O ator do *binge tasting* não deve ser confundido com os personagens midiáticos aos quais fiz referência mais acima, como os glutões competidores profissionais, recordistas de devoração alimentar de grandes porções ou de desafios públicos. Por outro lado, o *binge taster* (provador compulsivo) é quem se alimenta dos produtos iconográficos, sobretudo audiovisuais, produzidos por esses “comedores” da vida real.

O objeto de fascínio, de consumo ou de insaciabilidade, consumido pelo *binge eater* seria a imagem-gosto, por suas qualidades de intangibilidade e volatilidade conceituais. Não há mais o fator gustativo para determinar a percepção da experiência, pois trata-se de uma degustação desprovida de relação com a comida e de cuja satisfação não depende mais da usabilidade dos sentidos, senão da maior ausência de sensibilidade possível. Como em qualquer comportamento compulsivo, o *binge tasting* prospera graças à insaciabilidade. Neste caso, uma fome por experiência.

Mesmo enquanto produtos da nossa cultura da fome são enraizados em séculos e escrita e pintura culinárias, nossos romances e poemas, nossas polêmicas alimentares e programas de comida representam um frenesi gastronômico sem precedentes e profundamente significantes (GILBERT, 2014, p. 7)<sup>53</sup>

A pesquisa de Gilbert acerca das artes culinárias e seus imaginários oferece suporte para a compreensão de como o fenômeno do *binge tasting* floresce neste lugar do excesso. Aparentemente é indolor e inofensivo. Porém, por poder ser uma categoria associada ao *binge watching*, gera uma sobreposição do desejo por experiência, uma espécie de bulimia da percepção. Considero, para este novo conceito, uma combinação da questão fisiológica, da patologia da bulimia nervosa, com elementos propostos por Han (2016) que contribuem para uma “bulimia psíquica”.

---

<sup>53</sup> Even while the products of our hungry culture are rooted in centuries of culinary writing and painting, our recipe novels and poems, our food polemics and cooking programs represent a gastronomical frenzy that's both unprecedented and deeply significant

Han atribui essa bulimia psíquica à consequência de uma “violência da positividade”. Como discutido no capítulo 1, a positividade em Han se traduz numa estética polida, apática, adulada pela ausência de qualquer negatividade capaz de gerar crises estéticas favoráveis ao pensamento crítico, a formas naturais e construtivas para a vida (a exemplo do tédio, da espera e da dúvida), e ao estímulo à manifestação do “belo”. Assim, a questão da bulimia psíquica é que ela “não se guia por um esquema imunológico, tendo em vista que não se gera nenhuma reação imune ao demasiado.” (HAN, 2016, p. 173).

A bulimia da percepção seria também caracterizada pelo sujeito “acósmico”, segundo Ponty (1999), como que num estado apartado do pensamento, como num sono profundo. Ele está submetido a uma crise de consciência perceptiva, conduzido por uma inércia que não se faz distinguir os objetos ou estimular o pensamento e se abrir para uma “consciência de ser o verdadeiro sujeito da sensação” (MERLEAU-PONTY, 1999. p. 290). Como consequência, o experimentador bulímico consome imagens sem digeri-las.

Associado ao *binge tasting*, representa um novo nível de banalização da experiência da e com a comida, pois destrói até mesmo quaisquer traços de percepção. Diminui-se o próprio ato de saborear em um ciclo de desejo mal discernido, gerando assim essa bulimia. O consumo compulsivo dessa imagem-gosto reflete nas capacidades imaginativas do degustador semelhantemente a um transtorno de compulsão alimentar: um desejo incessante atendido até a extenuação do corpo, mascarando o que seria uma experiência estética ou um sentimento, ou uma realização imaginária do eu.

Portanto, o verdadeiro sentimento inspirador permanece, em plano de fundo, numa esfera não figurada e não traduzida em valores formais: objeto de alusão indireta e não de intuição fantasiosa, ligada ao texto, por uma evocação simbólica intrínseca, mas que não é fundida com as imagens nas quais o texto se esgotaria e deveria se esgotar (GILBERT, 2014, p. 8)<sup>54</sup>

Embora o *binge tasting* ocorra, de certa forma sob uma ordem segura (sã) – e a bulimia da percepção decorrente ocupe uma esfera meramente da apatia diante da profusão da imagem-gosto –, a capacidade discernível de uma experiência gustativa própria, que busca o sentimento, a beleza (de qualquer forma epistemológica que se pense) e o prazer que possa abrir a percepção sensorial ao novo é esgotada. Dessa forma, a degustação compulsiva representa a ânsia da neofilia ajustada a um nível extremo de

---

<sup>54</sup> So what is the true inspiring feeling remains, pushed back, in a sphere not figured and not translated into formal values: object of indirect allusion and not of fantasy intuition, linked to the text by an intrinsic symbolic evocation, but not merged in images where the text runs out and must run out.

experiência descomprometida, não confiável, vaga e esteticamente trôpega, na tentativa de compensar a experiência da comida real, pois a imagem-gosto não se concretiza.

Mas, a questão do gosto experimentado através do prisma dos fenômenos de compulsão, pressupõe uma evocação simbólica de mais do que a imagem em si, limitada ao que a construção imaginária oferece. Ou como Pollan (2014), propõe: “nos distanciamos tanto da comida real que estamos compensando com comida virtual de forma a fazer com que o prazer gastronômico dure além do estômago” (POLLAN apud GILBERT, 2014, p. 10).

**4.**

**Itinerários III:  
Comida, transe e  
transcendência**

## 4.1 Gastronomia em transe

O que se come, o que se vê, o que se toca, o que se ouve, o que se cheira aludem ao plano midiático-comunicacional possibilitado pelos sentidos clássicos, portanto gerador de estéticas relacionadas à experiência que ativam os aparatos sensoriais externos. Mas a percepção do fenômeno gastronômico requer considerar um processo comunicativo-sensitivo ainda mais amplo do que este, pois a produção de sentido e as crises estéticas também operam em planos transcendentais. O imperativo gastronômico implica em ligações da comida e o corpo associadas a questões de ordem psíquica e espiritual, por exemplo. Como abordado anteriormente, a comida é um meio. Porém, um que não se limita a mediar narrativas, saberes, estados de espírito ou promover hospitalidade. Comida também é laço invisível de conexão, capaz de comunicar sentidos de consciência, por afetividades e nos planos espirituais.

Embora tipificada exemplarmente pelos produtos midiáticos que sobre ela se detêm, o lugar da comida na esfera da comunicação ocupa uma dimensão, portanto, ainda mais abrangente, que parte da localização epistemológica das ciências gastronômicas, compreendendo as midiatizações e a experiência material, mas que precisa ser diagnosticado por outras lentes. Como postula Montale (1995), para quem a sensibilidade pensante do meio funciona, para o homem, como essencial para a vida: “A imaginação, a poesia e a fantasia são mídias porque transportam o homem para estados suprarreais. São canais que irrigam a realidade, o pensamento e a ideia.” (MONTALE, 1995, p. 36)

Não se pode alcançar um entendimento profundo dos gêneros estéticos relacionados à comida até aqui apresentados apenas pela ementa dos encontros do corpo com o objeto comida. Afinal “é pela vida de fora que o sensível parece construir-se” (VIGARELLO, 2016, p. 42). A busca de Vigarello aponta para a alma como o destinatário final da comunicação do “estado das coisas e dos objetos” no que tange os sentidos, a partir da leitura que faz do anatomista André du Laurens.

Seja como for, existem apenas cinco janelas externas que se alojam todas fora do círculo. Eles são os verdadeiros mensageiros e mensageiros da alma, eles fazem as janelas através das quais a vemos tudo às claras (LAURENS, 2011, p. 4, trad. do autor)<sup>55</sup>

---

<sup>55</sup> “Quoy que ce foit, il n'y a que cinq fens extérieurs qui font tous logez au dehors du ceruc. Ce sont les vrays courriers & messagers de l'ame, ce font les fenestres par où nous la voyons tout à clair”.

Enxergar a alma consiste em uma tarefa transcendental, pois na conexão corpo-objeto, a “alma” foi capturada pela gastronomização e, conseqüentemente, pela produção gastronômico-midiática para designar qualidades estéticas supérfluas da experiência com a comida. Cozinhar com alma, colocar a alma no prato ou reconhecer que determinada receita foi realizada sem alma tornaram-se jargões. O mesmo ocorreu com o amor e com os afetos (a serem discutidos mais adiante).

Discursos preponderantes nas narrativas da comida – e seus usos estéticos na produção de sentido que ocupam o imaginário social neste momento – alimentam como nunca uma nova gastronomia. Não é o caso de determinar se melhor ou pior do que a de outrora, do século 19, para usar o referencial que percorre este estudo. Há a gastronomização e uma conseqüente captura dos processos gastronômicos (pela via da imagem-gosto) da parte de um ciclo de produção e consumo midiático. Mas há dimensões sociais, culturais e políticas, que colocam a gastronomia em um emaranhado de possibilidades de caminhos geradores de valor para o campo, para o sujeito que dele participa e para o objeto (comida).

A gastronomia compreende, portanto, questões subjacentes ao ato de comer em lugar de constantes transições e de transformações. A transição seria o movimento de percepção dos deslocamentos de crises estéticas da comida dos imaginários oitocentistas até as questões contemporâneas até aqui endereçadas. Já a transformação deriva dos desdobramentos das relações gastronômicas ante aos problemas contemporâneos e as reações conseqüentes de tais crises. Não há como separar os elementos da experiência com a comida em seções muito bem determinadas, pois a gastronomia não pode mais ser compreendida como âmbito de conhecimento e desenvolvimento profissional-profissionalizante, sob a regência de uma determinada classe. O transe seria o estado no qual a gastronomia é percebida, atravessada e contextualizada na contemporaneidade.

Um transe se revela justamente por suas características de movimento (fomentador da transição) e de crise (catalizadora da experiência transformadora). Ao investigar o fenômeno da possessão em conseqüência do transe musical, Rouget (1985) apresentou uma das principais teorias acerca do transe, que ainda norteia a pesquisa nas áreas da etnomusicologia. No entanto, a abrangência da discussão – e a ausência de específicos estudos para situá-la noutras áreas – cria bases de compreensão suficientes para se deslocar o termo. Segundo ele, “o transe está sempre associado a um maior ou menor grau de grande estimulação sensorial – barulhos, música, cheiros, agitação” (ROUGET, 1985, p. 10).

Ou seja, o transe tem uma relação estreita com a percepção dos sentidos. Na experiência com a comida, identifico ao menos duas grandes possibilidades de transe. A primeira sendo a nutricional e a segunda a psicotrópica. Do ponto de vista da nutrição, o transe alimentar (*food trance*) não configura uma evidência científica e surge, principalmente na literatura de língua inglesa, como um termo informal para designar determinado padrão comportamental. Este transe é atribuído ao momento em que se come de modo tão efusivo determinado alimento, que o indivíduo entraria em uma espécie de estado de não-percepção da comida e de seu entorno, que o levaria a uma compulsão alimentar. O mesmo jargão tem sido usado para caracterizar sintomas ou características de problemas associados a patologias alimentares<sup>56</sup>.

De outro lado, há o transe em que o alimento é o condutor para esse estado pelas substâncias de sua própria composição (cogumelos, bebidas fermentadas e chás, como o ayahuasca). McKenna (1992) acredita que o uso de alimentos dotados de psilocibina pelos hominídeos foi um dos vetores da evolução humana, pois teriam gerado “acesso aos reinos do poder sobrenatural, catalisando a emergência da autorreflexão humana, nos retirando da mente animal para o mundo da fala articulada e da imaginação” (MACKENNA, 1992, p. 26, trad. do autor<sup>57</sup>). E, partindo dele, Pollan (2018), pesquisador e ativista da alimentação natural, impetrou uma busca pessoal para compreender como as substâncias psicotrópicas, como a psilocibina, poderia levar à mudança de estado de mente e de cura<sup>58</sup>. No cogumelo, esse elemento guardava predicados sobrenaturais para os astecas.

*A psilocibina tem sido usada pelos povos originários do México e da América Central por centenas de anos como sacramento. Chamado de teonanácatl pelos astecas, ou “carne dos deuses,” o cogumelo foi brutalmente suprimido pela Igreja Católica Romana após a conquista espanhola e levada para o ostracismo (POLLAN, 2018, p. 8, grifo do autor, trad. do autor<sup>59</sup>)*

Na neurociência, os psicotrópicos vão basear buscas relativas ao transe, com mais interesse em suas propriedades químicas e fisiológicas, como o faz Sidarta Ribeiro no

---

<sup>56</sup> Em pesquisa por repositórios acadêmicos em língua inglesa, foram raras as citações do termo em artigos científicos. Nos casos mais relevantes, “food trance” não é utilizado como conceito, muito menos patologia, e tem sido usado mais em nível de metáfora para fins de descrição de um determinado estado de compulsão alimentar.

<sup>57</sup> “access to realms of supernatural power, (...) catalyzed the emergence of human self-reflection, (...) brought us out of the animal mind and into the world of articulated speech and imagination”

<sup>58</sup> A motivação dessa pesquisa de Pollan, usuário ocasional de maconha e de LSD, foi a morte de seu pai em decorrência de um câncer. Ele então reúne testemunhos e experiências de outras pessoas, mas não se atém a uma investigação de cunho alimentar.

<sup>59</sup> “It had been used by the indigenous peoples of Mexico and Central America for hundreds of years as a sacrament. Called teonanácatl by the Aztecs, or “flesh of the gods,” the mushroom was brutally suppressed by the Roman Catholic Church after the Spanish conquest and driven underground”

Brasil, do que pela capacidade de permitir acessos imaginativos pelas virtudes da sensibilidade. Retomando Rouget, há um fenômeno anterior ao estímulo externo. “A universalidade do transe indica que este corresponde a uma disposição psicofisiológica inata à natureza humana, embora, claro, desenvolvida em variados graus em diferentes indivíduos” (ROUGET 1985, p. 4, trad. do autor<sup>60</sup>).

Em estudo que investiga o transe musical a partir do confronto da teoria de Rouget com a de Becker, a pesquisadora Ruth Herbert apresenta a proposta de “consciência de transe”. Nela, o transe se caracteriza como processo em vez de estado. Ou seja, o transe perpassa o momento em que ocorre e possibilita reconhecer nele um movimento contínuo, próximo à experiência dos astecas, capaz de se configurar em um canal de comunicação com o transcendente. E neste lugar, a experiência mística também traz grande contribuição para a compreensão.

