

Massimo Montan

**Do paladar gastronômico ao
bom gosto intelectual.**

**As raízes medievais de um
trajeto cultural 'moderno'**

Dos cinco sentidos do homem¹, o paladar teve uma história única. Por um lado - como procurarei mostrar aqui - foi reconhecido como o principal meio de conhecimento da realidade. Por outro, foi desprezado, colocado em uma posição 'baixa' na escala geral de valores.

Na história da cultura ocidental, no entanto, desde a época antiga, delineou-se uma espécie de hierarquia que distinguia os sentidos 'altos' (a visão e a audição), dos 'baixos' (o tato e o paladar), e o olfato em posição intermediária.

De um lado, os sentidos 'limpos', por assim dizer 'intelectuais', que mantêm uma distância entre o sujeito e o objeto; do outro, os sentidos 'sujos', 'materiais', que requerem - com modalidades diferentes - um contato físico com o objeto.

No princípio, havia um antigo preconceito contra o corpo, típico da cultura ocidental, ao menos a partir de Pla-



ari



tão. O preconceito foi reforçado e consolidado pelo cristianismo que, após ter inventado a ideia de pecado, a uniu juntamente à natureza corpórea do homem, construindo a utopia de um homem espiritual, o mais desprendido possível dos instintos e dos interesses do corpo. Girolamo, o primeiro verdadeiro teórico do monaquismo medieval, explicava que os cinco sentidos são igualmente como “janelas” que introduzem o vício no homem², uma vez que conduzem a atenção ao corpo e aos prazeres físicos (mas intelectuais também) que ele pode lhe dar. Deste ponto de vista, os sentidos são todos perigosos. Mas o paladar é mais perigoso em relação aos demais, pois é o único do qual não podemos nos privar. Sem a visão, a audição, o tato e o olfato – explica ainda Girolamo – poderíamos viver teoricamente, mas sem o paladar, não, porque comer é necessário. E justamente da inevitável experiência do comer surge o primeiro momento para o homem de experimentar o prazer, pelo qual é levado a um caminho que dificilmente sairá. Isso serve - explica novamente Girolamo - não somente a cada ser humano, que desde pequeno aprende a provar os sabores e se prende desta maneira à materialidade da vida. Serve também à humanidade enquanto espécie, estirpe. Os nossos progenitores, Adão e Eva, caíram no pecado devido a uma tentação de gula, não conseguindo se conter ao provar do fruto proibido. Exatamente assim. Girolamo interpreta o pecado original não (ou ao menos: não

somente) como um pecado de soberba intelectual, mas também como um pecado do corpo, uma rendição à gula e, consequentemente, à luxúria. Uma vez comido o fruto proibido, Adão e Eva descobriram que estavam nus. Este tipo de interpretação, não justificada pelo texto bíblico, mas recebida e repetida durante a Idade Média por vários comentaristas, é reflexo da obsessão cristã junto ao corpo, ao prazer e, acima de tudo, ao prazer da gula, do qual o paladar, a “janela do paladar”, representa o veículo. Assim se explica a centralidade das práticas de abstinência e de jejum nas regras monásticas; se explica também a insistência obsessiva da normativa cristã sobre práticas penitenciais e da Quaresma³.

Outro pai fundador da cultura monástica ocidental, Giovanni Cassiano, introduz uma variante significativa na análise⁴, defendendo que há uma hierarquia exata entre os vícios do homem, no sentido de que não nascem todos juntos, mas um após o outro, como uma reação em cadeia. O primeiro - inevitável -, é o vício da Gula. Deste, nasce o amor pelo corpo, ou seja, a Luxúria. Este amor pelo corpo e as coisas materiais levam à Avariza, ou seja, à avidez pela possessão.

Se alguém nos contraria com aquilo que gostaríamos, chama-se a isso Ira.

À Preguiça está relacionada ao que não conseguimos obter o que desejamos, e assim por diante. Até mesmo a Soberba, de qualquer maneira, está ligada à gula. Isso acontece, paradoxalmente, quando se procura esquecer do corpo e elevar-se a

Deus por meio do jejum. E portanto, acreditamos ser melhores que os demais, superiores a todos, nos pecando de soberba.

