

## Capítulo V: O gosto de bom gosto

You might think Aesthetics is a science telling us what's beautiful -- almost too ridiculous for words. I suppose it ought to include also what sort of coffee tastes well.

L. WITTGENSTEIN<sup>296</sup>

### 1. Uma modernização tardia

Montesquieu escreveu, cautelosamente, sobre o gosto e seu texto, ainda incompleto quando morreu, foi incluído como um ensaio na *Encyclopédie de Diderot e d'Alembert*. A descrição fisiológica, primeira parte do artigo, coube ao chevalier da Jaucourt, Voltaire escreveu um breve ensaio literário e filosófico; a seguir vem o de Montesquieu e finalmente uma terceira contribuição, assinada por (O), (M. d'Alembert)<sup>297</sup>, rodeada de desculpas por estar presente e ao lado de tão ilustres colaboradores. Três outras curtas contribuições<sup>298</sup> completam o artigo da *Encyclopédie*. O assunto era reconhecidamente amplo, complexo e difícil, até para uma publicação “de artigos próprios a contribuir ao progresso das Ciências e das Artes”, de bom senso prático lastreado pela reflexão cuidadosa com base nos conhecimentos científicos mais atualizados, apresentada por pensadores de renome, como foi a *Encyclopédie*, fato que esta apregoava com orgulho.<sup>299</sup> Tanto o tema como a nomenclatura são particularmente vagos e confusos. Várias palavras têm o mesmo significado e vários significados podem corresponder à mesma palavra; é indispensável alcançar um nível de compreensão obtendo alguns esclarecimentos. Parte das dificuldades se deve à importância que o gosto no sentido

---

<sup>296</sup>“Você poderia pensar que a Estética é uma ciência que nos diz o que é belo -- quase inexprimível em palavras de tão ridículo. Suponho que deveria incluir também que tipo de café tem bom sabor”. L. WITTGENSTEIN, *Lectures & Conversations on Aesthetics, Psychology and Religious Belief*. p. 11.

<sup>297</sup>D'Alembert assinou seus artigos apenas como um O. Diderot não assinou seus artigos, colocando, no máximo um asterisco, mas nem todos os artigos não assinados da Enciclopédia são de Diderot.

<sup>298</sup>O GOÛT, en *Architecture* por (P), M. Blondel; GOÛT DU CHANT, en *Musique* por (S), M. Rousseau de Genève, et GOÛT, en *Peinture* por (R), M. Landois.

<sup>299</sup>Ao terminar o trecho correspondente ao fragmento de Montesquieu os organizadores da obra declaram: “A glória de M. de Montesquieu, que tem obras de gênio como fundamento, certamente não exigia que se publicasse estes fragmentos que nos deixou, mas eles serão um testemunho eterno do interesse que os grandes homens da nação tiveram por esta obra e será dito nos séculos porvir: Voltaire e Montesquieu também tomaram parte na Enciclopédia.” Como disse Diderot: “Le contraire de ces hommes qui nous entretiennent de tout et ne savent rien.”

figurado, o gosto que permite discernir as qualidades de uma obra de arte, passa a ter nas teorias filosóficas dos séculos dezessete e dezoito. A figura de expressão 'gosto' é uma metáfora da palavra que designa um dos sentidos reconhecidos no ser humano. Os filósofos que usam a metáfora se esforçam por estabelecer uma separação clara entre esta e o sentido que a originou, porque havendo muitas semelhanças nas duas experiências as faculdades humanas que se presumem envolvidas são muito diferentes. A abordagem filosófica caracteriza-se por uma análise de como ocorrem as duas modalidades de gosto para concluir pela negação da importância teórica do sentido que recebe o estímulo material, o gosto. Para o estudo da gastronomia o percurso é até certo ponto em sentido oposto, analisando o processo sensorial para recuperar as propriedades da experiência gustátil que foram ou negadas ou descartadas.

Contribuí também para tornar premente a necessidade de clareza a surpreendente novidade do assunto. Tanto a experiência fisiológica como a metáfora que estabelece os padrões de correta seleção atraíram a atenção de intelectuais em datas que comparadas com assuntos tradicionais da filosofia, incluindo o próprio estudo do belo, poder-se-ia dizer recentes.

**Como sensação.** A definição mais ampla de gosto é a da detecção e identificação pelo sistema sensorial de um animal de substâncias químicas dissolvidas com as quais algumas partes desse animal tenha entrado em contato. Como é mais freqüente encontrar referências ao gosto associando-o a sensores localizados na boca e órgãos vizinhos, muitos especialistas usam o termo quimiorrecepção. Esta abordagem geral permite classificar o gosto referente ao sabor, objeto da gastronomia, como um entre muitos dos fenômenos de reconhecimento de substâncias que se apresentam nos animais desde os mais simples aos mais complexos. Essa generalidade de sua presença é causa do desprezo que os pensadores, entre os quais alguns dos mais famosos filósofos, tem por um sentido que não serve para caracterizar a faculdade mais elevada da natureza humana.

**Como metáfora.** Pode ser encontrado no século XVI -- Camões, Montaigne -- e talvez ocasionalmente antes<sup>300</sup>, no século seguinte torna-se corrente e no XVIII se afirma como indicação do critério de escolha.

---

<sup>300</sup>Vários estudos percorrem a evolução da apreciação, do gosto e o do desenvolvimento de uma linguagem para a discussão desses assuntos.

Ce sens, ce don de discerner nos alimens, a produit dans toutes les langues connues, la métaphore qui exprime par le mot goût, le sentiment des beautés & des défauts dans tous les arts : c'est un discernement prompt comme celui de la langue & du palais, & que prévient comme lui la réflexion; (...).<sup>301</sup>

Assim se exprime Voltaire sobre o gosto na Enciclopédia. E é justamente esta metáfora que apresenta o principal paradoxo no estudo do gosto: o gosto sensorial estrutura um modelo de degustação estética, porém a degustação material não encontra acolhida como experiência estética. O sentido que suporta a degustação material, a que ocorre na boca, é considerado demasiado inferior para proporcionar uma experiência estética. Como o gosto é inerente à atividade alimentar e a gastronomia depende de seu aprimoramento, uma investigação do que é aceito e o que é rejeitado no gosto é central para a compreensão deste aspecto da modernidade. O interesse moderno no gosto, quer seja sensorial, quer seja metafórico, está no seu refinamento.

O gosto como modo de apreciação avalia o adequado de uma obra ou a qualidade da sua execução e tal como aponta Voltaire, da mesma forma em que o gosto material é um reconhecimento imediato, o gosto do adequado também exclui a reflexão; o indivíduo age da mesma forma com relação ao gosto material e ao figurado; essa característica comum reforça a metáfora. Efetivamente, é uma reação individual<sup>302</sup>, mas de um indivíduo cujo espírito se formou com experiências que lhe esclareceram a percepção e até o mudaram. Vê-se no gosto o reflexo de sentimentos gerais modulados pelos sentimentos particulares de cada um, excluindo a possibilidade de um gosto que não leve em conta as normas intelectuais da época, vale dizer, excluindo um gosto intemporal. E assim, revela-se o gosto como uma regulamentação, não como um princípio e, marcado pela época a ponto de representá-la, torna-se um instrumento para combater sua mudança. É em nome do gosto, do bom gosto, que são atacadas as criações originais, na literatura, na música, na arquitetura ou na culinária. Na Antigüidade e na Idade Média não se usava uma regulamentação da boa forma, uma exigência de estilo. A própria palavra no sentido de modo de fazer é de uso mais recente, que se torna

---

<sup>301</sup>VOLTAIRE, artigo “Goût” na *Encyclopédie de Diderot et d’Alembert*: “Esse sentido, esse dom de discernir nossos alimentos, produziu em todas as línguas conhecidas, a metáfora que exprime com a palavra *gosto* o sentimento das belezas e dos defeitos em todas as artes: é um discernimento imediato como o da língua e do paladar e que exclui, como ele, a reflexão.”