Dravet (2012) aponta para diversas manifestações do transe em contextos de religiosos e em rituais sagrados, ao investigar o fenômeno da incorporação. Em rituais xamânicos, há transe como os iniciáticos, nos quais “o corpo do xamã aprende a ‘ver’ o que parece invisível ao homem comum” (p. 293); ou domesticados, em ritos de incorporação, pois “o médium só incorpora mediante comando” (p. 298); ou como nos transe africanos adotados pela Umbanda e pelo Candomblé “provocado pelo som dos atabaques acompanhado de cantos ritualísticos de invocação e pelos movimentos repetitivos da dança.” (DRAVET, 2012, p. 296)

Na abordagem psicológica acerca das experiências dissociativas em ritos religiosos de Maraldi e Zangari, o transe é considerado uma manifestação da imaginação. “As práticas mediúnicas e outras práticas religiosas de transe não parecem se associar à perda de consciência com posterior amnésia, como geralmente se pensa, mas muito mais à absorção e ao envolvimento imaginativo.” (MARALDI e ZANGARI, 2015, p. 400)

O transe, contextualizado pelas pesquisas que o investigaram, tratam da experiência do sujeito, do corpo. Porém, permitem respaldar a definição de um transe metafórico da gastronomia como agregador de experiências que carregam impulsos imaginativos, espirituais e psicológicos. No entanto, uma vez que falo de um campo e não apenas de um sujeito, é necessário considerar um outro transe, um transe metafórico, que também abriga uma dimensão política e social, pois é sintoma de um fenômeno

---

<sup>60</sup> “The universality of trance indicates that it corresponds to a psychophysiological disposition innate in human nature, although, of course developed to varying degrees in different individuals”

coletivo e que evidencia realidades distópicas. Algo próximo ao que faz Glauber Rocha no ensaio dramático *Terra em transe* (Difilm, 1967).

No filme que fundamentava o manifesto *Eztetyka da fome*, Glauber compreende uma terra fictícia, espelhado pela própria realidade dura que o abatia nos tempos de ditadura militar brasileira, mas que considerava sobretudo o argumento estético do “subdesenvolvimento” (como conceitua Xavier, 1993). No caminho oposto ao dos modernistas (a serem discutidos logo adiante), o cineasta cria um mundo em processo de transe. Ao mesmo tempo em que lança a dura realidade, a distorce com o tom alegórico e provoca uma mudança de paradigma evidenciando mazelas do Brasil por um meio (o cinema) cujo uso de costume buscava romancear a vida da perspectiva burguesa. “O espectador condicionado não aceita a imagem do Brasil vista por cineastas brasileiros porque ela não corresponde a um mundo tecnicamente desenvolvido e moralmente ideal como se vê nos filmes de Hollywood” (ROCHA, 2004, p. 128), justifica.

Do ponto de vista latino-americano, mas em especial brasileiro, a gastronomia é este lugar de atentado contra a própria cultura. Isso reflete-se pela imagem-gosto, pois reproduz uma imagem dotada de referenciais ainda de uma cultura oitocentista, europeia e elitista. E a gastronomia não teve seu Cinema Novo. Por outro lado, o espaço democrático aberto pela representação desta mesma imagem-gosto permite a reivindicação de novas estéticas. São representações gastronômicas, colocando em evidência, por exemplo, as comidas ancestrais indígenas e afrodiáspóricas, por parte de atores que detém o lugar de fala para tanto. Menos um movimento coordenado e homogêneo e mais uma ocupação de espaços de representação, “que incorporam simbolismos complexos experimentados através de sua associação direta a imagens e símbolos” (LEFEBVRE, 1991, p. 33-39).

Diferentemente das vanguardas do cinema, em cujo contexto político estavam os insumos para as transformações estéticas, as alegorias e subjetividades da realização artística, as vanguardas gastronômicas se desenvolveram pelo privilégio do empreendedorismo, do enoturismo internacional e do mercado de luxo. E chegam a este momento histórico, atravessando uma pandemia, como alegorias do desenvolvimento primeiro-mundista, ainda sustentadas pela lógica que favorece a monocultura, a exportação à medida em que atenta contra a sazonalidade, o meio ambiente e o povo. Questões essas já denunciadas há décadas por Josué de Castro.

Sob o influxo desta política antinacional cultivaram-se com métodos vampirescos de destruição dos solos os produtos de exportação,

monopolizados por meia dúzia de açambarcadores da riqueza do país, construíram-se estradas de ferro exclusivamente para ligar os centros de produção com os portos de embarque destes produtos e instituiu-se uma política cambial a serviço destas manipulações econômicas. Por trás desta estrutura com aparência de progresso — progresso de fachada — permaneceram o latifúndio improdutivo, o sistema da grande plantação escravocrata, o atraso, a ignorância, o pauperismo, a fome. (CASTRO, 1984, p. 270)

No mundo de alta concentração de renda, vilipêndio das fontes naturais de produção de insumos (florestas e comunidades agroflorestais), a gastronomia não deixará este transe metafórico se não enfrentar as questões reais, por trás das estrelas Michelin e da euforia midiático. Afinal, as crises estéticas compõem os resultados de outras crises: política, social, econômica, psíquica. E o transe idem. A gastronomia integra, assim, os reflexos de um ser-no-mundo que perpassa as crises na coxa do teatro midiático que se apoderou da concepção de uma estética da comida, para a qual busquei lançar outra luz. A gastronomia em transe é o reflexo de um mundo em transe, como caminho para uma transcendência.

## **4.2 Gastronomia como religião pagã**

A comida está em tudo e é razão de todas as coisas da vida, após o ar. A busca por comida surge como primeiro interesse instintivo e o último contemplativo após o respirar e momentos antes de deixar de respirar. O recém-nascido chora o ardor do oxigênio atravessando suas vias pulmonares e em seguida volta a prantear anelando o seio materno. Ao cessar a vida, a comida também ocupa um lugar central culturalmente na ocasião fúnebre. Comida é o último desejo conferido ao prisioneiro no corredor da morte, é o símbolo ritualístico da memória de quem deixa o plano terrestre, é oferta e oferenda a divindades, é banquete acalentador do luto e recompensador do gozo. É a alucinação onírica da moribunda Baleia de Graciliano Ramos, a contemplar um paraíso tomado por preás gordos, numa compensação imaginária de uma vida seca, marcada por fome, doença e morte.

No processo de gastronomização, a comida se desloca por territórios sagrados e profanos, habita mundos ficcionais, à medida em que cria em si um sincretismo de significação que torna ela própria um lugar de exercício de espiritual. A gastronomia tornou-se recipiente das experiências com a comida também no domínio da fé. Isso é uma questão contemporânea. Afinal, os vínculos humanos com o sagrado pela via alimentar não consistem historicamente em valores gastronômicos. Mas a gastronomia se apossou

desses com a chegada da modernidade, pois foi inevitável a organização de um comércio de quitutes abençoados (os bricelets de São Cristóvão, em Sergipe; os acepipes dos tabuleiros da baiana; as bodegas judaicas; os açougues mulçumanos). Inicialmente eram vendidos para sustentar as ordens religiosas, como ofício de subsistência ou para atender as filigranas da crença de determinado grupo religioso.

Com isso, emergiu o turismo gastronômico religioso. A midiaticização tornou públicos ritos e cerimônias religiosas. Os dilemas contemporâneos de localização da dimensão da religiosidade face a esses desdobramentos sincréticos, constituíram um problema que não pode ser mais resolvido pela ordem do próprio verbo que fundamenta sua etimologia: *religare* (religar). A ligação espiritual não se dá somente com o acesso ao divino, embora ainda seja este um canal estabelecido com enorme potência de relacionamento com planos espirituais. Ao descrever a cerimônia do Acarajé de Iansã, Lody conclui que “o alimento é a comunicação mais direta e eficaz entre a divindade e o homem” (LODY, 2019). Já Maffesoli (2016), considera que o vínculo do ser humano com a comida (mas estendido a toda a natureza) assume uma forma contemporânea, que rege a dinâmica entre planos imanentes e transcendentais no qual revela um paganismo.

Existe, de fato, algo de pagão no sucesso dos produtos orgânicos e na recrudescência do vínculo com os diversos valores ligados à terra, ao território e a outras formas de espaço. O presente é tempo que se cristaliza no espaço, que não projeta mais o divino no além, mas, ao contrário, o insere no terreno. (MAFFESOLI, 2021, p. 12)

A relação entre alimento e os outros planos de existência intangíveis remonta à própria origem da humanidade e adquiriu expressões diversas, tanto entre as religiões hegemônicas como entre as pagãs. No Egito Antigo, por exemplo, havia o hábito de se depositar comida dentro de tumbas para serem levadas pelos finados para a jornada da vida após a morte. Consta exposto no Museo Egizio, em Turim, tumba do arquiteto Kha e sua mulher Merit, onde narra-se que foram encontrados ali diversos tipos de comida, como carne farinha, óleo, especiarias e pães (*Coppa con pane e rami di persea. Terracotta, resti vegetali. XVIII dinastia, 1400-1350 a.C.*)<sup>61</sup>.

No estreito cosmo da formação da cultura brasileira, podemos considerar a presença de três grandes expressões religiosas: a dos povos originários, as de matriz africana, e as hegemônicas cristãs europeias. Todas elas apresentam uma relação com suas divindades mediadas pelo alimento. Na dimensão do sagrado, a comida guarda a

---

<sup>61</sup> Visita ao museu em Turim (Itália), o maior de história egípcia fora de Cairo, realizada no dia 2 de janeiro de 2020.

origem do mundo. Diz-se que Tupã, líder do Panteão, depois de criar o mundo exigiu um alimento. “Ele costuma fazer visitas aos reinos que criou. Ele também mandou preparar o ticuanga, o bolo que serve de alimento para os imortais; o tapicurí, o vinho dos deuses e o tamaquaré, a essência aromática.” (SOARES, 2022, p. 36)

O relato judaico-cristão do livro do Gênesis apresenta o fruto de uma árvore como detentora de todo o conhecimento do mundo. “No dia em que dele comerdes, se abrirão os vossos olhos, e sereis como Deus, sabendo o bem e o mal” (ALMDEIDA, 1993). O fruto, embora significativo para determinar uma crise no relacionamento entre o ser humano e Deus é resgatado como valor de solidariedade para a formação comunitária. O sagrado acontece entre humanos, como argumenta Pereira (2016).

Profecia é isto: os gestos de tirar do quase nada o alimento pra seguir com a vida. O pouco partilhado se faz muito e alimenta a todos. Gosto bom da profecia na boca do povo. Os sagrados gestos e as sagradas palavras vão fazendo o pão da vida aparecer. No encontro da farinha e do azeite, das panelas e vasilhas, bolos e pães vão surgindo diante dos olhos da comunidade. (PEREIRA, 2016, p. 88)

O valor da vidência também se encontra no universo Iorubá, onde o caroço de dendê é o elemento de vínculo entre o plano terreno e o transcendente. Conforme Mãe Beata de Yemonjá, o caroço de dendê era composto por quatro furos, pelos quais se podia observar os quatro cantos do mundo. “Quando o mundo foi criado, o caroço de dendezeiro teve uma grande responsabilidade dada por Olorum, a de guardar dentro dele todos os segredos do mundo.” (YEMONJÁ, 1997, p. 97)

Por um olhar afrocentrado, o segredo metáfora da memória de um povo brutalmente saqueado e desterritorializado de forma a aludir “a um saber inatingível aos humanos”, como entende Silva (2010), a partir de leitura dos contos de Yemonjá.

O ato de guardá-lo no lugar mais profundo do caroço remete ao campo da memória, das lembranças/esquecimentos que se dão no cruzamento das culturas, revelando e desvelando os mistérios e encantamentos dos mitos nos ritos e na reconstituição destes como mecanismos de reconstrução do espaço de sujeito histórico afro-brasileiro (SILVA, 2010)

Embora as religiões carreguem consigo os valores simbólico-ritualísticos da relação com a comida, a religião na qual situa-se a gastronomia não corresponde mais a um exercício de fé de comunhão ou troca do compartilhamento de valores – mas é atravessado por eles, no estabelecimento de uma reconexão de ultrapassagem.

A partir de concepção da física quântica de Niels Bohr, Castro (2012) aponta para um vínculo mais aberto do que o da religião, portanto essas reconexões “seriam processos de vitalização, internalização e externalização de forças (...) e não estariam

necessariamente relacionados a uma religião, mas a uma transcendência” (CASTRO, 2012, p. 22). Ou seja, uma ligação que pode convocar associações à dimensão do sagrado e promover um efeito da vidência como elemento comunicacional para o estabelecimento da percepção gastronômica.

Essa possibilidade confere a chave para escutar, sentir e, sobretudo, ser. Afinal, ser é transcender, conforme Heidegger. No caso proposto, é menos uma projeção do que se é e mais uma relação compreendida a partir do *dasein* (ser-aí), discutido no capítulo 1, que aponta para o ser-no-mundo. Esta abordagem estabeleceu, premente, uma projeção da relação com a comida por meio da experiência ficcional do que chamei de “visto”. A relação do ser com a comida considera a gastronomia o repositório das interações que daí decorrem. Até aqui as relações de ordem estética consideram uma experiência direta e palpável entre sujeito e objeto.

Dizemos: em relação à experiência do ente, a compreensão de ser é precedente. Essa precedência se mostra de tal modo que só conseguimos encontrar o ente em meio à claridade que surge a partir do fato de a compreensão prévia de ser nos reter diante de uma luz. Compreendemos o ser e o compreendemos previamente (HEIDEGGER, 2008, p. 205).

Considero, portanto, a experiência “ingerida” como prévia (seja pelos caminhos do “visto” como do “comido”), mas lançada para fora, apontando para um movimento entre ser e ente que se configura uma relação sempre mediada por crises estéticas, dentre elas a crise da gastronomia como uma religião pagã, uma doutrina de devoção à comida – o que não significa respeitosa de “pureza” e “ética” na produção alimentar. A transcendência, contudo, é a ultrapassagem que possibilita algo tal como existência em geral e, por conseguinte, também um “mover-se-no-espaço” (HEIDEGGER, 1979b, p. 104).

Este seria o caminho final da produção de crise estética, na formulação aqui pretendida: o caminho da transcendência. “Transcender significa ser-no-mundo” (HEIDEGGER, 2009, p. 326). E o princípio mobilizador do ser-no-mundo gastronômico está justamente no ato transcendental de se criar vínculos em comunidade pela vida da comida. Para gastronomia, esse gesto de ligação reside na hospitalidade, que tem a casa como templo e a mesa como altar de sua prática.