Se isso foi escrito pelos fundadores do pensamento cristão medieval, haveria bem pouco espaço para uma consideração positiva do sentido do paladar. Ainda assim, essa mesma cultura desenvolve, no campo científico e, em particular, na área médica, uma reflexão sobre o paladar que, amarrada ao pensamento antigo aristotélico, entrega exatamente a esse sentido o máximo da capacidade conhecedora por parte do homem do mundo externo. Porque o sabor das coisas não é uma atribuição casual (um “acidente”, segundo Aristóteles), mas uma ‘substância’ que expressa diretamente as qualidades específicas do objeto

(classificadas segundo as quatro categorias fundamentais do calor e do frio, do seco e do úmido, que a tradição hipocrático-galênica - base do pensamento científico medieval - reconhece em cada fragmento do macrocosmo universal e do microcosmo humano). O mecanismo é básico e consiste em descobrir a realidade degustando-a, prática bem mais que alimentar, literalmente. Toda a medicina pré-moderna, como sabemos, atribuía à degustação uma capacidade diagnóstica fundamental.

Somente o paladar permite conhecer a essência das coisas. Essa ideia, amplamente difundida na Idade Média, a encontramos explicitamente declarada em um

Massimo Montanari

texto do séc. XIII, com evidente ascendência aristotélica, sob o título *Tractatus de Quinque sensibus sed specialiter de saporibus*, ou simplesmente, em um outro manuscrito, *Tractatus de saporibus*. É possível conhecer as propriedades das coisas – começa o texto – pela cor, cheiro, sabor, ou seja, com os três sentidos da visão, do olfato e do paladar. Deste jogo do conhecimento está excluída a audição, visto que o som emitido por um objeto não pertence a sua ‘substância’⁶, e o tato, que muitas vezes sente a realidade de maneira alterada e ilusória, como em dois exemplos mostrados: a água aquecida, apontada como quente, na realidade, é de natureza fria; a pimenta-do-reino moída, apontada como fria, na verdade, é de natureza quente. Neste ponto, passamos à visão e admitimos que para certas providências somos capazes de transmitir conhecimento. Mas a visão também comete erros. Por exemplo, quando vemos uma coisa branca e a consideramos fria (sendo a brancura *filia frigiditatis*). Ao invés disso, ela pode ser quente, como indica o caso do alho. A visão, na verdade, não compreende bem se não as cores, as figuras e outras propriedades exteriores (não substanciais, mas ‘acidentais’). Um pouco melhor funciona o olfato, mas não sempre, e não *perfecte*. Um bom perfume aromático nos fará imaginar uma natureza quente, que, ao contrário, poderia ser fria, como mostra

o caso da cânfora. Por fim, entre os sentidos, só o paladar está realmente destinado a nos iluminar sobre a natureza da realidade: *solus gustus proprie et principaliter ad rerum naturas investigandas pre ceteris sensibus est destinatus*. Por meio do paladar podemos determinar a ‘compleição’ das coisas *plene et perfecte*, porque o paladar entra na coisa, absorve suas propriedades e *ei totaliter admiscetur*. O princípio da incorporação (repleto de implicações culturais e antropológicas) garante a maior confiança do paladar em relação aos outros sentidos. Mas como funciona o paladar? Como se consegue descobrir as propriedades das coisas? Resposta: por meio dos sabores. “Falemos portanto dos sabores” (de *saporibus agamus*) termina nosso autor, chegando ao ponto da sua argumentação, que não por acaso se intitula *Tractatus de saporibus*. De sabores, segundo Aristóteles, o nosso texto reconhece oito: não só o doce, o salgado, o ácido e o amargo (os quatro sabores canônicos codificados pela ciência química do séc. 19), mas também a gordura, o picante, o adstringente, e o ácido ou “acerbo” (um adstringente um pouco menos adstringente), ou seja, ‘sabores’ que incluem também percepções de natureza tátil, que, entre parênteses, chamam a atenção hoje dos estudiosos, em uma dimensão maior e complexa da noção de sabor que, de alguma maneira, resgata a tradição antiga e medieval). Os

oito sabores do Tractatus se encontram, com pequenas variações, em outros textos de tradição medieval. Em alguns casos, o número pode mudar, por exemplo: o regimen sanitatis da Escola Médica de Salerno identifica nove, incluindo o insipidus (o sabor da água e o sabor não sabor)⁸ subdividindo-os em três grupos: “quentes” (salgado, amargo, picante), “frios” (ácido, acerbo, adstringente), “moderados” (gordura, doce, insípido)⁹. À parte as diferenças de detalhe, o principal motivo de interesse das reflexões antigas e medievais sobre os sabores está no fato de se reconhecer nos próprios sabores determinadas qualidades (frio, calor etc), correspondentes à natureza da res gustanda.