<sup>302</sup>“As fontes do belo, do bom, do agradável, etc. encontram-se então em nós mesmos;” Montesquieu, artigo “Gosto” na Enciclopédia, *Essai sur le goût*, p. 10.

amplo na mesma época que gosto. A terminologia que instrumenta a defesa de padrões ditos corretos, ‘bom gosto’, ‘estilo’ encontra seu campo de atuação nas escaramuças da querela dos Antigos e dos Modernos. A aplicação de critérios de gosto fundamentam exclusões peremptórias. Seus reflexos são ainda perceptíveis na época da Enciclopédia. D’Alembert, fazendo uma comparação entre as críticas levantadas contra as descobertas científicas e as contra as inovações literárias:

“Si la sage timidité de la physique moderne a trouvé des contradicteurs, est-il surprenant que la hardiesse des nouveaux littérateurs ait eu le même sort ? elle a dû principalement révolter ceux de nos écrivains qui pensent qu’en fait de *goût* comme dans des matières plus sérieuses, toute opinion nouvelle & paradoxe doit être proscrite par la seule raison qu’elle est nouvelle.”<sup>303</sup>

defende a necessidade de deixar a maior liberdade possível à experimentação, mesmo que os resultados nem sempre sejam dos melhores, porque é dos desvios que o gênio obtém as coisas sublimes, seja no campo da ciência como no espírito, e a separação das verdades dos sofismas ocorrerá logo depois por si mesma: “La séparation des vérités & des sophismes se fera bien-tôt d’elle même, & nous en serons ou plus riches ou du-moins plus éclairés.”<sup>304</sup> e menciona conciliatoriamente os temas da querela dos Antigos e dos Modernos :

“Un des avantages de la Philosophie appliquée aux matières de *goût*, est de nous guérir ou de nous garantir de la superstition littéraire ; elle justifie notre estime pour les anciens en la rendant raisonnable elle nous empêche d’encenser leurs fautes ; elle nous fait voir leurs égaux dans plusieurs de nos bons écrivains modernes, qui pour s’être formés sur eux se croyoient par une inconséquence modeste fort inférieurs à leurs maîtres.”<sup>305</sup>

Este gosto, o gosto discriminante, dominado pela mentalidade da época e modulado pela individualidade do “gostador” é um atributo pessoal pouco comum que se torna raro, isto é, pouco freqüente entre as pessoas, na medida em que se refina. A consequência é que o gosto não somente classifica as obras sobre as

<sup>303</sup>“Se a ponderada timidez da física moderna encontrou contraditores, é de surpreender que a audácia dos novos literatos tenha tido a mesma sorte? Ela deve ter revoltado principalmente aqueles dos nossos escritores que pensam que toda opinião nova e paradoxal deva ser proscrita pela única razão de ser nova.” Apresentado por D’Alembert à Academia Francesa em 14 de março de 1757 e incluído no artigo “*Goût*” da Enciclopédia.

<sup>304</sup>“A separação das verdades e dos sofismas ocorrerá em breve por si mesma, e por isso seremos ou mais ricos ou pelo menos mais esclarecidos.” Ibid.

<sup>305</sup>“Uma das vantagens da filosofia aplicada aos temas do *gosto* é a de nos curar ou de nos proteger da superstição literária; justifica nossa estima dos antigos ao torná-la razoável; nos impede exaltar suas faltas; nos faz ver seus iguais em muitos dos nossos bons escritores modernos, que por terem se formado com eles como modelos se consideram por uma modéstia inconseqüente muito inferiores a seus mestres.” Ibid.

quais age como serve de classificador do “gostador” que realiza a ação. Das qualidades que uma obra pode apresentar, algumas impressionam a maioria se não a todas as pessoas, o que faz de qualquer pessoa um apreciador. Outras qualidades, aquelas que poucas pessoas percebem e apreciam, exigem um “gosto apurado”. Seus detentores são, evidentemente, pouco numerosos e a posseção dessa faculdade ou habilidade é uma distinção, exatamente nos termos exprimidos por Bourdieu<sup>306</sup>. No século da estética<sup>307</sup> a distinção pelos sentimentos se acentua. A capacidade de serem tocadas por qualidades que exigem mais sagacidade para serem produzidas e delicadeza para serem sentidas, passando despercebidas para a maioria, é a marca das almas superiores. É a marca das pessoas e das nações que souberam desenvolver a arte de viver. Os comentários de ingleses, italianos e alemães vistos em capítulos anteriores mostram o consenso existente sobre esta avaliação e sobre a sua concentração na França, especialmente em Paris. A definição de gosto se apóia neste atributo de superioridade espiritual, e D’Alembert a apresenta sucintamente na Enciclopédia :

“Ce genre de beautés faites pour le petit nombre, est proprement l’objet du goût, qu’on peut définir, *le talent de démêler dans les ouvrages de l’art ce qui doit plaire aux ames sensibles & ce qui doit les blesser.*”<sup>308</sup> (com ênfase no original).

acrescentando a seguir um penetrante comentário a respeito da natureza da ação refinada que permitirá uma visão esclarecedora sobre o assunto deste trabalho:

*“Les nations moins éclairées que la nôtre ne sont pas moins heureuses, parce qu’avec moins de desirs elles on aussi moins de besoins, & que des plaisirs grossiers ou moins raffinés leur suffisent : cependant nous ne voudrions pas changer nos lumieres pour l’ignorance de ces nations & pour celle de nos ancêtres. Si ces lumieres peuvent diminuer nos plaisirs, elles flattent en*

---

<sup>306</sup>Bourdieu, *La distinction*, p. 561-564.

<sup>307</sup>A adaptação do termo grego αἰσθητικός, “que tem a faculdade de sentir ou de compreender”, e pode também significar “inteligente, refinado, astucioso” por Alexander Baumgarten, *Aesthetica*, 2 vol. 1750-58, data dessa época. Baumgarten introduziu também o termo νοετός “que se pode perceber pela inteligência, o entendimento”; *noéticas* são as idéias claras e distintas em contraste com as *estéticas* que são claras mas confusas. Estética, na qual a natureza da beleza era só uma parte do que Baumgarten indicava com a palavra, abrangia todo o campo do conhecimento sensorial e assim é encontrado em Kant, que usava *Metaphysica* de Baumgarten como livro texto. Na *Crítica do juízo*, o juízo sendo termo médio entre entendimento e razão, entre as faculdades de cognição e de desejo, Kant a emprega para referir-se a juízos de gosto: “The judgement of taste is aesthetic” e na primeira nota de rodapé esclarece: “The definition of taste here relied upon is that it is the faculty of estimating the beautiful. But the discovery of what is required for calling an object beautiful must be reserved for the analysis of judgements of taste.” *Critique of Aesthetic Judgment*, Section I, Book I, First Moment, p. 476.

<sup>308</sup>“Esse gênero de belezas feitas para uns poucos é precisamente o objeto do *gosto*, que pode ser definido como *o talento para separar nas obras de arte aquilo que deve agradar às almas sensíveis e o que deve desagradá-las*” D’Alembert no artigo “*Goût*” da Enciclopédia.

même tems notre vanité ; on s’applaudit d’être devenu difficile, on croit avoir acquis par-là un degré de mérite.”<sup>309</sup> (ênfase acrescentado).