Para Lashley (2004), essa hospitalidade se desdobra em três domínios, que compreendem o doméstico, o social e o comercial. Os dois primeiros, pela chamada escola francesa dos estudos da hospitalidade, conceituam a hospitalidade como “dádiva” (Ferro e Rejowski, 2018), baseado na máxima da ética cristã de que “quem hospeda o

estrangeiro, hospeda a Deus”. Em um dos trechos bíblicos do livro dos Hebreus, é colocado este princípio como virtude fundamental. “Não vos esqueçais da hospitalidade, porque, por ela, alguns, não o sabendo, hospedaram anjos” (ALMEIDA, 1993). Boff acrescenta a esta prerrogativa um conselho prático:

Bem-aventurados os que se entregarem ao estudo das ‘virtudes’ que podem garantir ‘um outro mundo possível’, não para ficarem simplesmente mais ilustrados, mas para poderem viver melhor e fazerem-se pessoas virtuosas. Estes inauguram a nova era da ética planetária com a cultura do cuidado, da responsabilidade, da compaixão e do amor, bases da paz duradoura” (BOFF, 2006, p. 134)

Dádiva seria o efeito dessa cultura de cuidado, a ser cultivada pelo ser humano. Gotman (2009) questionará como seria possível a hospitalidade ser uma dádiva quando resta a ela um caráter de troca monetária? A hospitalidade no setor da restauração se torna um serviço no qual a relação não decorre, necessariamente, do cuidado de um ser humano para com o outro, mas gerido pelo motor do mercado. “O devido substitui a dádiva. A atenção e o serviço são contratuais e não objetos de dádiva e o cliente é qualificado pelas exigências relacionadas à regra do preço justo que mediatiza as relações sociais.” (GOTMAN, 2009, p. 7)

Por outro lado, é importante retirar do puritanismo da dádiva nas relações humanas, sobretudo se consideradas as tão complexas relações contemporâneas, que independem do contrato comercial. Vínculos emocionais, psíquicos e espirituais não são pacificamente acordados ou essencialmente dignos de tal graça pelo supostamente purificado signo do cuidado. A questão a melhor apontar nesta premissa consiste muito mais em revelar como a gastronomia se torna um vínculo instituído pelo ser humano entre planos, não necessariamente espirituais, mas religioso.

Do mesmo jeito com o qual a comida media ritos sagrados, a produção gastronômica os sacraliza com liturgias e sacramentos próprios. Como anteviu Castro (2012) ao reivindicar a atenção da ciência para as “energias psico-interacionais”, que abarcam mundos espirituais e aspectos da transcendência: “A ressacralização do mundo há muito já começou e parece que as religiões tradicionais têm pouco a ver com esse efeito marginal que tomou conta dos corações humanos.” (CASTRO, 2012, p. 22)

O aspecto religioso da gastronomia igualmente não se limita às seitas seculares que ela produz na modernidade, mas ela própria situa-se como lugar de reconexão entre forças místicas, emocionais e psíquicas. Este lugar é ocupado pela hospitalidade, pois detentora da missão de cuidar e o poder de restaurar, que deriva somente a seguir na restauração como prática de alimentação do outro. Como nas próprias origens dos ritos e

dos mitos, o lugar sagrado está associado ao interior do ser humano e nas relações com seus semelhantes e, depois, manifesto em locais de dimensões físicas.

### **4.3 Crise dos afetos e o caminho do *ecopertencimento***

Quando referida como sacramento sincrético e mediadora de transcendência, a comida é dotada de um outro vínculo imaginativo: o das afetividades. Ao se remeter ao exercício da comensalidade, desenvolvido no primeiro capítulo, um dos atos do comer e do cozinhar exige a participação do elemento do afeto. Da ordem da solidariedade (com outro ser humano) e da ordem da ecologia (com a natureza). “Comer é ligar-se ao local do produto. Comer do pão, provar do sal, são sinônimos de integração, com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação expressa de solidariedade.” (CASCUDO, 2005, p. 42)

A modernidade trouxe o afeto como grande aliado do reconhecimento do outro e do pertencimento a algo ou algum lugar. Porém, também veio consigo todos os demais problemas contemporâneos, para os quais não há um respostas pacificadas. Pois a comida sempre integrou esta expressão de hospitalidade, à medida em que também se tornou um prato cheio para o sequestro dos signos afetos a partir dos fenômenos gastronômico-comunicacionais. A comida de vó, que outrora simbolizava conexão íntima, foi capturada para servir de *storytelling*, termo atualmente muito utilizado nos cursos de Gastronomia para a concepção de empreendimentos no setor.

A figura da avó é uma das mais simbólicas para a representação dos afetos à mesa. Afinal, avós representam um matriarcado, cuja missão reúne alimentação, cuidado e cura. “A cozinha de afeto, largamente atribuída às comidas da infância preparadas pelas mães e avós, são construções de pertencimento ao mundo social que perpassam a história da culinária por despertar sentimentos.” (OLIVEIRA, 2021, p. 18)

A comida como afeto, mediadora de uma cultura do cuidado (da hospitalidade), era um código dadivoso não-dito, na esfera da restauração, porém sempre muito presente na história da cozinha – vide o serviço dos caldos restauradores mencionados no primeiro capítulo. Na modernidade, toma forma de discurso, tanto de uma demonstração afetuosa como de uma estratégia comunicacional. No Brasil, há um uso comum do termo paradoxal “restaurante de comida caseira”, estabelecimento com finalidade de servir um cardápio de almoço que reproduza genericamente a culinária doméstica, do dia a dia (ou referida como “de vó”), em escala comercial e vendida no formato de pratos feitos (os

PFs brasileiros) ou no modelo de bufê a quilo. Fenômeno similar ocorre na Itália, onde muitos cafés, bares e bodegas apresentam um menu de “cucina casalinga” (cozinha de dona de casa). Trata-se de opções para um almoço rápido, sem quaisquer arroubos de sofisticação, como feito em casa, e igualmente referido como *delle nonne* (das avós).

As matriarcas na cultura italiana representam uma força de trabalho e de hospitalidade doméstica imensa, com enorme lastro nas representações culturais. Uma das músicas infantis mais populares da língua, *Le tagliatelle di Nonna Pina* (o tagliatelle da vovó Pina) consolida este imaginário. O uso é recorrente no teatro, no cinema, na ópera e na literatura, como no conto *Il cuoco d'Arbëria*, de Carmine Abate, no qual “as figuras femininas das óperas de Abate, as mães, as mulheres e as avós, se comportam, neste sentido, como força moriz para manter as tradições e a família unidas, enquanto preparam e conservam a comida e arruma a mesa.” (HORN, 2010, p. 170, trad. do autor<sup>62</sup>)

Na cultura de terreiro brasileira, o papel da mulher como fomentadora do banquete a ser preparado, reitera a potência do feminino na comunicação do vínculo do afeto, que se estende por toda a comunidade. “Conforme a tradição, uma mulher é escolhida para cozinhar para os deuses e para os homens, porque os cargos ou funções nos terreiros seguem critérios de gênero.” (LODY, 2017)

Contudo a narrativa do afeto é midiaticamente sequestrada para outros propósitos mercantilistas. Sobretudo pelo propósito de um marketing que apela à emoção. Desde a pequena empresa individual a vender quitutes feitos na própria casa pela internet até a poderosa indústria dos ultraprocessados. No primeiro caso, o apelo consiste na tentativa de se criar vínculo emocional, considerando a pessoalidade de quem faz a comida. Compra-se diretamente da fonte, sem intermediários, portanto seria possível transportar o sentimento via acepipes ou pratos de comida. A indústria, por outro lado, atua com um projeto, em grande parte, de escamotear as insalubres – e até perigosas – substâncias contidas no produto ofertado ou de romantizar a precarização do lastro produtivo por trás de sua fabricação.

Em 1996, a marca Sazón criou uma das peças publicitárias mais virais (antes de ser assim considerado) do Brasil. Ao usar como jingle a canção *É o amor* (Copacabana, 1991), da dupla Zezé di Camargo e Luciano, o filme associava a presença do produto industrializado com o amor que temperava a comida daquela casa. Sendo a ausência deste

---

<sup>62</sup> “le figure femminili delle opere di Abate, le madri, le moglie e le nonne si comportano in questo senso come forze motrici nel tenere insieme tradizioni e famiglia tramite la preparazione e la conservazione del cibo e l'apparecchiamento della tavola”

representativa do fim do afeto. “Dona Cláudia, acabou o amor”, sussurra a personagem da empregada doméstica que fazia o almoço.

Ao se referir, portanto, às estéticas dos afetos, é preciso considerar esses casos midiático como vitrines apenas de uma discussão muito mais profunda acerca da relação da humanidade com a natureza. Considerar o aspecto criador e criativo na gastronomia requer também reconhecer que, diferentemente do campo das artes, prescinde de um retorno sistemático ao mundo natural. Afinal, ao tratar de um objeto como a comida, em oposição ao objeto artístico, se deve necessariamente submeter os parâmetros estéticos às leis da natureza. Isso não significa uma perspectiva do natural como a que permeou o pensamento ocidental (dos primórdios da Grécia Antiga ao Iluminismo), na discussão acerca do belo, mas consiste no vínculo comunicacional entre o ser humano e a natureza, uma ecosofia, ou seja, um retorno ao primórdio da compreensão do ser humano, por meio da natureza.

Termo cunhado por Guattari, ecosofia se baseia em três ecologias: a do meio ambiente, a das relações sociais e a da subjetividade humana. Esta última aponta para uma distopia na qual será preciso invocar o “sujeito ambiental”.

A tomada de consciência ecológica futura não deverá se contentar com a preocupação com os fatores ambientais, mas deverá também ter como objeto devastações ambientais no campo social e no domínio mental. (GUATTARI, 2009, p. 41)

Partindo deste ponto, Maffesoli é quem revela uma abordagem da ecosofia que procura responder o anseio de Guattari, considerando justamente o reino das afetividades, ou seja, o desejo do pertencimento. Se para Merleau-Ponty (2009) o pertencimento resume-se a percepção da “in-consciência”, para Maffesoli (2006) ao ajuntamento que sacramenta um determinado fim da sociedade individualista – e não do individualismo necessariamente. “O tribalismo lembra, empiricamente, a importância do sentimento de pertencimento, a um lugar, a um grupo, como fundamento essencial de toda vida social (MAFFESOLI, 2006, p. 11).

No entanto, o sentimento de pertencimento do qual Maffesoli se refere, no avançar das relações sociais, implica exatamente na problemática ecológica, tema sobre o qual se debruçou para considerar outra crise contemporânea pós-tribal: o fim da empatia. Pois ao resgatar a ecosofia em Guattari, entede-se que, de fato aquilo que desvincula o ser humano um do outro consiste é o mesmo que o separa do meio ambiente. A esta perda do vínculo do ser humano com a natureza é dupla: sua própria e a exterior (da Mãe Terra). Diante da lógica de devastação também do meio ambiente, há também um resultado do que ele

chama de “culturalismo moderno” a devastar o ser humano como resultado das ações dele próprio ao meio ambiente, uma “contra-natureza”.

“O ser humano sempre pensou que era possível dominar a natureza reformando-a ou transgredindo suas leis intangíveis. O marasmo contemporâneo, que chamamos com frequência de crise, é a consequência inelutável de tal lógica de dominação levando a uma não menos lógica devastação” (MAFFESOLI, 2021, p. 16)

Como saída para esta assimetria das relações entre ser humano e natureza, exige-se a reivindicação de uma sensibilidade ecosófica, pois é nele que a concepção imaginária-ritualística da experiência cotidiana pode encontrar redenção em nível afetivo. A busca proposta por Maffesoli considera um retorno cosmogônico às relações ecológicas também na reconstrução de novos imaginários.

Nesse sentido, a sensibilidade ecosófica é uma forma de empatia, de paixão intensa e comum, com o espaço onde nos situamos individual e comunitariamente. É, no sentido mais forte do termo, uma sintonia. Estar no tom do território em torno. A sintonia é o compartilhamento, a aliança instintiva com os produtos desse chão e com os seus usuários”.

Contudo, a percepção da própria ecosofia aponta para outra esfera ecológica complementar, que entende a participação do ser humano neste processo como resultado de um sistemático esforço de se reconstruir a natureza. Afinal o natural nunca é o natural, segundo Ingold, mas a construção perceptiva da paisagem. Para ele a ecologia compreende em si um paradigma histórico-cultural, ao qual se refere como “tarefagem”<sup>63</sup>. Este conceito consiste em estabelecer que a paisagem natural é o que se interpreta. As concepções de natureza são definidas por cada olhar conferido à paisagem, como uma tarefa constante, uma tarefagem.

O paradigma ecológico que ele propõe apresenta-se como uma alternativa a esta forma tradicional pela qual opera a ciência na modernidade. Seu intento, portanto, é ultrapassar a dicotomia dos domínios separados buscando os traços de continuidade e simetria onde a modernidade postulou oposição e distinção (CARVALHO e STEIL, 2012, p. 241)

A partir de Ingold, Scaramuzzi (2020) realiza pesquisa de fôlego entre o povo quilombola do Alto Trombetas, no estado do Pará, acerca do extrativismo de castanha. No desenvolvimento deste ofício, os castanheiros devem “entender” as árvores, até nomeá-las individualmente ou como grupos, afinal “o mato está sempre mundando” (SCARAMUZZI, 2020, p. 148), tamanho o vínculo cultivado com a natureza. Vínculo este em grande parte perdido, por diversas razões (sendo muitas delas decorrentes de

---

<sup>63</sup> No texto original em inglês, *taskcape*, corruptela da palavra *landscape* (paisagem). A tradução utilizada provém de Carvalho e Steil (2012).

crimes ambientais, ausência de políticas públicas de demarcação e proteção de terras, racismo e ganância industrial e do agronegócio).

O princípio adotado pela sabedoria quilombola reflete a perspectiva teorizada por Ingold da ecologia da cultura. Do triângulo culinário de Lévi-Strauss, Ingold leva o movimento da natureza para uma esfera relacional. Não há mais ruptura entre história natural e história cultural, mas sim o entendimento de que estes são processos compartilhados numa simetria da experiência vivente, uma vez que todos os seres se igualam na experiência de ser vivente e não seria mais possível conceber o dualismo da experiência do ser com a distinção entre humano e natureza, constituindo de maneira experimental a proposta da tarefa:

Essa abordagem se revelou cada vez menos satisfatória, por várias razões: devido aos dualismos que lhe são inerentes; ao seu apelo implícito a favor de uma noção essencialista da unidade do homem; e, enfim, porque ela desconecta as relações sociais da matriz do conjunto das relações dos homens com o meio ambiente. Ocorreu-me, finalmente, em um momento – como se fosse uma revelação – que os organismos são pessoas (INGOLD, 2006, p. 29).

A partir deste chamado de Ingold para a executar a percepção a cerca do meio ambiente, Perullo (2020) propõe uma estética ecológica, como uma perspectiva de experiência de vida que corresponda a um “viver sábio”. “sábio porque sempre experimental, no processo e na passagem; um ensaio que significa corresponder com o mundo, segundo o ritmo oscilatório, ativo e passivo, que nos constitui.” (PERULLO, 2020, p. 18, trad. do autor<sup>64</sup>)

As estéticas ecosófica e ecológica, neste sentido, parecem-me contribuir para uma prerrogativa de pertencimento igualmente de dupla natureza – para além da dicotomia entre ecologia da mente e do ambiente. O resultado dessas ecologias constitui a afeição e o afeto com o grupo ao qual se pertence, interage e compartilha ideias e vida, mas também dotada de uma missão prática pelo restauro do vínculo com a terra e com a ancestralidade, ao exemplo dos quilombolas do Alto Trombetas, ou na cultura do povo de santo. “Comer, nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e natureza.” (LODY, 2006, p. 89)

A ideia ecológica de defesa e valorização dos biomas devem ter em conta que esta é uma operação mais complexa do que a política das PANCs (Plantas Alimentícias Não-Convencionais). As PANCs surgem como estratégia gastronômico-ecológica para recolocar na mesa dos brasileiros ingredientes nativos de cada bioma que perderam o

---

<sup>64</sup> “saggio perché sempre sperimentale, nel processo e nel passaggio; un saggiare che significa corrispondere col mondo, secondo il ritmo oscillatorio, attivo e passivo, che ci costituisce”

vínculo com os habitantes daquele espaço em que congregam. Porém, trata-se de uma solução paliativa para um problema dos afetos.