Portanto, o conhecimento das coisas (comestíveis, não comestíveis, parcialmente comestíveis, comestíveis desde que venham modificadas) ocorre por meio do paladar (que pertence ao homem) e da percepção do sabor (que pertence à coisa). O ato de comer é aquele que produz o contato e que coloca em ação o gosto, fazendo-lhe reconhecer o sabor e, por trás disso, a essência da coisa. O sabor revela a essência e torna-se, portanto, um meio de conhecimento. O jogo de palavras sabor/saber, muito em moda hoje, usado também excessivamente em nível jornalístico e publicitário, na realidade, é muito mais que um jogo de palavras. Isso expressa – para aqueles que na Idade Média falavam o latim, àqueles que hoje falam línguas derivadas do latim – a identidade profunda entre as duas noções.

E mais ainda. O pensamento dietético medieval, manifestado em tratados orgânicos ou em compêndios de uso cotidiano, é guiado por uma certeza plena, que poderíamos simplesmente expressar desta maneira: o que é bom faz bem¹¹. Assim, o prazer se configura como infalível guia à saúde, “porque, como disse Avicenna, se o corpo do homem é saudável, todas as coisas que lhe dão melhor sabor à boca são aquelas que o nutrem melhor”. Assim escreve Aldobrandino, de Siena, no século XIII¹². Também o médico milanês Maino de’ Maineri, no século seguinte, escreve claramente: “por meio dos temperos (os alimentos) ficam melhores ao paladar, e, portanto, mais digeríveis. Na verdade, o que agrada mais melhora a digestão”¹³.

Tal convicção, difusa, compartilhada, dada quase por deduzida, nasce exatamente do percurso lógico que procurei delinear. De um lado está o homem, dotado do sentido do gosto; do outro, o alimento, dotado de um sabor que revela sua natureza. Se o contato entre paladar e sabor é positivo, se comer uma determinada coisa gera uma sensação agradável, isso significa que esta coisa, dotada de sua particular natureza, revelada aos meus sentidos pelo seu sabor, corresponde ao meu desejo de comê-la. Por sua vez, este desejo é a expressão de uma necessidade do organismo. Sendo assim, em princípio, achar agradável um sabor será o sinal de uma determi

nada necessidade fisiológica, e próprio o desiderium (o apetite, a vontade de comer) será o sintoma revelador desta necessidade: “ex desiderio poteris cognoscere certo: haec tua sunt signa, subtilis in ore dieta”, rezo Regimen salertiano 14.

Tudo isso evidentemente pressupõe que eu esteja em condições de ouvir o meu corpo, suas solicitações e reações. Que eu não me deixe ficar condicionado por outros tipos de sugestão que poderiam orientar as minhas escolhas. Na realidade, assim como era na Idade Média, e ainda hoje e sempre, as escolhas alimentares não dependem somente dos sinais que venham do próprio corpo, mas de observações de natureza estranhas no ato nutricional, que podem ser as convenções sociais, as razões do prestígio e do poder (comer certas coisas porque trazem um status-symbol, mas recusando outras consideradas vulgares), as razões da fé (um determinado credo religioso pode me impor ou me proibir de certos alimentos), as razões da fome ou do mercado (escolher um alimento porque é barato ou proveitoso), da intemperança (porque não) e assim por diante. Isso talvez significa que é utópico o quadro desenhado pelos médicos medievais, mas ninguém irá querer negar a importância das utopias como o processo da história.