Assim é do gosto figurado, apreciação de objetos não comestíveis, que em companhia do desenvolvimento urbano se desenvolve por sua vez e ajuda a estruturar, em apoio e como o apoio do autoritarismo absolutista, o relacionamento das camadas superiores da sociedade no âmbito da cidade que ao crescer em tamanho e importância econômica, regional e nacional, passa a manifestar ordenanças próprias a serem interpretadas pelas autoridades e incluídas nas suas disposições. O gosto material, relativo a objetos sápidos, matriz do conceito de gosto, segue o mesmo caminho, mas com diferentes consequências. Os artistas se desvencilham de suas amarras de artesãos incorporados à criadagem das grandes casas nobres e burguesas; o mesmo não ocorre com os artesãos da cozinha. Enquanto os artistas e os cozinheiros adquirem posições de crescente relevo, mencionadas em capítulo anterior, os artistas se autonomizam e os cozinheiros se afirmam como *tradesmen*. Como artesão o cozinheiro pode chegar a ser tão valorizado quanto um ourives e tão bem sucedido quanto um joalheiro da Corte e da alta burguesia. Por ser mister obter jóias culinárias a diário, o cozinheiro passa a ser o ourives doméstico.

A ciência exigida do cozinheiro é grande e até profunda mas corresponde a uma arte mecânica, como era dito na época de uma atividade principalmente exercida com o corpo, em oposição às artes liberais. É um terceiro e novo membro que se desenvolve e assume uma importância comparável, e às vezes superior, à dos outros já existentes; o crítico, intermediário e orientador da atividade que outros praticam: o crítico de arte e o gastrônomo. Como os outros apreciadores, ele recebe os produtos; diferentemente dos outros apreciadores, submete os produtos recebidos a uma análise que se termina por uma sentença de acordo com um cânon. Nesse aspecto ambas acepções do gosto seguem caminhos paralelos. O paradoxo já citado se manifesta quando se propõe estender além desse ponto a semelhança entre essas atividades que já foram unidas no serviço das grandes casas. É preciso examinar as razões que fazem rejeitar o gosto oral como sentido capaz de proporcionar o gozo estético.

---

<sup>309</sup>“*As nações menos esclarecidas que a nossa não são menos felizes, porque com menos desejos elas têm também menos necessidades, e que os prazeres grosseiros ou menos refinados lhes são suficientes: entretanto não desejariamos trocar nosso esclarecimento pela ignorância dessas nações e pela dos nossos antepassados. Se esse esclarecimento pode diminuir nosso prazer ele agrada ao mesmo tempo nossa vaidade; nos gabamos de termos nos tornados difíceis crendo que assim adquirimos um grande mérito.*”

## 2. A inferioridade do gosto

A vontade de conhecer a essência humana e compreender o que a diferencia de outros seres vivos leva à análise da sua conduta e à enumeração de suas capacidades. Os sentidos, o que fornecem e a confiabilidade levou cedo a enumerá-los e, quase sempre, a classificá-los pela sua participação na vida do indivíduo. Tal classificação é na prática uma hierarquia que distingue os que caracterizam o ser humano, e devem ser cultivados, dos que podem ser encontrados em grande número de seres vivos, e precisam ser vigiados para evitar cair na animalidade. Desde a Antigüidade clássica os estudos da percepção humana reconhecem cinco sentidos que informam a mente sobre o mundo externo: visão, audição, olfato, gosto e tato<sup>310</sup>. Os dois primeiros são considerados superiores e os outros três inferiores, por razões que serão vistas sumariamente. O tato aparece às vezes ou como um sentido misto ou como um sentido “ponte” entre superiores e inferiores, mas não como superior. A superioridade se manifesta principalmente no grau de envolvimento do sujeito com o objeto que a ação do sentido exige, e nas consequências desse envolvimento. Esse envolvimento é próprio da maneira como o objeto da percepção alcança o órgão do sentido e é diretamente o resultado dos conhecimentos existentes sobre cada processo sensorial. A redução dos sentidos a cinco, que Aristóteles justifica no trecho citado acima, impõe uma especialização que influencia a explicação dos estímulos sensíveis. Por exemplo, no caso da visão, a explicação do fenômeno tem uma história longa e controvertida até chegar à versão atual.<sup>311</sup> A visão e a audição não envolvem o corpo do observador com o objeto observado, enquanto que o tato diminui a distância entre observador e observado a zero, o olfato aceita a entrada das emanações do observado e o gosto destrói o observado e o incorpora a seu ser. Essa distância mantida pela visão e a audição tem sido considerada como uma vantagem cognitiva, moral e estética. Os sentidos, indispensáveis para a vida, agem provocando emoções, dores e prazeres, que preservam a existência mas também a afetam e impedem sua plena realização. No diálogo *Timaeus*, Platão narra como Zeus cria as almas -- “E

---

<sup>310</sup>Aristóteles, *Da alma*: Aristotle, “On the soul”, p. 656. A indicação é usualmente feita pelas linhas do manuscrito de Berlin, 424<sup>b</sup> 20, como será feito de aqui em diante.

<sup>311</sup>Para uma revisão sucinta das diversas explicações que foram oferecidas ao longo de 2500 anos ver Enrique Rentería, “Conceitos relativos à cor”, In: *Computação Gráfica*. ART-CCE PUC Rio, 1995. (mimeo).

tendo-o feito dividiu toda a mistura em almas em número igual ao das estrelas --, e as almas, que são eternas, entram no corpo de um ser humano que nasce.”<sup>312</sup> As almas que receberam conhecimento divino diretamente de Zeus tudo esquecem ao nascer e devem recuperá-lo num processo de aprendizado que idealmente pode levar a apreensão das formas eternas. Esta explicação é dada também em o *Simpósio* e outros diálogos. A alma deve vencer as manifestações do corpo, as emoções, para alcançar a sabedoria e a virtude. É o triunfo do racional sobre o emocional como disposto pela vontade divina, que se manifesta até na construção do corpo: acima, a cabeça, contendo a racionalidade; abaixo o tronco, até o umbigo, contendo a parte da alma que deseja alimentos e bebidas e outras necessidades que lhe impõe a natureza corpórea, “fazendo de toda esta área uma mangedoura para o alimento do corpo; e aí a amarraram como um animal selvagem que estivesse encadeado ao homem e que deve ser alimentado para que o homem pudesse viver”.<sup>313</sup> A gula é inimiga mortal do amor da sabedoria e o gosto se não diretamente culpável é certamente cúmplice. É também *Timaeus* que tece loas à visão: “A visão é na minha opinião a fonte de de maior benefício para nós, porque se nunca houvessemos visto as estrelas e o sol e os céus, nenhuma das palavras que dizemos sobre o universo teria sido dita.”<sup>314</sup>

Ao descrever a cabeça, *Timaeus* detém-se na boca e faz o elogio da fala explicando que foi feita por vontade divina da melhor forma possível para deixar entrar o que é necessário para alimentar o corpo, mas que “o rio de discurso que sai de um homem e cuida da inteligência é mais belo e nobre de todas os fluxos.”<sup>315</sup> Para Platão a vida filosófica, em busca da sabedoria, consiste em transcender o corpo o mais possível para que o intelecto possa elevar-se até o mundo ideal onde talvez vislumbre a verdade.

Aristóteles, em *Da alma* estabelece a especialização dos sentidos na percepção de determinados objetos: a visão a cor, a audição o som, gosto o sabor, olfato o cheiro enquanto que para o tato perde-se a especialização porque percebe qualidades como áspero, suave, quente e frio. Esta lista não se restringe a seres humanos; o interesse de Aristóteles é a vida em geral.<sup>316</sup> Sua análise começa com

<sup>312</sup>*Timaeus*, 41 (p. 452 da tradução utilizada).