A tarefa de construir a paisagem é a mesma que se exige para reconstruir o bioma na dimensão que se faz necessária para estabelecer de fato um vínculo de pertencimento, que precisa ser percebido esteticamente, em uma perspectiva transcendental do afeto. Pois esta perspectiva, costurada a estéticas ecosófica e ecológicas podem revelar uma outra esfera de percepção, uma estética de ecopertencimento. Pois ela considera que o símbolo da afetividade só pode ser alcançado ao equiparar empatia e ecologia em modo coletivo e orgânico. O ecopertencimento não prospera na execução gastronômica, mas sim na prática protetora da vida, observando as questões elementares que compõe a grande crise contemporânea no espectro sociopolítico mundial. O vínculo afetivo deve ser estendido ao próprio bioma.

Eis as tarefas inerentes a uma estética do ecopertencimento:

Proteger a terra de apropriações indevidas; garantir e fortalecer a presença e as práticas dos povos livres do jugo colonizador; preservar os saberes e os ofícios tradicionais, retirando-os do obscurantismo da dinâmica da vida urbana; reconhecer o território e o bioma como princípio da expressão gastronômica; e combater frontalmente a fome e a insegurança alimentar em nome da soberania dos nossos chãos.

A considerar que um chão não é só terra e adubo, demarcação e plantio. Este é um chão transcendental, que convoca os saberes ancestrais, do qual brota poesia regada pela memória e viabiliza uma existência que pode perder a terra, mas nunca abandonar o chão.

#### **4.4 Comida contemporânea: estéticas antropofágicas**

Este caminho da transcendência, norteia a percepção do fenômeno gastronômico como um lugar de consolidação das manifestações estéticas, suas crises e devires. Uma tarefa necessária para examinar a comida contemporânea no que entendo agora como uma gastronomia em processo de transe consiste em especular sobre os mecanismos modernos de produção de sentido. Pois as experiências não se submetem a qualquer controle, mas ocorrem em um fluxo<sup>65</sup>, “regidas pela aparente oscilação” (FREITAS, 2014, p. 18). Tampouco os movimentos, escolas, expressões (individuais ou coletivas) de busca e

---

<sup>65</sup> A estética do fluxo, ou em fluxo, é uma concepção de Freitas, que aborda as manifestações estéticas a partir da experiência, considerando os sintomas da contemporaneidade, no contexto das artemídia.

realização sensível levam a compreensões diretas e homogêneas acerca de como se percebe tais transformações.

A gastronomia se retroalimenta. Ela convoca atores cujas missões correspondem a um fundamento comunicacional elementar: transportar a mensagem, o caminho singular de como operam emissores, intermediários e receptores. Esses atores, no contexto da modernidade, são representantes da crise (não a estética ainda, mas a social, antes) e atuam como intérpretes da transformação, como nota Canclini<sup>66</sup>. “Também porque os discursos em que uns e outros julgam as transformações da modernidade nem sempre coincidem com as adaptações ou resistências perceptíveis nas suas práticas” (CANCLINI, p. 95, trad. do autor<sup>67</sup>).

Embora aborde esta questão em contexto literário e das artes plásticas, parece-me coerente me apoiar neste argumento para abordar a dinâmica das transformações no fazer gastronômico, considerando o objetivo de “sair da modernidade”, como na expressão do autor. Trata-se de um exercício muito afeito às artes: de se reconhecer determinada herança cultural e revisá-la por meio de experimentações. Em certa medida, os chefs da cozinha moderna operam com esta premissa desde o século 19. A gastronomia, mais do que a literatura, por exemplo, deixa muito clara a necessidade constante de se inovar sempre referindo-se, de alguma forma, à tradição, no que Cascudo (1995) considera um intrínseco “respeito de herança dos mantimentos”.

Essa consideração pelo passado dos insumos e dos fazeres se tornou caro à gastronomia e viabilizou o processo de gastronomização e, conseqüentemente, trouxe um paradoxo da percepção estética do alimento. Zaneti (2017) aponta para um paradoxo entre a tradição e a modernidade, em cuja tipicidade da comida e o lastro de sua cadeia produtiva implicam na criação de uma espécie de espelho infinito: a modernidade que se baseia na tradição e a tradição em busca de lugar na concepção do mundo moderno.

A necessidade/estigma e a valorização desses produtos que, na atualidade, se encontram mediante um processo de valorização do rural. Este processo permite a mercantilização da cultura material como um bem diferenciado, por este possuir marcas de identidade e de história de grupo social principalmente quando consumido por atores externos, como turistas e os próprios chefs, ao buscarem ingredientes e/ou técnicas tradicionais. (ZANETI, 2017, p. 36),

Além de adotar processos característicos, há ainda reposicionamentos de ordem arquitetônica, uso de louças que remetem a uma antiguidade, palhas e outros elementos

---

<sup>66</sup> Para esta argumentação, Canclini toma como exemplos os poetas Jorge Luís Borges e Octávio Paz.

<sup>67</sup> “También porque los discursos en que unos y otros juzgan las transformaciones de la modernidad no siempre coinciden con las adaptaciones o resistencias perceptibles en sus prácticas”

decorativos que carregam o intuito de adular à memória. Premiado chef italiano, Massimo Bottura assim o fez, no restaurante Osteria Franciscana, ao recriar a lasanha em sua cozinha-laboratório (rebatizada de “a parte mais crocante da lasanha”). Para este prato, os molhos passam por sifão culinário, que muda suas texturas, e a massa é cozida regularmente para em seguida ser liquefeita, estabilizada em uma pasta, colorizada e, então, frita e chamuscada com uso de um maçarico. Destruindo para reconstruir.

Alex Atala, o famoso chef brasileiro do restaurante D.O.M., protagonizou algumas polêmicas ao propor a “reinvenção” da moqueca capixaba<sup>68</sup> em um evento no Espírito Santo. Neste caso, Atala somou à receita de pescados elementos estranhos a ela, como cogumelos Yanomâmi e socol (carne suína salgada e curada típica da cultura capixaba). Vale um pequeno adendo de que a própria polêmica gerada em torno do prato de comida produz um reposicionamento da esfera gastronômica. Pois ao tocarmos o sentimento ou a ideologia de determinado grupo, gera outros subprodutos daquele mesmo: seja em forma de crítica ou “ensinando ao chef renomado” como se deveria fazer. A título de ilustração, há o personagem Uncle Roger, criação do humorista malaio Nigel Ng. O “tio” se tornou viral por produzir *reacts*<sup>69</sup> no YouTube de chefs ocidentais famosos a cozinhar receitas típicas de culturas asiáticas.

As questões exemplificadas não são similares, mas integram em algum grau tentativas de sair da modernidade, não sem as consequências naturais deste movimento. Atala, por exemplo, foi acusado de apropriação cultural por isso. Bottura, por sua vez, foi taxado de desrespeitoso com a própria cultura da Emília-Romana, antes do posterior reconhecimento de “melhor do mundo”, título que ostentou por dois anos (2018 e 2019), no ranking *World’s 50 Best Restaurants*.

A gastronomia, e as próprias ciências gastronômicas, construíram um certo fetiche da origem, que envolve pureza e a tradição. Esse fetiche decorre no discurso popular, em discussões infecundas ideológicas, muitas vezes provocadas por formadores de opinião, que dirão o que pode ou o que não pode fazer na comida. A discussão sobre a tradição precisa ser posta com seriedade, pois é relevante se investigar os vestígios do passado para reconstituir a história e asfaltar o caminho para o conhecimento sobre o mundo. Ao se estabelecer uma comida como patrimônio imaterial, por exemplo, consagra-se ali não

---

<sup>68</sup> Dell’Isola, Paula. “Maior chef do País recria a moqueca”. A Tribuna, Espírito Santo, 1 de março, 2018. Caderno AT2.

<sup>69</sup> Denominam-se *reacts*, vídeos em redes sociais nos quais o autor reage a outros vídeos, com objetivos de produzir humor, crítica ou reflexões a partir dessa interação.

apenas uma política protetiva dos saberes e dos fazeres e de reafirmação identitária, mas um projeto que é também estético.

Nei Lopes e Wilson Moreira, de forma engenhosa, versam em um samba sobre a perda da tradição, em substituição por outras estéticas, sobretudo estrangeiras, que sufocam as antigas e nobres expressões culinárias brasileiras.

Goiabada cascão em caixa/ É coisa fina, sinhá, que ninguém mais acha! / Rango de fogão de lenha na festa da Penha comido com a mão / Já não tem na praça mas como era bom! / Hoje só tem misto quente, só tem milk-shake, só tapeação / Já não tem mais caixa de goiabada cascão (LOPES e MOREIRA, EMI-Odeon, 1980)

A embalagem de madeira da goiabada cascão reúne os atributos de um ofício que aos poucos se esvai e de uma experiência estética que desaparece com o insumo – como outros casos na trajetória dos alimentos. Aqui, a manutenção da tradição faz frente a uma resistência de desterritorialização da comida. Sai a madeira e entra o plástico. A crise estética encontra-se também em questões éticas e, neste caso, considera a preservação patrimonial.

No entanto, a tradição em contraposição com a modernidade também oferece outro importante choque a decorrer dentro deste paradoxo, para além das disputas ideológicas e embate discursivos. Afinal a tradição e a modernidade ao tempo em que se complementam, se retroalimentam, como dito, mas também se aniquilam. Para o ideal antropófago modernista, que fundou para a cultura brasileira a concepção metafórica do canibalismo cultural como produtor de novas ideias, algo precisa surgir descolado da concepção do passado para o benefício da criação. “Contra a Memória fonte do costume. A experiência pessoal renovada” (ANDRADE, 1976, p. 3). Esta ruptura mais profunda, proposta no Manifesto Antropófago, visa justamente a experiência como ambição máxima da realização artística.

A gastronomia se canibaliza. Ao integrar o processo de criação, sob o impulso da originalidade e mais uma vez, a exemplo da arte, pois tem em si este impulso de realização estética, como defendido. Mas uma estética da comida contemporânea não pode se conformar com o processo meramente antropofágico à inspiração modernista. O modernismo – embora o manifesto de Andrade tenha se descola e, em muito, superado o movimento de 1922 – construiu uma ementa cultural baseada numa ideia de brasilidade extemporânea, porém, obviamente, pouco contemporânea. Afinal, desconsiderou em grande parte a contribuição de artistas negros e indígenas – e até de mulheres.

Ou seja, quaisquer novas perspectivas de estéticas contemporâneas precisam considerar um caminho que envolve mais do que a antropofagia modernista, na qual se alimenta de outras escolas e expressões da produção (neste caso) artística para então digerí-los e apresentá-los como nova criação nova. Uma aplicação da leitura de Cardoso (2002) sobre a obra mítica de Yemonjá considera um fundamento que aponta para a uma estética antropofágica afrocentrada, ao invocar a figura de Exú, sendo esta uma metáfora de grande inspiração para um pensamento gastronômico, de fato, moderno.

A encruzilhada é o espaço regido por Exu, aquele que, segundo os mitos, é a boca ávida que devora tudo o que existe, mas que também regurgita, regenera e recria. Essa encruzilhada é aqui um espaço da confluência e recriação cultural. É um espaço em que as várias culturas africanas trazidas ao Brasil confluem e são recriadas, devorando e reinterpretando, nesse processo, elementos culturais indígenas e europeus. (CARDOSO, 2002, p. 17)

O processo de compreensão da degustação alimentar pode ser carregado desse ideal antropofágico para uma “exuzização” da gastronomia. É preciso devorar tudo o que existe. Gastronomicamente. A experiência do palato deve assumir-se como sentido “háptico”, como algo que se adquire e se desenvolve. “O gosto não é um sentido mas uma tarefa” (PERULLO, 2016, p. 3, trad. do autor<sup>70</sup>). Pois a tarefa inicial da gastronomia é a degustação, ou melhor, a devoração. Esta, na analogia aqui pretendida, corresponde à boca ávida de Exú. Em uma proposta prática, significaria ao experimentador estético o ato indiscriminado e acrítico de comer, gulodice, que se deixa levar pelo prazer sensorial imediato e irreflexivo.

Mas após devorar, o processo não visa a criação, mas a re-criação. Antes, é preciso passar pelo regurgitamento. Esta seria a primeira fase de uma sensação de repulsa e de rejeição. E que não é imediata. Há uma teoria da sabedoria popular da maternidade que diz ser necessário oferecer o mesmo alimento à criança ao menos 8 vezes antes de determinar que ela, de fato, rejeita a comida. O gesto de regurgitar não se limita a uma sensação ruim. É parte de um processo que mira a recriação. Regurgitar simboliza também revolta, inconformidade, rebeldia, anarquia. É preciso que a digestão antropofágica gere incômodos, arroubos e extravasamentos.

Então chegar ao momento de regenerar. A deglutição antes voraz e nauseabunda permite aflorar, faz revivificar. Corresponde a um ato puro, de frescor, de um novo natural, não modificado. Digerida, vomitada, regenerada, a comida contemporânea enfim

---

<sup>70</sup> “Il gusto non è un senso ma un compito”

é recriada, num movimento que exigiu superação, inovação e reinterpretação, permitindo a reivindicação de um novo modificado.

#### **4.5 Recozinha: por uma gastronomia revolucionária**

Se considerada a ementa geral do surgimento da gastronomia, o advento do restaurante e o estatuto da atividade de restauração estabelecem um princípio elementar para se pensar (por que não re-pensar?) a comida contemporânea. É importante passar por uma breve análise da partícula *re* para o propósito desta argumentação, pois a natureza da produção gastronômica reside nela. Pretendo demonstrar aqui, em desfecho do que fora discutido ao longo desses itinerários, como o *re* carrega consigo também um significativo e potente sintoma estético, para além da religação (*religare*), capaz de *re*-solver o problema da crise estética. Com *re*-solver, não suponho pôr um fim ou solucionar a questão, mas estimular a potência transformadora da comida e a dimensão profética encontrada em meio ao transe.