<sup>313</sup>*Ibid.*, 70.

<sup>314</sup>*Ibid.*, 47.

<sup>315</sup>*Ibid.*, 75.

<sup>316</sup>É comum referir-se ao livro *Da alma* de Aristóteles por seu nome em latim, *De anima*. O tema é a vida em geral, tudo o que é animado, animal e homem (Para Platão, *Timaeus*, 77). Conquanto,

o tato, porque o tato é o mais baixo, no sentido de que até animais carentes de outros recursos o tem (com o que faz referência, sem mencioná-lo, é claro, ao conceito de quimiorreceptor visto anteriormente). Todo animal sensível deve ter o tato, mas não por ser o mais inferior que funciona pior. De fato, Aristóteles dá grande importância ao tato ao declarar que o homem tem um tato excelente e essa excelência indica que o homem é o mais inteligente dos animais. Ascendendo, a seguir vem o gosto. Toda criatura para viver deve alimentar-se e o gosto, que para Aristóteles se apresenta como uma forma de tato, ajuda a localizar e ingerir os alimentos. O olfato tem função semelhante. A visão e a audição não participam da alimentação, seus órgãos não se aproximam dos objetos percebidos (com referência à visão Aristóteles aponta que se um objeto branco fica demasiado próximo dos olhos sua cor, que é o que se percebe, não o será), necessitando de um meio -- luz e ar, respectivamente -- para agir, ficando estabelecida a divisão entre sentidos proximais e distais, fundamento da hierarquia.

Como introdução à sua apresentação de resultados que podem aplicar-se a qualquer um dos sentidos, Aristóteles define o que quer dizer ‘sentido’: “o que tem o poder de receber as formas sensíveis sem a matéria”.<sup>317</sup> E é pela habilidade para receber as formas que se distinguem os sentidos. A visão é de longe quem melhor recebe informações porque de um objeto inteiro capta mais da sua forma, o que não ocorre com a audição, o olfato, o gosto ou o tato, justificando a estrutura da hierarquia. Tem-se também que os sentidos distais estão dirigidos para o mundo exterior enquanto que os proximais estão determinados pelo estado de quem percebe. E assim, tanto para Platão como para Aristóteles, surge o aspecto moral diretamente ligado às descrições e definições propostas. O gosto e o tato são sentidos que podem levar a excessos pela sua capacidade para proporcionar prazer e dor:

“A temperância e a perversão estão relacionadas com esses dois sentidos cujos objetos são os únicos a serem sentidos por e dar prazer e dor às bestas também; e estes são os sentidos de gosto e tato, as bestas parecendo

---

em certos casos, o homem é um animal (το ζῷον) e por vezes homem se refere a um indivíduo (ο ἀνὴρ) e outras ao ser humano (ο ἀνθρώπος). Em grego não há dúvida porque existe uma palavra para cada uso, como na frase famosa de Aristóteles, Ἀνθρώπος ζῷον πολιτικόν (O homem é um animal político).

<sup>317</sup>*Da alma*, 424<sup>a</sup>, nesta passagem Aristóteles dá a conhecida explicação de só receber a forma: “Isto deve ser concebido como ocorrendo da maneira em que um pedaço de cera recebe a impressa de um sinete sem o ferro ou ouro. Dizemos que o que produz a impressão é o sinete de bronze ou ouro, mas sua constituição metálica particular não faz diferença.” Esta definição é difícil de aplicar ao gosto uma vez que este age sobre a matéria e a forma, mastigando-as e ingerindo-as.

insensíveis aos prazeres praticamente todos outros sentidos, por exemplo, harmonia ou beleza.”<sup>318</sup>

A visão e a audição são sentidos que não levam a excessos, mas que podem ser demasiado valorizados pelos prazeres que proporcionam. Isso constituiria um uso errado se se considera que tais prazeres são inferiores ao que pode ser alcançado intelectualmente.<sup>319</sup> Essa preferência pela visão como o caminho direto para a mente e o gozo de prazeres intelectuais enquanto que o gosto e o tato, cuja atuação sempre acarreta uma alteração do corpo, apresentam o perigo dos prazeres que os acompanham e por isso devem ser evitados ou vigiados cuidadosamente, está presente no Renascimento. Em *Visual Metaphors of Value in Art* Gombrich menciona a rejeição por Leone Battista Alberti de ornamentação esplêndida em favor de algo com mais ‘dignidade’, como o início de um processo de sofisticação que levou a arte ocidental a divorciar-se do apelo simples aos sentidos. Um processo claramente manifestado na celebração de Giotto por Boccaccio: “o pintor que trouxe de volta à luz essa arte que estivera enterrada durante séculos sob os erros daqueles *que pintam mais para deliciar os olhos dos ignorantes do que para agradar o intelecto do sábio.*” (ênfase de Gombrich)<sup>320</sup>

É interessante a observação que Aristóteles faz sobre a gula ou glotonaria. Ele a considera uma auto-indulgência não apenas nos prazeres do gosto mas sobretudo na quantidade de comida. A sensação da comida na garganta seria uma espécie de tato cujo agrado leva as bestas a dar mais atenção ao tragar do que ao saborear, declarando: “Os glútones rogam para terem não uma língua longa e sim um goela de cegonha.”<sup>321</sup>. Observação que pode ser invertida para aplicá-la aos gastrônomos, os quais gostariam de comer alimentos que não encham as entranhas (e não sejam nutritivos) mas que liberem muito sabor, podendo-se dizer que o gastrônomo roga para ter uma língua muito desenvolvida e uma goela de pouco uso.

Comparações de como trabalham os sentidos nos animais e nos homens, mostram que alguns sentidos são superiores nestes ou naqueles. Visão e audição, que nos homens é geralmente inferior que na maioria dos animais são, entretanto, a base da atividade intelectual, uma atividade exclusivamente humana. É graças a

<sup>318</sup>*Eudemian Ethics*, 1.230.

<sup>319</sup>*Timaeus*, 47.

<sup>320</sup>E. H. Gombrich, *Meditations on a Hobby Horse*, p. 17.

<sup>321</sup>*Eudemian Ethics*, 1.231.

estes sentidos que o ser humano pode chegar ao conhecimento, que assim fica caracterizado como uma conquista humana e não como uma habilidade inata. Quanto aos sentidos inferiores, o seu funcionamento e uso é diferente nos animais e nos homens, estes últimos podendo refletir a respeito das experiências que proporcionam. Deve apenas ser ressaltado que essa reflexão e os prazeres relacionados não deixam de ser prazeres sensuais, nunca intelectuais.

Esta rápida investigação da conceituação dos sentidos na Antigüidade mostra que a classificação dos sentidos em dois superiores e três inferiores por motivos estéticos, epistemológicos e morais acompanha a organização, principalmente em binômios, de outros conceitos filosóficos, como a superioridade do espírito sobre a matéria e da mente sobre o corpo; da razão sobre a sensação, da cultura sobre a natureza e do homem sobre a besta, e em outros exemplos<sup>322</sup> além dos citados aqui, a superioridade do masculino sobre o feminino e a associação dos sentidos superiores com a masculinidade e os inferiores com a feminidade.

---

<sup>322</sup>Tanto na *República V* como em *Timaeus*, Platão coloca a mulher em pé de igualdade com o homem, mas no mesmo *Timaeus*, discorre sobre a origem dos diversos animais numa terra originalmente populada somente por homens dizendo, “Dos homens que vieram ao mundo, aqueles que foram covardes ou tiveram vidas reprováveis pode-se com razão supor-se que adotaram a natureza da mulher na segunda geração.” *Timaeus*, 90 final, e em 42, “Aquele que viveu corretamente durante o tempo que lhe foi dado, retornaria a sua estrela nativa para ter nela uma existência agradável e abençoada. Mas se falhar em realizar isto, no segundo nascimento passará a ser uma mulher, e se nesse estado não desistir do mal, ele seria sucessivamente transformado em brutos que se assemelhem à má natureza que ele adquiriu” A degradação ocorre em consequência do predomínio das paixões sobre a razão, como é da natureza da mulher. Aristóteles afirma repetidamente a inferioridade feminina, sem mesmo tentar uma posição de equanimidade e introduzindo dúvidas quanto ao correto funcionamento dos sentidos nas mulheres. Esta postura filosófica que propõe um elenco de entidades e características superiores associadas ao homem em oposição a outro inferior e feminino tem importante repercussões no tema aqui tratado, haja visto que a cozinha é o campo feminino que consegue um grau, ainda que incompleto, de elevação com a presença masculina.

Esquemáticamente o resumo desta classificação, sua base e suas conseqüências podem ser colocadas no quadro que segue :

Sentidos :

DISTAIS	PROXIMAIS
<b>Visão, Audição</b>	<b>Olfato, Gosto, Tato</b>
Afastado do corpo	Internado no corpo
A mente generaliza	Levam a mente a específicos
Conhecimento de UNIVERSAIS	Conhecimento de PARTICULARES
Produz CONHECIMENTO	Produz PRAZER & DOR
Eterno	Temporal
Cognitivos, intellectuais, racionais	Íntimos, afetam a conduta moral
Masculinos	Femininos
Informação OBJETIVA	Informação SUBJETIVA
	Podem ser excessivamente tolerados, abusados, pervertidos.
Belo	Agradável
SUPERIORES	INFERIORES

### 3. E cada um seguiu seu caminho, mas vendo-se de tempo em tempo...

Essa rápida reconstituição da filosofia do gosto reflete o pensamento da Antigüidade ocidental clássica, mas seus conceitos básicos mantêm-se através da Idade Média e perduram até a atualidade. Os pensadores dos séculos dezessete e dezoito acentuam a separação entre sentidos superiores e inferiores e o rumo que tomam os estudos do gosto figurado completa o antagonismo entre os dois referentes do termo gosto. Ao fazer esta revisão de conceitos tem-se o objetivo de facilitar o enquadramento do assunto tratado nesta tese e não repassar a história da teoria do gosto, da beleza e da estética, o que seria excessivamente extenso para tal fim. Como a mudança ocorrida no século dezoito tem uma repercussão imediata na constituição do campo da gastronomia e sua subsequente exploração, uma revisão das contribuições para a guinada nas teorias dos gostos é inevitável. Que seja leve.

Nos textos que compõem o artigo *Goût* da Enciclopédia um e outro significado são usados para explicar-se e exemplificar-se mutuamente: “um

discernimento imediato como o da língua e do paladar e que exclui, como ele, a reflexão”, “às vezes requer hábito para ajudá-lo a formar-se”, e observações semelhantes feitas por Voltaire, Jaucourt, Dubos<sup>323</sup> e outros são de um momento em que o gosto material é um objeto válido de consideração teórica e sua proximidade do gosto figurado é tolerada e até cultivada. Os trabalhos de Hobbes, Descartes, Locke e Leibniz no século dezessete operam uma mudança cuja plenitude se faz sentir no século seguinte. Descartes mantém a opinião tradicional sobre a hierarquia dos sentidos,

Toute la conduite de nostre vie depend de nos sens, entre lesquels celuy de la veüe estant le plus universel & le plus noble, il n’y a point de doute que les inventions qui servent a augmenter sa puissance, ne soyent des plus utiles qui puissent estre.<sup>324</sup>

Hobbes propõe a explicação da conduta humana em termos do motivo de toda ação ser ou desejo ou repulsão e as decisões de ação serem tomadas para maximizar o interesse pessoal. A influência de Leibniz é principalmente através da sua teoria da percepção, que por intermédio de Wolff irá informar a conceituação da estética de Baumgarten vista acima; Locke que não dedica suas explicações do entendimento humano especialmente à beleza, influencia a teorização da beleza e do gosto ao arguir que o conteúdo da mente humana, idéias, é em última análise o resultado da interação dos órgãos de percepção com o mundo externo.<sup>325</sup> Essas idéias podem vir imediatamente da experiência sensorial ou da reflexão da mente sobre outras idéias. Tais idéias podem ser simples, como texturas, cores, gosto, ou complexas por combinação daquelas, a mente podendo operar com as idéias mas não as criá-las. Os sabores e cheiros são idéias simples provocadas

---

<sup>323</sup>Abbé Jean-Baptiste Dubos (1670-1742), escreveu *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture* em 1719, texto sobre apreciação artística dominante na primeira metade do século. É nesta obra que faz uma comparação da apreciação da obra de arte com a de um (*ragout*) ensopado temperado: “Raciocinamos para saber se um ensopado é bom ou ruim? . . . Nunca fazemos isto. Temos em nós um sentido especialmente feito para saber se o cozinheiro seguiu as regras da sua arte. Provamos o ensopado e, sem conhecer as regras, sabemos se está bom. O mesmo acontece com alguns aspectos de trabalhos mentais e com imagens feitas com o propósito de agradar-nos e emocionar-nos.”

<sup>324</sup>René Descartes, *La Dioptrique*, Discours Premier, De la Lumière (o primeiro dos três ensaios dos quais o Discurso do Método foi a introdução): “Toda a conduta de nossa vida depende de nossos sentidos, entre os quais o da vista sendo o mais universal e o mais nobre, não há dúvida que as invenções que servem para aumentar a sua potência são as mais úteis que se pode ter.” Além das suas idéias sobre o funcionamento do ser vivo e o automatismo dos animais, que servirão a teorias da conduta humana por base ou por oposição, a opinião de Descartes sobre os sentidos mantém a tradição.

<sup>325</sup>John LOCKE, *An Essay Concerning Human Understanding*, v. I, p.390.

pelos sentidos, a beleza é uma idéia complexa composta de várias idéias simples, incluindo prazeres e dores.<sup>326</sup>

Para Hobbes a decisão de algo ser ou não belo decorre do cálculo racional da vantagem ligada à satisfação de um desejo de interesse pessoal. Embora racional, como era até então, o belo passaria a ser subjetivo, por ocorrer inteiramente dentro da mente como um sentimento e não como qualidade fora do observador, e relativo por variar de observador para observador. As conseqüências dessa postura filosófica no campo moral eram praticamente alarmantes.

“Every man calleth that which pleaseth and is delightful to himself, *good* ; and that *evil* which displeaseth him: insomuch that, as every man differeth from every other in constitution, they differ also concerning the distinction of good and evil.”<sup>327</sup>

Fugindo dessa visão utilitária e egoísta, filósofos do fim do século dezessete e início do dezoito elaboraram teorias distinguindo dois tipos de prazer: o provocado pela beleza, que é imediato, e o provocado pela perspectiva de benefício, que é racional.<sup>328</sup> A beleza, para escapar do relativismo e do subjectivismo não deve ter objetivo prático, deve ser desinteressada. A adoção desse rumo no desenvolvimento das idéias de beleza torna inevitável a separação das duas acepções de gosto. O prazer gustativo é um excelente exemplo de prazer imediato, no que é comparável ao deleite estético, mas é certamente um prazer intimamente relacionado com atendimento de uma necessidade corporal.