Morin (2001) aponta para a “riqueza espantosa” do *re*, como uma raiz prefixal que está na “raiz das raízes”, pois é catalisadora de todas as coisas: “toma e dá vida”. A capacidade do *re* está desde o *re*-gerar ao *re*-organizar e, como finalidade, até *re*-volucionar, sempre tendo como ponto de partida um retorno ao passado a se projetar para o futuro, sendo esse o princípio para o qual toda a forma de *re* se destina: mudança radical. De si e do mundo. “Este RE generalizado, poliscópio, micro e microscópico, operando em cada entidade individual e em cada totalidade organizada, é também radical” (MORIN, 2001, p. 375).

A comida contemporânea carrega em si a possibilidade de ser compreendida por todas as faces do *re*. Curiosamente, o *re* inaugura o princípio gastronômico da alimentação antes da instituição restaurante, pois evidenciava o poder medicinal do alimento, em sua qualidade de se “restaurar as forças debilitadas” (PITTE in. FLANDRIN e MONTANARI, 2015, p. 755) ou devido aos seus “poderes restaurativos” (SPANG, 2003, p. 28). Esse argumento carrega lastro enorme desde a pré-história, com importantes considerações desde o pensamento grego antigo, como dito no capítulo 1. Mas solidificasse na França de 1765, impulsionado pela famosa estratégia comercial do padeiro Champ d'Oiseaux, ao reproduzir na fachada de sua boutique uma paródia do verso bíblico do

evangelista Mateus: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*”<sup>71</sup>.

Como já abordado anteriormente, o *re* produz a conexão transcendental, desde sua etimologia de religião, da busca pelo transcendente. O caminho inverso da ligação do ser ou da instância sobrenatural com o ser humano promove, não obstante, uma renovação do espírito: o passe, o sacrifício, a ceia, a quaresma, a queima de carmas compõem esse vínculo da responsabilidade terrena por demanda transcendente. Este efeito está no princípio da restauração, tanto enquanto sacramento como hospitalidade (acolhimento).

Soma-se ao caráter restaurador do alimento, portanto, a perspectiva de renovação, constituída do que fora apresentado até aqui: movimentos desde o advento da agricultura, os processos tecnológicos, os hibridismos culturais e, claro, as manifestações e crises estéticas, espelhos perceptivos, narradores e formadores da grande receita da comida contemporânea.

Uma analítica do *re* encontra, para esta finalidade, as origens etimológicas do grego ξανά (*xána* = outra vez) e do latim *re* (outra vez) para iluminar um caminho para se estabelecer novas possibilidades para a restauração a transcender os aspectos religiosos e comunitários do serviço alimentar. Em ambas etimologias, *xána* e *re* predizem caminhos cíclicos. Abandonam determinada ação e voltam-se a ela, numa dinâmica temporal agregadora de características de passado e futuro para uma elaboração da experiência do presente.

O uso do termo restauração para a condição de restaurante ocorre tanto para mencionar o poder restaurador a partir da alimentação como da atividade de se restaurar a condição do necessitado do estômago. Em ambos, seu uso é metafórico, visto que o ato de restaurar, etimologicamente, coloca o *re* a favor de uma ação de estabelecer, consertar, pôr em ordem por meio de um instrumento de madeira (do grego: Σταυρός, *staurós*). Academicamente, a gastronomia não se deteve a aprofundar o conceito da restauração no sentido alimentar. Quando utilizado, muitas vezes se refere ao sentido literal, voltado à restauração de sistemas alimentares (habitats, biodiversidade, áreas de cultivo) ou patrimonial (estruturas de restaurantes, prédios, espaços e cidades).

No contexto do patrimônio material, o chamado restauro não se limita à prática da reconstrução, do conserto ou da manutenção, pois se submete à roda do tempo que,

---

<sup>71</sup> Traduz-se: “Vinde a mim todos vós que sofreis de dores de estômago e eu vos restaurarei”. O verso em Mateus 11:28 lê-se: “Vinde a mim todos os que estais cansados e sobrecarregados, e eu vos aliviarei” (ALMEIDA, 1993).

segundo Carsalade (2007), é responsável por orientar a relação do ser humano com as instâncias históricas, artísticas e culturais. “O restauro é uma forma do homem interpretar a história. Cada época reconstrói seu passado segundo seus próprios valores e o restauro faz parte dessa reconstrução” (CARSALADE, 2007, p. 311).

Contudo, a restauração alimentar é compreendida por seu uso, sobretudo, metafórico. Desapega-se do grego, pois os instrumentos desse restauro competem ao processamento fisiológico da matéria orgânica de cada ser “restaurado”. Na etimologia latim, o *re* encontra uma companhia ideal nos sufixos *ponere* (colocar) e *solvere* (solver), constituindo a base para as grandes questões humanas: encontrar resposta (*reponere*) e resolução (*resolvit*). Na restauração, o movimento é intermediário a elas, pois a restauração consiste num exercício interminável de se colocar (neste caso a comida no corpo sem forças) e solver (solucionar a fome ou a ausência de energia, satisfazer-se). Tão logo este ciclo termina, o corpo volta a necessitar de novo restauro.

Por isso, convido um outro importante verbete-irmão a compor o signo da transformação principiada pela partícula *re*, que surge como possibilidade de amplificar o sentido restaurador para, de fato, provocar mudanças: “revolução”. Sirvo-me da vasta conceituação desta para então auxiliar na construção desses paralelos para aprofundamento do sentido da restauração.

A utilização metafórica de “revolução” começa a se disseminar entre outros campos do conhecimento, como costumes, religião, economia e direito. Torna-se uma palavra extremamente popular entre os pensadores: Assim, o conceito originalmente natural e, portanto, trans-histórico dissemina seu significado parcial e metafórico, que acaba por se tornar predominante. O movimento abandona sua base natural para adentrar a atualidade do cotidiano. (KOSELLECK, 2006, p. 67)

Restauração e revolução apresentam formulações tão próximas como conflitantes pelos seus usos como marco histórico. Ambas foram usadas para determinar movimentos europeus tidos como centrais na constituição da gastronomia moderna ocidental: a Revolução Francesa (1789-1799) e a Restauração ibérica (1814-1848), formulada no Congresso de Viena, com o estabelecimento do Tratado de Paris. Enquanto a Restauração consiste em um período marcado por uma recuperação das castas monárquicas europeias, como aponta Koselleck, as revoluções propunham uma cisão mais profunda, a possibilitar verdadeiras transformações. “Ao passo que a legitimidade da Restauração permanecia atada à noção de tradição, a legitimidade revolucionária tornava-se um coeficiente dinâmico, que direcionava a história a partir de determinadas perspectivas do futuro” (KOSELLECK, 2006, p. 75).

Os rumos da revolução à luz da etimologia latina seguem na direção de revirar (*revolvere*) a história, pois o movimento sempre produz como consequência a emersão de algo novo. Porém, o novo nunca está livre de uma marca traumática e irreversível no caminho do ser humano, como percebe Arendt (2011) ao situar a revolução na era moderna. Não obstante, justamente o marco da Revolução Francesa, como grande fato a despertar uma consciência gastronômica universal.

O conceito moderno de revolução está indissociavelmente ligado à ideia de que o curso da história de repente se inicia de novo, de que está para se desenrolar uma história totalmente nova, uma história jamais narrada ou conhecida antes, era desconhecido antes das duas grandes revoluções no final do século XVIII (ARENDR, 2011, p. 56)

Arendt, embora contextualize este argumento fora da perspectiva de guerras, considera para as revoluções modernas uma preponderante questão social, pois, para ela, o fundamental é a convergência entre a ideia de liberdade e a experiência de um “novo início”, ou seja, uma renovação. A revolução como ação emancipatória e catalisadora de experiência e novidade ainda não aconteceu na gastronomia. Ao menos não como um marco social consagrado.

Afinal a gastronomia é, ela própria, um projeto de restauração contínuo como acrescenta Pesavento (1995), ao notar que o fato passado (como fato histórico) exige um outro exercício do *re*: a reimaginação. “O passado já nos chega enquanto discurso, uma vez que não é possível restaurar o real já vivido em sua integridade. Neste sentido, tentar reconstituir o real é reimaginar o imaginado” (PESAVENTO, 1995, p. 17).

Volto a afirmar: a gastronomia é também obra da imaginação. E por essa qualidade, ela pode reivindicar participações em processos revolucionários – tal qual o da Revolução Francesa – mas exerce uma influência muito mais impactante no âmbito dos imaginários. Kamper e Bachelard apontam a imaginação criadora como uma via revolucionária para, respectivamente, “providenciar a abertura ao simbólico” (CONTRERA in. BARROS, 2015, p. 70) e libertar-se “sem ser atormentada por censuras” (BACHELARD, 1988, p. 154).

Além das representações das imagens, tratadas no capítulo 1, a imaginação acrescenta à equação da compreensão simbólica ou metafórica dos fenômenos das restaurações e das revoluções um ingrediente definitivo para os processos de subjetivação da percepção humana. Flusser (1985) didaticamente conceitua essa dimensão da imagem iconográfica para a imagem criadora:

Imagens são superfícies que pretendem representar algo. Na maioria dos casos, algo que se encontra lá fora no espaço e no

tempo. As imagens são, portanto, resultado do esforço de se abstrair duas das quatro dimensões espaço-temporais, para que se conservem apenas as dimensões do plano. Devem sua origem à capacidade de abstração específica que podemos chamar de imaginação (FLUSSER, 1985, p. 7)

É nesta chave que proponho a comida simbólica e necessariamente imaginativa. Considerada eixo integrante do patrimônio imaterial da humanidade – cuja construção compreende os mesmos valores de história social –, a comida também pode ser digna somente de revolução, possivelmente simbólica, mas necessariamente imaginativa. Seria uma comida reelaborada por meio de seu campo imaginário. Se, no plano físico, a comida é feita na cozinha, ao invocar a força imaginativa, ela passa a compor o repertório para a criação de uma recozinha.

Recozinha seria o cômodo gastronômico da possibilidade estética de uma comida revolucionária. Inspiro-me em Gilberto Gil para re-solver (dissolver novamente) esta última crise estética. Pois o *re* em Gil reúne ambas as propriedades de restauração e de revolução: a devoção sagrada pela tradição, pela natureza e pela beleza e o desbunde em nome da liberdade e da criatividade.

Na segunda metade da década de 1970, Gil produziu o que ficou conhecida como a “trilogia *re*”<sup>72</sup>. Ele batiza os álbuns com as canções-temas, que cooperam para a formação de uma proposta estética pós-tropicalista desde o exílio em Londres. São eles *Refazenda* (Philips Records, 1975), *Refavela* (Warner Music, 1977) e *Realce* (WEA, 1979). Segundo Gil, em entrevista a Charles Gavin no programa *O Som do Vinil* (Canal Brasil, 2011), trata-se de “uma reentrada, uma retomada, uma reconstituição, uma reprodução, um “ré”, neste sentido de restauração, renovação e de transformação. Mas também de recuo. Uma marcha à ré. Para voltar lá atrás. Para revistar”.

O fator do belo é inerente à poesia da *trilogia re*. Primeiramente por sua proposta estética musical, sobre a qual esta pesquisa não se deteve até o momento. E, embora, ainda não seja um tema a ser trabalhado em profundidade, merece um cuidado em mencioná-la, como parte do processo da produção de sentido no arcabouço da experiência.

Afinal, a própria musicalidade dos álbuns acompanha a poesia e estabelece uma grande potência ao criar uma verdadeira estética do *re*. O som, ensina Wisnik (1989), “é o produto de uma sequência rapidíssima (e geralmente imperceptível) de impulsões e

---

<sup>72</sup> Poder-se-ia agregar à composição discográfica *Refestança* (Som Livre, 1978), gravado ao vivo com Rita Lee, porém, a bibliografia especializada não o considera ter a mesma linha conceitual dos demais.

repouso (que se representam pela ascensão da *onda sonora*)” (WISNIK, 1989, p. 17, grifo do autor).

Estes movimentos reiterados que compõe a natureza da música não produzem sentido por si, tampouco dependem da narrativa para ocorrer. Trata-se de um aspecto físico, como aquele da comida já citada por sua composição orgânica e fisiológica. O que permite a compreensão de tal matéria, como uma imagem-gosto para a comida, é a forma como essas ondas são postas em campo sincrônico para então revelar-se musicalmente.

A onda sonora, vista como um microcosmo, contém sempre a partida e a contrapartida do movimento num campo praticamente sincrônico (já que o ataque e o refluxo sucessivos da onda são a própria densificação de um certo padrão do movimento, que se dá a ouvir através das camadas de ar). Não é a matéria do ar que caminha levando o som, mas sim um sinal de movimento que passa através da matéria, modificando-a e inscrevendo nela, de forma fugaz, o seu desenho (WISNIK, 1989, p. 18)

Assim, este “desenho” da estética *re* conduz a criação musical anteriormente ao valor poético do artista que se refaz, se reencontra e, ao final reluz. *Refazenda* traz uma sonoridade rústica, um tanto surpreendente para a costumeira sofisticação dos arranjos de Gil, na qual remonta à saudosa memória do sertão baiano, da infância rodeada por pomares, criando um mundo no qual “o contemporâneo não conserva, mas conversa com a tradição viva” (GIL, 1996, p. 19). Gil detalha na entrevista a Gavin:

Há aqui uma vontade de recuperar o tropicalismo interrompido e contribuir com as novidades todas do mundo rock, do mundo pop, pra uma visão renovada da música nordestina (...) *Refazenda* é rememoração do interior, do convívio com a natureza; reiteração do diálogo com ela e da aprendizagem do seu ritmo. (O SOM DO VINIL, Canal Brasil, 2011)

De modo semelhante à participação das vias olfativas e gustativas para a formulação de uma estética da comida, a música que ocorre em conjunto com a poesia não pode desvincular letra e som. Gil aborda aqui uma estética elementar da percepção do palato ao evocar o contraste dos sabores azedo e doce, de modo a ressaltar o simbolismo natural de ambas, considerando a natureza de uma apreciação igualmente ética (de respeito à sazonalidade do alimento): “Abacateiro/ Sabes ao que estou me referindo/ Porque todo tamarindo tem/ O seu agosto azedo/ Cedo, antes que o janeiro/ Doce manga venha ser também” (GIL, 1977).

A beleza da fruta neste contexto considera o devir do abacateiro a tentar encontrar-se em meio à refazenda. Na distopia de uma produção agrícola cada vez mais associada à gôndola do supermercado e afeita às monoculturas e o caráter de exportação do que à agricultura reverente ao seu tempo próprio, a refazenda reconhece o dulçor da manga que dá em janeiro, mas também a importância do azedume encontrado no tamarindo. Seria o

equilíbrio que Han (2016) solicita para a “salvação do belo”: a negatividade (do azedo) que, em choque com a positividade (do doce), produz a força da realização estética.

Já *Refavela* corresponde a uma busca de Gil por sua ancestralidade africana, desde Londres, local onde diz ter “conhecido a consciência negra” (GIL, 2007). Portanto, o disco traz, no encarte, Gil vestido com indumentárias típicas do continente, tranças e touca colorida. Enquanto isso, a musicalidade evoca ritmos de culturas afrodiáspóricas (Jamaica e Haiti, sobretudo) para construir uma poesia de reconhecimento da favela como lugar de criação, de beleza e de orgulho: “A refavela, a refavela, ó / Como é tão bela, como é tão bela, ó” (GIL, 1977).