E, o gosto sensorial mantendo-se como fonte de comparação e de metáfora para julgamentos de gosto estético, fica excluído do campo desses julgamentos. A definição de padrões de gosto estético salva este e, na opinião geral, deixa ou outro, o material, na situação em que se encontrava. O relativismo e subjetivismo da reação ao estímulo sávido não causava inquietação, havendo sido incorporada a essa opinião geral na forma do ditado “De gustibus non est disputandum”, e suas variações populares.

---

<sup>326</sup>*Ibidem*, p. 295 e p. 215-216.

<sup>327</sup>“Todo homem chama o que apraz e o agrada, *bom* ; e *mau* o que o desagrade : tanto todo homem é diferente de todos os outros em constituição, eles diferem também no que concerne a distinção de bom e mau.” Hobbes, *Human Nature*, ch. vii, 3, citado em Locke, p.303.

<sup>328</sup>Anthony (Lord) Shaftesbury (1671-1713), autor de *Characteristics of men, manners, opinions and times*, opõe-se a Hobbes manifestando confiança na natureza humana que se emociona com o bom e com o belo, tem grande influência dentro e fora da Inglaterra, dá bases às idéias de religião natural, inspira a Diderot o *Essai sur le mérite et la vertu* e Francis Hutcheson (1694-1747) autor de *Inquiry into the Original of Our Ideas of Beauty and Virtue*, (notar a presença de “virtue” junto com “beauty”) fizeram algumas das principais contribuições.

Hume apresenta uma posição intermediária que incorpora um exemplo estritamente baseado na experiência gustativa extraído do *Dom Quixote* de Cervantes. Com um espírito prático patente Hume aborda o problema apresentado pela teoria do gosto estético: por um lado, o gosto é individual, por outro aceita-se que alguns juízos de gosto são melhores que outros. Comparando a subjetividade do sabor com a subjetividade da beleza :

“Beauty is no quality of things themselves: It exists merely in the mind which contemplates them; and each mind perceives a different beauty One person may even perceive deformity, where another is sensible of beauty; and every individual ought to acquiesce in his own sentiment, without pretending to regulate those of others. (...). It is very natural, and even quite necessary, to extend this axiom to mental, as well as bodily taste;”<sup>329</sup>

aceita ambas subjetividades e comenta que os seres humanos são suficientemente semelhantes em constituição e disposição para que possam deleitar-se com as mesmas qualidades dos objetos. A existência de diferentes juízos de gosto, uns melhores e outros piores, mencionada acima, é explicada pela maior sensibilidade e dedicação de alguns indivíduos que acumulam experiência e cultivam o prazer na arte, o que lhes permite discriminar variações sutis apresentadas por trabalhos artísticos. Esses indivíduos, críticos, possuem um gosto delicado, que quando desenvolvido corresponde a alto grau de unanimidade entre os críticos. A prova do bom gosto está na apreciação das obras apreciadas por outras pessoas de reconhecida sensibilidade. Implicitamente, esta forma de explicar o juízo de valor artístico aponta para a formação de um canon. Processo semelhante foi observado na apreciação da comida em capítulos anteriores.

“Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino. E lo probó con la punta de la lengua; el otro no hizo más de llegarlo a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro, el segundo dijo que más sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de codobán. Con todo eso, los dos famosos mojonos se afirmaron en lo que habian dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar de la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán.”<sup>330</sup>

<sup>329</sup>David HUME, *Essays Moral, Political and Literary*, Essay XXIII: Of the Standard of Taste”, p. 226-249.

<sup>330</sup>Miguel de CERVANTES Saavedra, *Don Quijote de la Mancha*, Obras completas, p.1.315. Esta é a história que Hume extrai de *Dom Quixote* para ilustrar as características do crítico do gosto: experiência, sensibilidade, discriminação, firmeza. Embora esses fatores estejam presentes na narração e ilustrem claramente a idéia proposta por Hume, surpreende que haja adotado um exemplo fictício com evidentes marcas de história de andaluz (extremo exagero que não se espera seja acreditado como totalmente verídico), apesar de ocorrer em La Mancha. O entusiasmo de Hume

Hume, com esta escolha, reforça o processo de normatização que ocorre paralelamente nas artes e na gastronomia, embora já separadamente.

Os próximos passos, com repercussões até a atualidade, e que fortalecerão a separação das acepções de gosto, são dados por Kant e Hegel. Na medida em que as teorias do belo se desenvolvem, também se afastam das possíveis considerações teóricas a respeito do gosto sensorial; com isso deixam de ter imediata relevância no estudo da comida e sua apreciação, não fosse que a afirmação da orientação escolhida para a teoria do belo recorre freqüentemente à denigração do sentido do gosto. Kant nota que todos os sentidos têm o potencial de oferecer alguma forma de prazer, o que não conduz a uma distinção dentre os sentidos proximais e distais. Mas não é por não existir um conjunto de regras para dirimir disputas acerca do que é belo que todas as opiniões podem ser válidas<sup>331</sup> e Kant estipula que um juízo de gosto<sup>332</sup> envolve um prazer desinteressado, isto é, que não leve em conta se o objeto contemplado é moralmente bom, sensualmente agradável ou praticamente útil, e que tenha caráter de universalidade, o que em parte é assegurado pelo fato de ao ser desinteressado se torna acessível para todos nas mesmas condições. Não só os prazeres estéticos são universais como por estarem baseados em características da mente humana que são universais, apreensão do belo é feita por todos da mesma forma. É evidente que tais exigências impedem qualquer tentativa de incluir os prazeres da mesa entre os prazeres estéticos, além de serem extremamente elitistas e etnocêntricas.

Hegel é ainda mais veemente e vigoroso, não só apontando as diferenças que acarretam a separação como exigindo a exclusão da apreciação da comida do campo estético, junto com os sentidos corporais. A distintivo da arte a sua capacidade de apresentar sensorialmente um particular que leva a mente a uma constatação universal. Ficam assim excluídos os sentidos que atendem um desejo ou uma necessidade prática: “(...) o aspecto sensorial da arte se relaciona somente com os dois sentidos teóricos da visão e da audição, enquanto o olfato, o gosto e o tato

---

aparentemente tomou conta do filósofo porque ao terminar de contar este caso interpela o leitor assegurando-lhe que ele não poderia imaginar como os críticos foram ridicularizados pelo juízo emitido, e pergunta “mas quem riu por último?” Mas essa passagem não faz parte do *Quijote. Essays*, p. 235.

<sup>331</sup>E este respeito Kant, que aceita o ditado *De gustibus non est disputandum* considera necessário distinguir disputa e briga. A motivação principal parece ser que não é por falta de regras explícitas que a situação é caótica.

<sup>332</sup>*Judgement of taste*, na passagem já citada, *Critique of Aesthetic Judgement*, p. 476.

ficam excluídos do deleite da arte. (...). O que é agradável para estes sentidos não é a beleza da arte.”<sup>333</sup> e assim completa-se um retorno a posições de 2500 anos atrás, como em *Hippias Major*:

“o belo é a parte do agradável que tem por origem o ouvido e a vista.”[299b]  
“É preciso, com efeito, restringir o agradável a estes dois sentidos para o domínio do belo. O uso recusa-se à extensão aos outros sentidos; riríamos de quem dissesse comer belo, um belo cheiro.” [298 e 299a]<sup>334</sup>

Parece apropriado encerrar esta revisão das teorias dos gostos, que se comportam como Esaú e Jacó de Machado de Assis, com algumas perspectivas de extensão. Uma delas é o do estudo do elitismo e etnocentrismo, neste assunto, exibido pelos filósofos alemães do século dezoito, junto à flexibilidade e praticidades dos filósofos ingleses e franceses contemporâneos, no contexto europeu, segundo as características da civilização burguesa alemã da época descrita por Norbert Elias.

Seria igualmente interessante rever as premissas implícitas e explícitas contidas na argumentação que provoca o alijamento do gosto pela a hierarquia; a análise dos motivos aduzidos para separar o tratamento dos gostos, incluindo a revisão da herança de conceitos e preconceitos embutida na hierarquia e as consequências que ainda não foram levadas em conta do melhor conhecimento atual das possibilidades, de ordem fisiológica, tecnológica e cultural, de cada um dos sentidos.

#### 4. Sentindo o gosto

Doce, salgado, ácido e amargo. Esses são os gostos fundamentais - as dimensões do gosto - que a língua pode perceber e que a maioria dos estudiosos usa para descrever a imensa variedade de gostos percebidos pelo ser humano. A sensação de gosto viria, então, da reação da língua às substâncias introduzidas na boca, completada e expandida pelo efeito dessa mesma substância no nariz, com o gosto e o olfato intimamente vinculados. Em termos fisiológicos, esse é o sentido do gosto e essa é forma freqüente de referir-se a este sentido. Nada nos diz a

---

<sup>333</sup>G. W. F. HEGEL, *Aesthetics: Lectures on fine Art*, p. 38.

<sup>334</sup>PLATÃO, *Hippias Maior*, nas linhas indicadas. Agradeço ao Prof. Gustavo Bonfim as discussões sobre a possível teoria estética da comida e por ter-me apontado esta citação.

respeito do que pode pelo ser humano que o exerce. O deslize semântico que dá à palavra gosto como referente o discernimento de atributos abstratos como harmonia, beleza ou delicadeza, e o uso desse discernimento para emitir um juízo de valor deixou completamente de lado a metáfora original que lhe serviu de matriz. O gosto como sinônimo de prazer ainda é uma ponte, se bem que frágil.

Basta considerar: “Gosto do gosto dessa bebida; quanto ao prato, não posso falar de seu gosto porque o gosto de um prato é feito de muitos gostos”.

Há o gosto da pessoa (sujeito) e o gosto da substância (objeto) e, como visto, no gosto do sujeito pode-se distinguir o gosto por sensação e o gosto por decisão. Todas estas acepções, e algumas outras (o Aurélio enumera 9, detalhando os sentidos figurados, o Caldas Aulete, mais de 20), são aceitas pelos idiomas que adotaram “gosto” a partir do latim “gustus” e no inglês com “taste”, embora o vocábulo provenha do francês, “taster”, isto é, tocar (latim “taxare”), que em alemão ficou como “tasten”. Embora o primeiro termo seja um substantivo e o segundo um verbo, ambos têm um significado concreto; uma sensação, não um conceito, um juízo. A ambigüidade aludida anteriormente está presente em todas estas línguas, nas quais a falta de uma palavra de significado unívoco parece endêmico. Mesmo em inglês, que dispõe de *taste*, *sapidity*, *flavor*, *savor*, *tang* e *relish*, palavras que ocasionalmente podem ser intercambiadas, o seu uso metafórico fez desaparecer o caráter unívoco de todas elas.

Os estímulos principais para os cinco sentidos clássicos são variações de luminosidade para a vista, de pressão pneumática para o ouvido, de resistência mecânica para o tato e de ação química tanto para o gosto como o para o olfato, de preferência em via líquida para aquele e gasosa para este último. Nos animais superiores os receptores químicos especializados estão localizados de forma a permitir-lhes a amostragem do alimento ingerido. No homem, a localização dos receptores do gosto na boca e do olfato no nariz tornam possível gostar e cheirar simultaneamente os alimentos ingeridos. Há muitos fatos conhecidos a respeito dos sentidos mas poucas teorias que os vinculem. Outros sentidos geralmente aceitos na atualidade incluem sensações musculares e viscerais, calor, frio, dor, fome sede, cansaço, sexo e equilíbrio. Uns 22 sentidos especializados ou suas subdivisões são aceitos por psicólogos e fisiólogos.

Enquanto alguns estudiosos dizem que os sentidos do olfato e do gosto são demasiado simples para uma descrição meticulosa, sendo os da visão e da audição mais complexos, outros pesquisadores não concordam apontando que a grande complexidade de qualidades no olfato e a sensibilidade da membrana olfatória a torna comparável com a da retina (visão) e o órgão de Corti (audição).

O estudo detalhado do gosto, principalmente de sua fisiologia, é recente, como mostram dois fatos que vale mencionar a este respeito. Em 1942 um destacado pesquisador norte-americano, E. G. Boring, declarou que apenas um bom livro texto singelo bastaria para mostrar todos os fatos conhecidos sobre o gosto e o odor e servir também como história do assunto já que não havia transcorrido tempo suficiente para que as teorias tivessem ou saído de moda ou sido demonstradas incorretas.<sup>335</sup> E Boring apresentou uma revisão da maioria dos textos publicados até então: Haller (1763), Cloquet (1815), Zwaardemaker (1895, 1925), Marchand (1903), Sternberg (1906), Cohn (1914), Henning (1916, 1924), Hollingworth and Poffenberger (1917), Parker (1922), Skramlik (1926) e Parker and Crozier (1929). 12 autores de diversos países e séculos! (Do primeiro, Albrecht von Haller, investigador suíço que fez a transição à fisiologia moderna, o trabalho é usado em vários artigos da *Encyclopédie* de Diderot, mas ele não foi colaborador desse empreendimento).

É bem verdade, entretanto, que a pesquisa sistemática de sensações, em particular de gosto e olfato, cresceu enormemente depois e atualmente uma razoável bibliografia não caberia num só volume, mesmo eliminando os trabalhos superados. O porquê do ano em referência é o segundo dos fatos a mencionar. Em 1943, durante a Segunda Guerra, o governo norte-americano realizou um vasto e profundo estudo dos hábitos alimentares nacionais, sob a coordenação do *Committee on Food Habits*<sup>336</sup>. Com uma coordenação visando abordar o assunto do ponto de vista da antropologia cultural, cientistas de diversas áreas - psicologia, medicina, química, fisiologia, antropologia, (...) - estudaram e registraram os padrões de alimentação por nível social, e por região do país. Não só tais padrões - preferência por certos tipos de pão, influência de origem étnica, uniformidades ao longo de igualdades econômicas, ênfase no aspecto em contraste com o gosto, etc. - ficam evidentes. Foram também estudados e aperfeiçoados métodos para

---

<sup>335</sup>E.G. BORING, *Sensation and Perception in the History of Experimental Psychology*.

<sup>336</sup>COMMITTEE ON FOOD HABITS. 1943. The problem of changing food habits.

produzir mudanças<sup>337</sup>, tal como alterar a disponibilidade absoluta ou relativa dos alimentos, modificar as fontes de alguns tipos, substituir os alimentos por outros, mas também, modificando o referencial do alimento - muito grosseiro, excessivamente refinado - e usando os meios de comunicação para promover a alimentação em grupo e obter a decisão democrática do grupo de punir os membros que recusam os alimentos apreciados pelo conjunto. O controle do uso do alimento, por campanhas para elogiar e denegrir, existente há muito, se mostrou sistematizável.

Ao observar o exercício do gosto e a seleção de dietas, constata-se que não é certo que o homem come o que precisa. Nenhuma evidência mostra que o homem equilibrará sua dieta instintivamente, havendo ocasiões em que realmente não o faz. Em consequência, deficiências nutricionais podem ocorrer, e de fato ocorrem, em áreas com fontes adequadas de alimentação. Manifestações que podem ser observadas, já há séculos, em, por exemplo, as camadas mais abastadas das sociedades urbanas desenvolvidas.