Em *Realce*, o ciclo fecha com alusão ao espírito festivo brasileiro, representado pelo Carnaval como agente de renovação. É Gil retomando sua linguagem característica. O poema também supõe um exercício imaginativo ao fazer salientar as cores por meio de aspectos da estética prática visual (com purpurina, com parafina, com serpentina) e por meio de uma estética do afeto (o amor, o fogo), que juntos fazem sobressaltar o “o real teor de beleza” (GIL, 1978).

Imaginar uma recozinha é compreender a necessidade de um resgate da comida por meio da própria contemporaneidade, com a coragem de se enfrentar os “feixes de raios das trevas no rosto” (AGAMBEN, 2010). Recozinha atesta o caráter agregador da gastronomia, que prescinde conjugar seus caracteres ideológicos, narrativos e, sobretudo, estéticos em favor de uma revolução, pois “toda revolução genuína tende a ser ecumênica” (HOBSBAWN, 2010, p. 115). A recozinha compreende uma dialética da memória que opera a transformação pela própria redundância, voltando a Morin, para quem o *re* não produz apenas renovação. “O *re* pode acolher o novo. E o novo só pode basear-se numa memória, isto é, no RE”. (MORIN, 2001, p. 382)

Não há uma solução para as crises estéticas da comida contemporânea, senão a superação de aprisionamentos que subjagam as expressões gastronômicas e a reduzem a ditos de mercado, celeumas de mídias sociais ou se desfazem frente à insensibilidade perceptiva do ato de comer. As produções de sentido continuam ininterruptamente em movimento e os diagnósticos de crise se apresentam como caminhos para a constante renovação do espírito gastronômico, a conduzir sempre a novos ciclos. Da comida e da imaginação. Que a gastronomia, neste transe, se desapegue de sua função restauradora para assumir uma missão revolucionária.

## Considerações finais

Por uma via fenomenológica, esta tese desenhou um caminho de relações da comida contemporânea a um campo transdisciplinar por excelência, em diálogos comunicacionais, filosóficos, gastronômicos, antropológicos, históricos e etimológicos, cada qual à medida das argumentações pretendidas. Ao contextualizar os estudos da alimentação para o campo da comunicação, no qual percebi as diversas lacunas históricas da abordagem estética da comida, me associei ao pesquisador, teórico e filósofo Nicola Perullo, um dos desbravadores das estruturas do gosto como experiência estética – e hoje possivelmente o mais prolífico autor dedicado a este tema. Os caminhos apresentados por Perullo fundamentam boa parte das escolhas desses itinerários, em boa parte desenvolvidos sob sua supervisão na Università Degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, na Itália, onde estudei beneficiado pelo Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior, da Capes.

Iluminado pela orientação de Gustavo de Castro, outro teórico que fundamenta alguns dos argumentos, a tese conseguiu reunir o desejo de olhar para a comida por um viés da fenomenologia da percepção, com interesse central em discutir estética, comunicação e confrontar questões contemporâneas. Para tanto, servi-me de uma propedêutica dos estudos voltados a estética e comida – construindo um esteio de abordagens basilares para a aventura pretendida. Também situei a questão gastronômica, com a intenção de contribuir para a inserção do que chamo ciências gastronômicas como possibilidade transdisciplinar para estudos relativos à comida. Esta discussão inclusive tem gerado certo interesse no crescente campo de estudos em gastronomia, tendo sido apresentada no I Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação e integrado como capítulo o livro Laboratório de Cultura e História da Alimentação: práticas de educação e pesquisa (vol. 2), do grupo de pesquisa Cultura, História e Alimentação, do Instituto Federal de Brasília (IFB), ainda no prelo.

A via transdisciplinaridade favoreceu o exercício de construção da proposta de uma gastronomia em transe. Pois a gastronomia pode ser tanto o reduto do comércio da alimentação como um adjetivo para a produção de construções fictícias da, com e sobre a comida e passível de transcendência, com o objetivo que atende ao que Nicolescu (1999) chamou de “compreensão do mundo presente” (NICOLESCU, 1999, p. 16), entre, através e além de qualquer disciplina. Ao seguir essa trilha, reuni o que chamei de crises

estéticas que incidem sobre a comida contemporânea. Ao desenvolver a ideia de crise, foi levando em consideração as noções em torno do sujeito, do seu *dasein* e do tempo em que se insere. Com isso, foi apresentado itinerários que passam por grandes fenômenos do universo da gastronomia.

Início por um debate que une a questão disciplinar da gastronomia, em diálogo com as questões históricas da formação do gosto contemporâneo, apoiado em uma metodologia periférica a acompanhar a fenomenologia de caráter genealógico. Com isso, postula-se uma base para avançar para o reconhecimento de um itinerário de produção de sentido muito afeito ao campo da comunicação (e que não o limita) ao abordar a questão da imagem gastronômica, tão central na própria vida em tempos de mídias digitais. Ao endereçar a comida como mídia, aponto para o princípio da imagem-gosto, que fundamenta a grande descoberta desta pesquisa deste ponto de vista dos estudos da mídia: o *binge tasting*. Este fenômeno considera o consumo compulsivo de imagens gastronômicas, que diferentemente de todas as outras temáticas, exigem a participação imaginária das instâncias do olfato, do tato e do paladar na interação.

Outras grandes contribuições desta tese para o conhecimento do campo estão na proposta de uma abertura dos estudos sobre comida pela via da transdisciplinariade, que permite às ciências gastronômicas se posicionarem de modo inovador na compreensão de seus próprios dilemas complexos da contemporaneidade. Debaxo deste véu, teço também propostas inéditas para a pesquisa desta temática ampla da comida, como a noção do sujeito gastronômizado. Esta produz um acesso inovador para se compreender não mais o comensal ou o cliente ou o “degustador”, mas sim uma persona complexa que reflete o espírito da contemporaneidade.

Concluo os itinerários chegando a revelações inesperadas da própria pesquisa, que poderão resolver até dilemas conceituais da ainda jovem pesquisa em gastronomia, Ao discutir as instâncias da comida com planos espirituais, com o referido estado e processo de transe, percebo um valor intrínseco para a produção de uma estética gastronômica com abertura ao poético. As crises estéticas apontam para caminhos “restauradores” da transcendência, de uma estética do ecopertencimento, da hospitalidade e da criação com uma perspectiva revolucionária.

No entanto, sinto algo próximo à frustração de não ter me detido em tempo e profundidade suficientes para inserir a esta tese um itinerário a mais, com muita coisa que fora pesquisada e não foi possível de ser organizada para compor esta redação final. Faltou-me fôlego. Este itinerário seria situado entre o capítulo 2 e o 3, a chamar-se

*Itinerários III: comida, urbe e decolonialidade.* Dentre os temas a serem tratados há discussões acerca do fenômeno da “baixa gastronomia”; um levantamento de autoras, autores e teorias, muitas delas a partir das oralidades, que abordam a comida de uma perspectiva decolonial; e uma pesquisa que foi transformada em artigo (apresentado e aceito para publicação no 7th Colóquio Diaita, da Universidade de Coimbra em parceria com a UFMG), acerca da crise estética da comida *braziliense* e o que chamo de um “apartheid” dietético.

A questão da decolonialidade se tornou cara para mim após o doutorado sanduíche realizado em país europeu, no momento em que regresso ao Brasil. Ao olhar para minhas anotações, fichamentos e bibliografias coletadas no exterior, vejo como as contribuições e epistemologias eurocentradas dominam a produção científica. Começo, então, a perceber em profundidade a necessidade de se propor teorias, epistemologias e novas metodologias acerca do gosto, da estética e do belo que sejam eminentemente pensadas de perspectivas latino-americanas, afrocêntricas e cosmogônicas.

Ao tempo em que compreendia com mais profundidade as complexidades em torno da gastronomia, passei a entender que uma das grandes questões da experiência gastronômica reside justamente na produção de conhecimento baseado fora do espectro do pensamento europeu. O caminho, que inclusive esta tese percorreu, foi de se referir aos estudos dos primeiros filósofos gregos e, a partir deles, seguir os caminhos de uma hegemonia disciplinar e bibliográfica que ignora, na maioria das vezes, a possibilidade de haver algo externo a essa civilização ocidentalizada e eurocêntrica. Isso revela uma limitação da própria academia, cujas referências aceitas constituem em bibliografias, enquanto a maior parte do conhecimento humano sempre decorreu pela oralidade e por outras vias de transmissão de cultura.

De modo mais objetivo, a maior ausência na tese, inclusive em relação ao planejamento desenvolvido, foi a impossibilidade de se realizar as pesquisas de campo programadas durante o período no exterior, quando da eclosão da pandemia da Covid-19. Foi realizado um pequeno pedaço da experiência de campo com a participação no Cheese 2019, evento mundial de queijos realizado pelo movimento Slow Food, ao qual a instituição de ensino no exterior é ligada. No momento, foi possível conhecer e desenvolver relacionamentos com produtores do típico queijo Toma do Piemonte. As visitas às fazendas foram todas agendadas para o período da primavera, de modo estratégico tanto para escapar do frio, como devido aos momentos de maturação dos insumos. Antes que chegasse a referida estação, veio o *lockdown*.

Outras lacunas que ficam a ser preenchidas envolvem aprofundamentos nas relações com a ecosofia e a ecologia que considere saberes dos povos originários americanos e ameríndios; e também é importante considerar uma esfera não abordada nesta tese detida a discorrer e investigar, sobretudo no contexto brasileiro desses últimos seis anos, o retrocesso das políticas públicas a favorecer a manutenção de uma hegemonia estética da noção de agricultura, capturada pela narrativa e pelo lobby do agronegócio.

Em um momento de terra arrasada para a cultura acadêmica, faço essa reflexão com o pesar do dismantelo das políticas públicas para a educação e a cultura, eixo sobre o qual essa tese se faz possível, mas sobre o qual ela não se sustenta.

Entendo, entretanto, que neste espaço foi possível trazer novidade à vanguarda das chamadas ciências gastronômicas, com vista a apresentar caminhos, problemas e situações em que a comida fale, se expresse. A partir desta tese, portanto, há algumas possibilidades que se abrem. A própria pesquisa, ainda enquanto estava em andamento, se desdobrou para a experiência de desenvolvimento do curso livre online Comida de Pensar – Introdução às Ciências Gastronômicas, oferecido pela Escola de Humanas, a qual criei como meio de sustento após regressar ao Brasil, com o fim da bolsa, em meio à pandemia.

Aponto ainda para um caminho teórico-acadêmico que considere a superação do dualismo fazer/pensar, tão próprio das ciências gastronômicas, ainda que sejam considerados complementares como possibilidade de se associar ao crescente interesse interdisciplinar para os estudos da alimentação e da gastronomia. Penso na possibilidade de se buscar uma vinculação orgânica e total entre as questões fisiológicas, reações químicas, faculdades nutricionais e medicamentosas guiadas pela constante especulação dos fenômenos de ordem estética.

No curso dessa pesquisa, as leituras iniciais apresentavam uma abordagem possível a partir de um olhar epistemológico gastronômico obtido pela escavação dos imaginários. A ideia seria refletir sobre a percepção estética face ao conhecimento imaginário daquilo que habita os sentimentos e emoções no âmbito da experiência. Os estudos dos imaginários se descolaram dos meus objetivos com o avanço da pesquisa. Eis outra possibilidade que se abre para nesta tese para os estudos que envolvem a comida. E a gastronomia se destaca como o lugar favorável para esta realização. Não um lugar físico, tangível, mas um processo de transformação destinado a transcender.

## Referências bibliográficas

ABEND, Lisa. *Welcome to the food circus: power, publicity and cooking*. Fool Magazine. Julho, 2018.

ABRAMOWICZ, Anete; MORUZZI, Andréa. *Pressupostos teórico-metodológicos da genealogia: composições para um debate na educação Filosofia e Educação*. Revista Digital do Paideia Volume 2, Número 2, Outubro de 2010 – Março de 2011.

AGAMBEN, Giorgio. *Infância e História: destruição da experiência e origem da história*. Belo Horizonte: UFMG, 2005.

AGAMBEN, Giorgio. *Che cos'è il contemporaneo e altri scritti*. Roma: Nottetempo, collana I sassi, 2010, pp. 22-33.

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.). *História & Alimentação – Brasil, séculos XVI -XXI*. Belém: Editora Paka-Tatu, 2020.

ALVES, Lourence Cristine; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares; e FERREIRA, Francisco Romão. *Onjé: candomblé, cozinha e axé*. In: *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos*. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018.

ANDRADE, Carlos Drummond de. *Poesia completa*. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2002.

ANDRADE, Oswald de. *O manifesto antropófago*. In: TELES, Gilberto Mendonça. *Vanguarda européia e modernismo brasileiro: apresentação e crítica dos principais manifestos vanguardistas*. 3ª ed. Petrópolis: Vozes; Brasília: INL, 1976.

APPADURAI, Arjun. *Gastro-politics in Hindu South Asia*. *American Ethnologist*, v. 8, n. 3, 1981, pp. 494–511, <http://www.jstor.org/stable/644298>. Acesso em 12 novembro 2020.

ARENDT, Hannah. *Sobre a revolução*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

BACHELARD, Gaston. *A poética do devaneio*. São Paulo: Martins Fontes, 1988.

BARBOSA, Livia. *Tendências da alimentação contemporânea*. In: PINTO, M. L.; PACHECO, J. K. (Org.). *Juventude, consumo e educação* 2.ed. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.

BARROS, Ana Taís Martins Portanova (Org.). *A teoria geral do imaginário 50 anos depois: conceitos, noções, metáforas*. Porto Alegre: Imaginalis, 2015.

BARTHES, Roland. *A aventura semiológica*. Trad: Mário Laranjeira. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BAUMGARTEN, Alexander Gottlieb. *Estética: a lógica da arte e do poema*. Petrópolis: Vozes, 1993.

BENEMANN, Nicole Weber. *Estética e experiência do gosto: contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte*. Terrisuras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 331-338, jul/dez, 2015.

BENJAMIN, Walter. *Obras escolhidas. Vol. 1. Magia e técnica, arte e política*. Ensaios sobre literatura e história da cultura. Prefácio de Jeanne Marie Gagnebin. São Paulo: Brasiliense, 1985.

\_\_\_\_\_. *Sobre o conceito de história*. São Paulo: Brasiliense, 1994d.

BOURDIEU, Pierre. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Cambridge: Harvard University Press, 1984.

\_\_\_\_\_. *Pierre Bourdieu avec Löic Wacquant; Réponses*. Paris: Seuil, 1992.

\_\_\_\_\_. *Sociologia. Coleção Grandes Cientistas Sociais*. Organização de Renato Ortiz. São Paulo: Ática, 1983.

BOFF, Leonardo. *Virtudes para um outro mundo possível v. III: Comer e beber juntos e viver em paz*. Petrópolis: Vozes, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du Goût*. Paris: Champs Flammarion, 1982.

CALVINO, Italo. *Sotto il sole-giaguaro*. Milano: Garzanti, 1986.

CANCLINI, Néstor García. *Culturas híbridas: estratégias para entrar y salir de la modernidad*. Cidade do México: Grijalbo, 1989.

CARSALADE, Flávio. *Desenho Contextual - uma abordagem fenomenológico-existencial ao problema da intervenção em lugares especiais feitos pelo homem*. Tese de doutorado. Bahia: UFBA, 2007.

CARDOSO, Vânia. *Mito e memória: a poética afro-brasileira nos contos de Mãe Beata. Introdução*. In: YEMONJÁ, Mãe Beata de. *Caroço de dendê*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Pallas Editora, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2011.

CASTRO, Gustavo (org.). *Mídia e imaginário*. São Paulo: Annablume, 2012.

\_\_\_\_\_. *Comunicação e transcendência*. São Paulo: Annablume, 2013.]

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome – o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CEREZER, Cristiano; FLORES, Ana Paula Marquesini; ZANARDI, Isis. *Introdução aos estudos heideggerianos a partir de Ser e Tempo: uma renovação da íntima questão do ser*. Thaumazein, ano 5, n. 9, Santa Maria. Jun, 2012, pp. 67-79.

COCCIA, Emanuele. *La vita delle piante. Metafisica della mescolanza*. Bologna: Il Mulino, 2018.

CONTRERAS, Jesús Contreras, GRACIA, Mabel. *Alimentación y cultura – perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

DEL PINO, Ángeles Mateo; SOLER, Nieves Pascual. *Comidas bastardas: gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago: Editora Cuarto Propio, 2013.

DELEUZE, Gilles. *A imagem-tempo*. São Paulo: Ed. Brasiliense, 2005.

DELEUZE, Gilles e GUATTARI, Félix. *O que é filosofia?*. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.

\_\_\_\_\_. *Formação da culinária brasileira – escritos sobre a cozinha izeira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista – Construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

DRAVET, Florance. *O imaginário ou a comunicação entre corpo e linguagem: problematização do fenômeno da incorporação no Brasil*. Conexão - Comunicação e Cultura (UCS), v. 15, n. 30. p: 287-306, 2016.

DURAND, Gilbert. *As estruturas antropológicas do imaginário*. Lisboa: Presença, 1989.

\_\_\_\_\_, Gilbert. *O imaginário*. Rio de Janeiro: Difel, 2004.

FANON, Frantz. *Pele negra, máscaras brancas*. Salvador: Edufba, 2008.

FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FLUSSER, Vilém. *Filosofia da caixa preta*. São Paulo: Editora Hucitec, 1985.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006.

FREITAS, Gabriela Pereira de. *Da estética do fluxo à estética em fluxo: experiência e dever entre artemídia e comunicação*. 2014. 225 f., il. Tese (Doutorado em Comunicação) - Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

FREUD, Sigmund. *O inquietante*. In: *Obras completas*, v. 14. Tradução: Paulo César de Souza. São Paulo: Companhia da Letras, 2010.

- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2006.
- FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1984.
- GARCÍA CANCLINI, Nestor. *Culturas híbridas: estratégias para entrar y salir de la modernidad*. Mexico DF: Grijalbo, 1989.
- GIACOIA JR, Oswaldo. *Nietzsche*. São Paulo: Publifolha, 2000a. p. 46.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 9 a ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004, p.7.
- GIL, Gilberto. *Gilberto Gil e a Trilogia Re (Realce, Refavela e Refazenda)*. O Som do Vinil com Charles Gavin. Jun, 2018. Disponível em [https://www.youtube.com/watch?v=K3d\\_9TkZkcU](https://www.youtube.com/watch?v=K3d_9TkZkcU). Acesso em 10 janeiro de 2022.
- GIL, Gilberto. *Todas as letras*. Organização de Carlos Rennó. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- GIL, José. *A imagem-nua e as pequenas percepções – estética e metafenomenologia*. Lisboa: Relógio d'Água, 1996.
- GILBERT, Sandra M. *The culinary imagination*. New York: W. W. Norton & Company, 2014.
- GREIMAS, Algirdas Julien. *Da imperfeição*. São Paulo: Hacker, 2002.
- GUATTARI, Félix. *As três ecologias*. Trad. Maria Cristina F. Bittencourt. Campinas: Papirus, 2009.
- GUMBRECHT, Hans Ulrich. *Pequenas crises: experiências estéticas nos mundos cotidianos* (IN: Comunicação e experiência estética). Belo Horizonte: Editora UFMG/Humanitas, 2006.
- HAN, Byung-Chul. *A salvação do belo*. Lisboa: Relógio d'Água, 2016.
- HEGEL, Friedrich. *Aesthetics: lectures on fine art*. Trans: T. M. Knox. 2 vols. Oxford: Clarendon, 1975.
- HEIDEGGER, Martin. *Ser e tempo*. Tradução de Maria Sá Cavalcante Schuback. Petrópolis: Vozes. 4 ed, 2009.
- \_\_\_\_\_. *Sobre essência do fundamento*. Tradução de Ernildo Stein. São Paulo: Abril Cultural, 1979b. Coleção Os Pensadores.
- \_\_\_\_\_. *Introdução à filosofia*. Tradução de Marco Antonio Casanova. São Paulo: Martins Fontes, 2008.
- HERBERT, Ruth. *Reconsidering music and trance: cross-cultural differences and cross-disciplinary perspectives*. Ethnomusicology Forum, n. 20, v, 2, p. 201-227, 2011. To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/17411912.2011.592402>.

INGOLD, Tim. *Sobre a distinção entre evolução e história*. Revista Antropolítica, Rio de Janeiro, n. 20, p.17-36, 2006.

ROUGET, Gilbert. *Music and trance: A theory of the relations between music and possession*. Tradução de Brunhilde Biebuyck. Chicago: University of Chicago Press, 1985.

HOBBSAWN, Eric. *A era das revoluções*. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

HORN, Vera. *Assaporare la tradizione: cibo, identità e senso di appartenenza nella letteratura migrante*. Revista de Italianística XIX – XX, v. 19 n. 20 p. 155-175, 2010, Universidade de São Paulo (USP), <https://doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i19-20p155-175>. Acesso em 13 de março de 2022.

HUSSERL, Edmund. *Idéias para uma fenomenologia pura e para uma filosofia fenomenológica: Introdução geral à fenomenologia pura*. São Paulo: Ideias e Letras, 2006.

JACOB, Helena Maria Afonso. *Gastronomia, culinária e mídia – estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. Tese de doutoramento. PUC/SP, 2013.

KORSMEYER, Carolyn. *Making sense of taste: food and philosophy*. New York: Cornell University Press, 2002.

\_\_\_\_\_. *Hume and the foundations of taste*. The Journal of Aesthetics Criticism, v. 35, n. 2. Oxford University Press, inverno, 1976, pp 201-215.

KOSELLECK, Reinhart. *Futuro Passado: Contribuição à semântica dos tempos históricos*. Rio de Janeiro: Contraponto; Ed PUC-Rio, 2006.

KUCZYNSKI, Uliana. *Estômago, o filme: uma análise projetando a comida enquanto prato principal para o cinema*. Revista Vernáculo, Curitiba. n. 21 e 22, 2008 p. 253.

LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, 2004.

LEFEBVRE, Henri. *The production of space*, Oxford: Blackwell, 1991.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Mitológicas 1. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

\_\_\_\_\_. *Do mel às cinzas*. Mitológicas 2. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

\_\_\_\_\_. *A origem dos modos à mesa*. Mitológicas 3. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

\_\_\_\_\_. *O homem nu*. Mitológicas 4. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

LIMA, Romilda; NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia. *Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade*. Demetra. v. 10, n. 3, pp. 507-522, jul. 2015.

- LODY, Raul. *A estética do sabor*. Rio de Janeiro: Raiz Editora. Edição Kindle, 2019.
- \_\_\_\_\_. *O povo de santo: Religião, história e cultura dos orixás, voduns, inquices e caboclos*. São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- \_\_\_\_\_. *A senhora que cozinha – A “Iyá agbá sé” ou “iabassé”*. Brasil Bom de Boca, Recife, 4 de maio de 2017, <https://brasilbomdeboca.com.br/a-senhora-que-cozinha-a-iy-a-agba-se-ou-iabasse/>. Acesso em: 28 de abril de 2022.
- MAFFESOLI, Michel. *Ecosofia: uma ecologia para nosso tempo*. São Paulo: Edições Sesc-SP, 2021.
- \_\_\_\_\_. *O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades pós-modernas*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2006.
- MANGANO, Dario e MARRONE, Gianfranco (org.). *Dietetica e semiotica: regimi di senso*. Milano: Mimesis Editore, 2013.
- MBEMBE, Achille. *Crítica da razão negra*. Lisboa: Antígona, 2014.
- MCCORMICK, Bruce L. *Karl Barth's Critically Realistic Dialectical Theology: It's Genesis and Development. 1909-1936*. Oxford: Clarendon Press, 1997.
- MCDONALD, Paul. *The Star System: Hollywood's Production of Popular Identities*. Londres: Wallflower Press, 2000.
- MCLUHAN, H. Marshall. *Os meios de comunicação como extensões do homem*. São Paulo: Editora Cultrix, 1969.
- MERLEAU-PONTY, Maurice. *Fenomenologia da percepção*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- MONTALBÁN, Manuel Vázquez. *Contra los gourmets*. Barcelona: Mondadori, 2001.
- MONTALE, Eugene. *De la poesia*. Barcelona: Pré-Textos, 1995.
- \_\_\_\_\_. *Sulla poesia*. Milano: Mondadori, 1976.
- MORIN, Edgar. *Epistemologia da complexidade*. In: D. F. Schnitman (Org.), *Novos paradigmas, cultura e subjetividade* (pp. 274-286). Porto Alegre: Artmed, 1996.
- \_\_\_\_\_. *O método II: a vida da vida*. Porto Alegre: Editora Meridional, 2001.
- MORINI, Gabriela. *La nascita delle scienze gastronomiche*. Social System Research, edição especial. Ritsumeikan University Institute for Social Systems, Jul, 2015.
- NASCIMENTO, Angelina Bulcão. *Comida: prazeres, gozos e transgressões*. Salvador: EDUFBA, 2007.
- NICOLESCU, Basarab. *O manifesto da transdisciplinaridade*. Tradução de Lucia Pereira de Souza. São Paulo: Triom, 1999.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga. *Lugar de mulher é na cozinha: as representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico*. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social, Recife, 2021.

PAREYSON, Luigi. *Problemi dell'estetica I: Teoria*. Milano: Ugo Mursia Editore, 2009.

PEREIRA, Nancy Cardoso. *Receita de vida – na cozinha com Elias e Eliseu*. Revista de Interpretação Bíblica Latino-americana, 66, São Paulo: UMESP, p.75-96, 2016.

PEREIRA, Ordilei Dias. *A marvada carne: uma epopeia caipira*. Plural, Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da USP, São Paulo. N. 14, 207, pp. 33-50.

PERULLO, Nicola. *Per un'estetica del cibo*. Palermo: Aesthetica Preprint, 2006.

\_\_\_\_\_. *Il gusto come esperienza: saggio di filosofia e estetica del cibo*. Bra: Slow Food Editore, 2012.

\_\_\_\_\_. *O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: Editora Sesi-SP, 2013.

\_\_\_\_\_ (Org.). *Cibo, estetica e arte: convergenze tra filosofia, semiotica e storia*. Pisa: Edizioni ETS, 2014.

\_\_\_\_\_ (Org.). *Manifesto di Pollenzo*. Pollenzo, maio, 2018, [https://www.unisg.it/assets/pollenzo\\_manifesto\\_ITA\\_webversion.pdf](https://www.unisg.it/assets/pollenzo_manifesto_ITA_webversion.pdf). Acesso em 10 de novembro de 2019.

\_\_\_\_\_. *Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente*. Milano: Mimesis, 2020.

\_\_\_\_\_. *Epistenologia II – Il gusto non è un senso ma un compito*. Milano: Mimesis, 2018.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *Em busca de uma outra história: Imaginando o imaginário*. In Revista Brasileira de História. São Paulo: Contexto/ANPUH, vol. 15, nº 29, 1995.

PLATÃO. *O Banquete (o amor, o belo)*. Edição Kindle, 2012.

POLLAN, Michael. *How to change your mind: What the new science of psychedelics teaches us about consciousness, dying, addiction, depression, and transcendence*. New York: Penguin, 2018.

POULAIN, Jean-Pierre. *A gastronomização das cozinhas locais*. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

POULAIN, Jean-Pierre e PROENÇA, Rossana Pacheco. *Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares*. Revista de Nutrição, v. 16, n. 4, dez. 2003,

<https://www.scielo.br/j/rn/a/WNW5t7bLQPcMNjP6RJKmRyM/?lang=pt>. Acesso em 14 de setembro de 2020.

RANCIÈRE, Jacques. *Le destin des images*. Paris: La fabrique, 2003.

ROSA, João Guimarães. *Grande sertão: veredas*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2005.

SALAY, Adriana. *Feijão, dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)*. 2015. Dissertação (Mestrado em História Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015. doi:10.11606/D.8.2015.tde-26052015-122424. Acesso em: 5 de maio de 2018.

SANTOS, Goiamérica Felício dos; HOFF, Tânia Márcia Cezar. *Poéticas da mídia*. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2012.

SARAMAGO, José. *Viagem a Portugal*. Lisboa: Caminho, 1985.

SETTON, Maria da Graça Jacintho. *A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: Uma leitura contemporânea*. Revista Brasileira de Educação, n. 20, pp. 60-70, 2002.

SILVA, Assunção Maria de Sousa e. *Por dentro do Carço de dendê: a sabedoria dos terreiros, de Mãe Beata de Yemonjá*. Revista África e Africanidades. Ano 2, n. 8, fev., 2010. Coluna Literatura Afro-Brasileira. Disponível em: <[http://www.africaeaficanidades.com/documentos/Por\\_dentro\\_do\\_caroco\\_de\\_dende.pdf](http://www.africaeaficanidades.com/documentos/Por_dentro_do_caroco_de_dende.pdf)>. Acesso em: 30 jun. 2020.

SOARES, Carmen. *História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária*. Boletim de Estudos Clássicos, n. 54, p. 43-52. Jun, 2011.

SOARES, Lenin. *Dicionário de mitologia brasileira*. Joinville: Clube de Autores, 2022.

SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante*. São Paulo: Record, 2003.

STRONG, R. *Banquete – uma história da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.

SUASSUNA, Ana Rita. *Gastonomia sertaneja: receitas que contam histórias*. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

SWEENEY, Kevin W. *The aesthetics of food: the philosophical debate about what we eat and drink*. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers, 2017.