No estudo do ambiente de recepção de alimentos é freqüente fazer uma diferença entre a procura de alimentos específicos, “palatability” para os pesquisadores de língua inglesa, e a aceitação de alimentos. A primeira é determinada por fatores característicos do próprio alimento, tais como tipo de alimento, concentração de solução, temperatura do alimento, textura, etc. A segunda, que não está no alimento, pelo tamanho da peça de alimento, quantidade de matéria alimentar, tipo de continente, etc. Os resultados da recepção alimentar são também afetados pela temperatura ambiente, distrações e choques e ruídos emocionalmente perturbadores. É neste conjunto de influências que repousa o eventual aparecimento de hábitos, cujo crescimento não depende do grau de “palatability” do incentivo. O aprendizado depende da freqüência e a distribuição dos reforços. A Figura V.1

---

<sup>337</sup>Estes aspectos, que podem ser explorados para grandes ganhos políticos e comerciais, têm sido objeto de muitos comentários e estudos posteriores: Amerine et al. oferece um quadro geral. Não há nele qualquer crítica já que o autor contribuiu consideravelmente e durante muito tempo com suas pesquisas no mesmo sentido do COMMITTEE. Uma visão partidária, e contrária, pode ser encontrada em Stuart EWEN, *Captains of consciousness*.

O minucioso estudo de hábitos alimentares das famílias de operários ingleses realizado por Douglas e Nicod para determinar a possibilidade de estabelecer um método para distinguir as inovações aceitáveis das inaceitáveis, joga abundante luz sobre a possibilidade de influir nessa classificação por parte do público. Mary DOUGLAS e Michael NICOD, *Taking the biscuit*.

mostra o diagrama de aceitação de alimentos, proposto por Pilgrim<sup>338</sup> em 1957, que inclui fisiologia, sensações e atitudes.

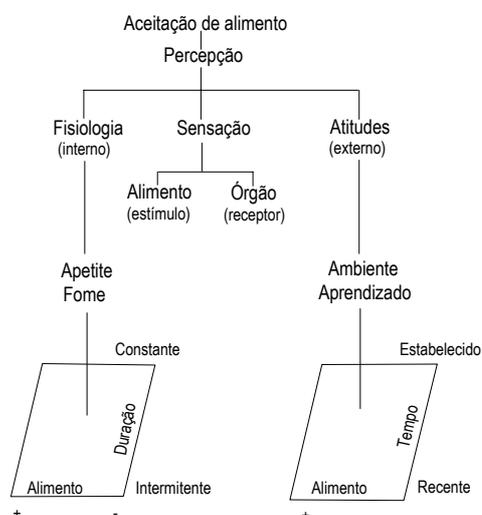


Figura V.1 Componentes da aceitação do gosto.

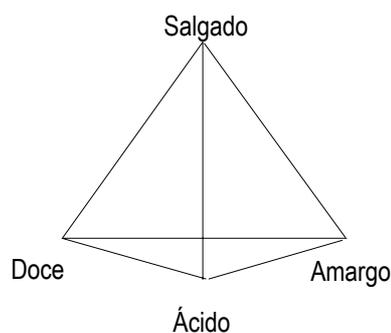


Figura V.2 Tetraedro do gosto.

Nas línguas acima mencionadas a palavra usada para *gosto* significa não somente a resposta a materiais solúveis na boca como também uma apreciação estética. As palavras para os outros sentidos são também utilizadas figurativamente: “farejar” é sinal de habilidade, a “visão” é uma característica de quem não se perde em detalhes e “tocar” é o resultado de empatia. “Gosto”, entretanto, indica um juízo que envolve sensibilidade e harmonia ou grande simpatia, indicando em geral, qualidade. Gosto como virtude figura no alto da escala, como sentido seu lugar é definido com dificuldade. Albrecht von Heller só escreveu o capítulo *Gustus* em 1763, praticamente ao terminar a obra de 8 volumes que havia começado em 1757. O número de sabores diferentes é vasto mas é geralmente aceito que todos eles são combinações de quatro sabores básicos. Diversos experimentos suportam essa afirmação. O “espaço” dos sabores pode, então, ser representado como um tetraedro, Figura V.2<sup>339</sup>. As quatro qualidades principais se encontram nos vértices enquanto que os sabores compostos se encontram ao longo das arestas e nas superfícies. Uma materialização da base de sabores pode ser construída com sacarose, cloreto de sódio, ácido tartárico e sulfato de quinina. É interessante notar que a concentração pode fazer variar a reação de agradável a desagradável.

<sup>338</sup>F. J. PILGRIM, “The components of food acceptance and their measurement”.

<sup>339</sup>H. HENNING, *Der Geruch*.

A sensação de agradável da sacarose aumenta com a concentração, decaindo levemente com grandes concentrações. Para os outros sabores, de cloreto de sódio, ácido tartárico e sulfato de quinina, a sensação agradável cresce numa pequena faixa inicial de crescimento da concentração e depois se torna desagradável para todas as outras concentrações. As misturas em uso estão normalmente dentro dos valores agradáveis. Se um dos sabores está perto do patamar inferior e outro quase no limite da concentração aceitável, freqüentemente o sabor baixo não será percebido. Eis uma razão para certos temperos: sal em melões para diminuir-lhes a doçura, açúcar no chá para contrapesar o amargo, açúcar na limonada para evitar o domínio do ácido, etc.

Na apreciação dos alimentos gosto e olfato são fundamentais. No entanto, outros sentidos podem influenciar a discriminação e a preferência, o que em muitos casos é decisivo. Da larga bateria de sentidos de que o ser humano dispõe, as principais contribuições na avaliação dos alimentos são sensações visuais, auditivas, táteis, cinestésicas, de dor e temperatura. Muitas destas sensações podem produzir-se na própria boca dando lugar a percepções orais que não são de gosto.

Todas essas variações entre os estímulos e as percepções acabam fixando-se na forma de preferências alimentares. Como mencionado anteriormente, não há uma atitude racional e guiada pelo conhecimento na escolha da alimentação por parte do ser humano. Uma vez que se fixa em suas escolhas de cores, ruído ao quebrar e mascar, cheiro antes e depois de levar à boca, etc. elas são defendidas com dentes e unhas, literalmente. O conservadorismo na alimentação é proverbial. A fidelidade ao conjunto características de um alimento pode ser tão firme que depois de desmascarar um alimento como falso ele pode continuar a ter a preferência dos consumidores.

O estudo do gosto pela sua fisiologia tem claramente o potencial de aumentar enormemente o número de fatos conhecidos. Esse desenvolvimento pode facilitar o controle e a manipulação da necessidade básica que é a alimentação. O controle de uma impulsão pode ser uma ferramenta de grande poder à disposição de quem a utiliza. Comer é uma fonte de bem-estar profundo, cuja urgência de satisfação é avassaladora. É também uma fonte de prazer de muitas facetas. O reforço do hábito, o reencontro de costumes, a ação conforme a norma, a

descoberta de uma sensação, proporcionam prazer, trazem tranquilidade e estimulam o convívio. O ato de comer pode levar a tudo isso. E pode ser modificado e dirigido para dar dividendos econômicos, sociais e políticos. O controle da comida é um procedimento tradicional no exercício do poder. A gastronomia é uma versão recente, com considerável conteúdo intelectual que lhe aumenta a flexibilidade e a eficiência. Sem ser o único fator que instrumentaliza esse controle, o gosto é central no processo.