TADEI, Emanuel. *A mestiçagem enquanto um dispositivo de poder e a constituição de nossa identidade nacional*. Psicologia: Ciência e Profissão, v. 22, n. 4, p. 2-13, 2002.

VIGARELLO, Georges. *O sentimento de si – História da percepção do corpo*. Petrópolis: Vozes, 2016.

YEMONJÁ, Mãe Beata de. *Carço de dendê: a sabedoria dos terreiros*. Rio de Janeiro: Editora Pallas, 1997.

ZANETI, Tainá Bacellar. *Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores, e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares da gastronomia contemporânea*. Tese de doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017.

### Fontes consultadas

ADURIZ, Andoni Luis. *Mugaritz (La cocina como ciencia natural)*. Barcelona: RBA Publicaciones, 2012.

BACHELARD, Gastón. *A terra e os devaneios do repouso*. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

BAPTISTA, Luis Antonio; LIMA, João Gabriel. *Itinerário do conceito de experiência na obra de Walter Benjamin*. Princípios (UFRN), Natal, v. 20, no 33, 2013, p. 449-484.

BARRETO, Marco Heleno. *Imaginação simbólica*. Reflexões introdutórias. São Paulo: Loyola, 2008.

COURTINE, Jean-Jacques; CORBIN, Alain; VIGARELLO, Georges. *História do corpo 3 - As mutações do olhar: o século XX*. Petrópolis: Vozes, 2008.

DEMETRIUS, Lisandro. *O conceito do tempo em Martin Heidegger*. São Paulo: Clube de Autores, 2016.

\_\_\_\_\_. *Francis Bacon – A lógica da sensação*. São Paulo: Zahar, 2003.

DRAVET, Florance; CASTRO, Gustavo. *O imaginário do mal no cinema brasileiro: as figuras abjetas da sociedade e seu modo de circulação*. Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação. E-compós, Brasília. v. 17, n. 1. jan/abr. 2014.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca*. São Paulo: Senac, 2008.

LOPES, Denilson. *Delicadeza: estética, experiência e paisagens*. Brasília: Editora UnB: Finatec, 2007.

NIETZSCHE, Friedrich. *A gaia ciência*. Trad. Paulo Cesar Souza. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

QUEIROZ, Rachel de. *O não me deixes – suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: José Olympo, 2010.

REVEL, JEAN-FRANÇOIS. *Um banquete de palavras*. SP: Cia das Letras, 1996, p.314-315.

SANTAELLA, Lúcia. *Por que as artes e as comunicações estão convergindo?* 2a edição. São Paulo: Ed. Paulus, 2007.

SANTICH, Barbara. 2007. *The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding*. The International Journal of the Humanities: Annual Review 5 (6): 53-58. doi:10.18848/1447-9508/CGP/v05i06/42143.

SILVA, Paulo Henrique (org.). *100 melhores filmes brasileiros*. Belo Horizonte: Letramento, 2016.

## **Apêndice: A montanha e o sertão**

*Foi embora um fruto, mas a árvore ficou.  
E suas raízes são muito fundas para tentarem arrancar”*  
Bibiana

A transcendência evoca uma outra dimensão para conceber a profundidade da experiência estética da comida pelo registro poético. É na *poiesis* que se pode superar as dicotomias desse fazer gastronômico tão endurecido pelas normas (sejam de ofício como de arte, discutidas no capítulo 2). Seguindo a proposta de Deleuze e Guattari de que “a arte não pensa menos que a filosofia, mas pensa por perceptos e afectos”, trago a comida não como arte mas igualmente afetiva e perceptiva para o núcleo de um exercício empírico, realizado em pesquisa de campo na região do Piemonte, na Itália, em diálogo poético com o imaginário da gastronomia sertaneja de Ana Rita Suassuna.

Essa composição inusitada entre uma abordagem sensorial prática e outra memorial poética pretende exercitar a máxima freudiana do *das unheimliche* “o inquietante”, buscando responder um dos objetivos iniciais, que era compreender a dimensão da experiência do estética do gosto e anelando uma perspectiva entre reconhecer o estranho à medida em que me aparto do que me é familiar: “ver-olhar” para “ouvir-escutar”, conforme Freud (2010).

A proposta do inquietante é de investigação estética. O texto de Freud inicia com a ressalva de quão raro é, na psicanálise, se dar a buscas de cunho estético. Em seguida parte para o conselho de que, ao adotá-lo para o exame do objeto desejado de pesquisa, deve-se buscar exemplos vivos. A comida é o prato cheio para tal experiência, penso logo eu, pois reúne os dois predicados essenciais da existência (vida e morte), que por sinal geram eles próprios o referido sentimento de “angústia prévia” ou da hesitação, motores para a compreensão do inquietante.

mos ainda uma consideração de natureza geral, que a rigor já se inclui no que dissemos sobre o animismo e os superados modos de operação do aparelho psíquico, mas que me parece digna de uma ênfase especial: que o efeito inquietante é fácil e frequentemente atingido quando a fronteira entre fantasia e realidade é apagada, quando nos vem ao encontro algo real que até então víamos como fantástico, quando um símbolo toma a função e o significado plenos do simbolizado, e assim por diante.

O inquietante é condutor metafórico da experiência estética, dentre tantas outras possibilidades aventadas por Freud ao se referir ao fenômeno. Para o caso em mãos, adoto o princípio como gestor fenomenológico para o exercício estético. Este apêndice consiste em breve relato de tal exercício, cuja realização foi frustrada devido à emergência sanitária da Covid-19. Não poderia perder totalmente a oportunidade de agregar a tão complexa jornada ao menos os excertos de memória gustativa e paralelos possíveis a se desdobrar pela imaginação ou pelo devir.

Ao considerar a possibilidade de realizar uma pesquisa entre o Brasil e a Itália, considerando a possibilidade de realizar um doutorado-sanduíche no exterior, planejei construir um paralelo gastronômico a considerar a produção da comida sertaneja (outrora objeto do projeto de pesquisa). A comida do semiárido nordestino (entre Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco e Paraíba), dotada de longos períodos de estiagem e muitas planícies, frente à cultura alimentar piemontesa situada em altitudes médias (*au pied de la montagna*, ao pé da montanha) com alta umidade. Os biomas referidos contrastam em características e imaginários construídos. O sertão brasileiro, referido historicamente e midiaticamente como lugar de escassez; e o norte montanhoso italiano estrategicamente integrado na política pública de promoção turística internacional, famosa pela produção dos mais nobres vinhos italianos (Barolos, Barbarescos).

Mas o sertão guarda joias da cultura alimentar brasileira e, por sua resistência, é lugar onde se expressam alguns dos mais belos exemplares da riqueza nacional. Se Guimarães Rosa reposiciona o imaginário da abundância alimentar do sertão para os imaginários nacionais, à revelia das narrativas altivas produzidas no Eixo-Rio São Paulo, Ana Rita Suassuna (2010) confere contexto realmente gastronômico às expressões da caatinga e do semiárido desde o norte mineiro. Suassuna reivindica em seu longo receituário – comparável à mais pujante enciclopédia de uma Julia Child – a fartura sertaneja, sem considerar a brutal sazonalidade que se impõe aos pobres nas estiagens.

Há uma predileção grande do sertanejo por caldos em geral. São tidos como alimento forte que dá “sustança” e não são “remosos” (...) Em períodos de seca

perdem a condição de comida forte e são chamados, pejorativamente, de “engana barriga”, “sopa da fome”, porque reduz ou exclui do preparo determinados ingredientes (SUASSUNA, 2010, p. 112)

A poética sertaneja – vide o próprio Rosa – sempre aludiu aos mais diversos gêneros alimentícios. “A saudade minha maior era de uma comidinha guisada: um frango com quiabo e abóbora-d’água e caldo, um refogado de carurú com ofa de angú” (ROSA, 2001 p. 184). Porém, segundo Suassuna, persiste uma ideia de que sertanejo seria averso a verduras e, portanto, disporia de dieta pobre, limitada. “A premissa ‘não come, não gosta’ é um rótulo que, na prática, não reflete a realidade (...) o sertanejo come e gosta de verduras, mas das ‘suas’ próprias.” (SUASSUNA, 2010, p. 128)

Ao crescer em contato com a gastronomia sertaneja, sempre reconheci o jerimum, o quiabo e outras espécies espontâneas de frutos da caatinga. No deslocamento a Itália, foram justamente esses que alimentaram minhas memórias. Onde jazia o maxixe?

“O maxixe é o primeiro verde que vai para a panela”. A máxima da cozinha rural citado por Suassuna traduz um dos arranjos sociais da comida. Ora, durante a seca, o semiárido, no contexto sertanejo da primeira metade do século 20, não produz verde de fato. Com as primeiras chuvas, a primeira hortaliça a “dar” é o maxixe. Portanto, o primeiro a pular para a panela. O maxixe neste sentido revela-se muito mais do que um alimento sazonal, incorporado à rotina alimentar do sertanejo. O maxixe representa o oásis. Maxixe não indica apenas o fruto suculento, de espinhos macios e sementes aquáticas, com sabor próximo ao do pepino, com menos acidez e caracterizado pela insipidez de seus sulcos. Há no maxixe o gosto de verde, o sabor da terra esfriada, transmutada na formosura de seus traços de galinha-arrepiada, a espreitar-se com gavinhas finas pelos vãos terrosos por onde outrora era chão rachado, machucado pelo dissabor da seca. Eis o gosto do verde: um devir- água de suculência frutosa, mastigável e satisfatória.

Ao me deslocar à terra farta do Piemonte, não poderia suprir a ausência de tais ingredientes – era como se a seca perdurasse todas as estações, pois não é função da montanha parir os filhos do sertão. Foi justamente neste encontro com a agricultura de um bioma no exterior e sua sazonalidade que sou confrontado com o mais estranho dos sentimentos: onde estava a comida sertaneja no meu prato no Brasil? Embora expressão cultural de infância, a cozinha sertaneja evanesce enquanto no consumo doméstico, sendo objeto de saudade e reconhecimento apenas ao momento da inevitável escassez desses produtos.

Por outro lado, eram nos produtos italianos, na Itália, onde encontrava toda a legibilidade da cozinha brasileira, pois embora cultivasse uma enorme variedade de insumos, estava longe da oferta brasileira. E logo descobri os mercados étnicos – com coentro, kit feijoada, maracujá ao preço de ouro e industrializados importados diretamente do Porto de Santos. Foi quando compreendi que fazer da experiência do estranho familiar não deve ser artificializar a experiência da rotina.

Mas esses *flanêurs* não estavam compreendidos no âmbito do planejamento da pesquisa de campo, naturalmente. O propósito para a experiência a ser considerada na Itália seria com os queijos piemonteses – ainda sem saber, ao certo suas características. Um dos principais motivos pra a escolha do queijo para compor o corpus da experiência foi a prevista realização do evento *Cheese 2019*, uma das maiores feiras de queijo do mundo, que reuniu mais de 300 mil pessoas em três dias no centro histórico da pequena cidade-anfitriã de Bra, tendo ela própria não mais do que 29 mil habitantes. A feira era promovida pela organização do movimento Slow Food International e, portanto, a UniSg (instituição de ensino no exterior onde cumpri o doutorado sanduíche) estava envolvida, por ser parte da estrutura da ONG.

Como objetivo inicial, previa conhecer (nas degustações oferecidas) os queijos piemonteses de montanha, fazer contato com produtores selecionados a partir dessa interação e agendar visitas aos caseifícios (fazendas produtoras de queijo). O mote da experiência era aproximar meus sentidos das sensações mais adversas que os queijos poderiam oferecer, à semelhança de um ideal de aridez encontrado no sertão. Foram detectados três queijos a inicialmente apresentar as características prováveis de se reconhecer a presença de um inquietante. Eram queijos ou de sabor extremamente complexo que beiravam o intragável ou cuja aparência não correspondia sequer ao que culturalmente eu compreendia como uma peça de queijo. Matteo Villa, titular da queijaria Le Tome di Villa, na comuna de Alice Superiore (Piemonte), reconhecendo o atípico aspecto dos queijos disse-me em tom de brincadeira: “São rochas”, referindo-se ao Toma di Montagna, cujo aspecto externo coberto de fungos acinzentados e quebradiços, assemelha-se de fato a um chão rachado do mais árido sertão. Por dentro, são diversos os sabores, as texturas e os aromas, a depender do tempo de maturação e demais bactérias naturais aos quais o coalho do leite é exposto.

Os dois outros *caseifícios* foram definidos posteriormente ao Cheese. O Caseificio Montoso – Carlo del Clat, na comuna de Bagnolo Piemonte, integrou o corpus a ser analisado após participar de uma degustação de seus queijos Toma di Montagna, dentre

os quais sobressaiu um tipo chamado de La Rumella. Este integra o reino dos queijos azuis (como o roquefort e o gorgonzola), por conter mofos internos à massa do queijo, diferentemente dos demais tomas, caracterizados pelo mofo externo. A qualidade mais curiosa para fins de um experimento gustativo foi a pujança de seu odor e de seu sabor. Um queijo praticamente intragável. Ao compartilhá-lo com outros seis colegas à mesa, apenas um deles além de mim conseguiu prova-lo. O sabor e odor deste queijo em particular se assemelhavam ao de mofo de parede. A sensação inicial provocada era de repulsa. A experiência mudou completamente a favor do queijo após ser harmonizado com um vinho capaz de conferir o equilíbrio necessário.

Em terceiro, seria visitado o Caseificio Persia, em Cavallermaggiore, na própria província de Cuneo (que abrange a cidade de Bra). A fábrica produz uma diversidade de queijos de leite cru, dos quais o típico Tumalin foi selecionado para compor a pesquisa de observação e degustação. Neste caso, se trata de um queijo de colina de fácil acesso no mercado da própria cidade e muito comum na mesa dos italianos. Foi selecionado por trazer essa sensação progressiva de familiaridade.

A proposta era realizar visitas nas fazendas de modo a executar uma tarefa de degustação que envolvia o seguinte percurso:

Estranhar: fazer a degustação “às cegas”, sem informações sobre os queijos a serem provados;

Perceber: repetir a degustação, agora de forma contextualizada e orientada, com possibilidades de harmonização (caso dispusessem);

Familiariza-se: conhecer o ambiente, os animais que fornecem o leite e toda a cadeia produtiva até a maturação.

Os planos da experiência estética foram cancelados por força da pandemia da Covid-19. Todas as visitas estavam agendadas para o início do mês de março, quando o governo italiano decretou lockdown absoluto, que se estendeu por 83 dias. Quando da reabertura da cidade, as tentativas de se reagendar as visitas foram todas frustradas e o tempo ficou exíguo, por força do retorno ao Brasil. Espero, como já dizia Saramago, “retornar aos passos que foram dados, para os repetir, e para traçar caminhos novos ao lado deles.” (SARAMAGO, 1985, p. 233)