O que é bom faz bem. Esta grande utopia do pensamento científico Medieval coexiste e entra em conflito com outra grande utopia, a do moralismo cristão que ensina exatamente o contrário: o que é bom, o que provoca o prazer do corpo faz mal (ao

espírito) porque se afasta do «verdadeiro conhecimento», o da realidade ultraterrena. De um lado, o pavor do prazer. E a ideia que o prazer possa ser um guia para a vida, do outro. Parecem duas culturas diferentes, aparentemente incompatíveis. Se trata, no entanto, da mesma cultura, declinada em formas diferentes. O mesmo castigo do prazer do corpo pressupõe a ideia que o mesmo prazer (e o paladar que induz ao castigo) sejam o elo de uma relação privilegiada com o mundo, que se gostaria de negar, ou melhor, transferir para um plano diferente. Também nos textos cristãos, na verdade, o prazer e o paladar aparecem (em metáfora) como meios de conhecimento perfeito, de uma realidade diferente e mais verdadeira. Agostino, em seus comentários nos Salmos, escreve que não se pode falar da doçura de Deus sem nunca tê-lo conhecido, assim como é impossível afirmar sobre a doçura de um alimento se não o experimentamos¹⁵. A mesma imagem se volta a Gregório Magno, quando escreve que não se pode conhecer o “alimento da sabedoria” somente ouvindo falar do mesmo, mas é preciso sentir o gosto a fundo, saborear “até a alma”¹⁶.

Ainda Gregório Magno, ao apontar os pais do Antigo Testamento, que tiveram a intuição da vinda de Cristo, mas obviamente não puderam conhecê-la, utiliza uma metáfora que nos leva de volta ao coração das reflexões científicas, de onde partimos. Os pais antigos, escreve Gregório, profetizaram sobre o mistério da encarnação e chegaram a sentir seu perfume. Foram “como navios que transportam frutos”, desfrutaram do perfume destes, mas não puderam experimentar o sabor

deles, visto que estavam levando o sabor a outras direções. “Aquele fruto que eles esperavam para sentir seu cheiro, nós o vemos, o colhemos e nos saciamos” 17.

As metáforas sobre a realidade divina, enquanto parecem contrapor-se à ciência do corpo, não fazem a não ser confirmá-la, baseando-se também na certeza de que o paladar seja para o homem a primeira via de conhecimento do mundo. Saborear é experimentar; sabor é saber.

A ideia de paladar que esta cultura transmitia era a de um paladar fundamentalmente instintivo, ‘natural’. Se a experiência do prazer era determinada pela satisfação de uma necessidade fisiológica individual, cada gosto fazia sua história e não se podia colocar em discussão. As discussões educacionais requintadas não incluíam a avaliação dos sabores, porque de gustibus non est disputandum.

Pra dizer a verdade, isso colocava um pouco em dificuldades o sistema ideológico construído durante a Idade Média pelas classes dominantes e pelos intelectuais (filósofos, médicos, cientistas) que representavam o alimento como meio da diferença social (ou seja, de uma posição social que se considerava, ou se almejava, determinada com claros objetivos). Sob alguma pressão, o problema foi resolvido unindo o tema da diferença social com o do saber instintivo, ou seja, redesenhando - com um evidente paradoxismo conceitual - a noção de individualidade em termos coletivos. A ideia que saiu daí foi que, sendo o saber instin-

tivo e sendo os homens diferentes (socialmente diferentes), a cada pessoa naturalmente agrada coisas diferentes: o paladar dos camponeses não é como o dos nobres.

Esta convicção dura além da Idade Média e as elites continuam por tempos a alimentar a ideia de que ao camponês, em todo o caso, não agradaria os alimentos requintados - o seu corpo os rejeitaria, ou seria o triste fim de Bertoldo, obrigado contra sua própria vontade à dieta dos cortesãos. E exatamente por isso morre no conto tragicômico de Giulio Cesare Croce (estamos já no início do século XVII) 18. No entanto, enquanto isso, as coisas ficaram complicadas, porque a ideia de paladar instintivo - que abre as portas ao conhecimento do mundo e das suas regras - nos primeiros séculos da Idade Moderna foi superada por uma ideia diferente: a do bom gosto, ou seja, de um saber não instintivo, mas ‘cultivado’, filtrado pelo intelecto.

Não é uma ideia nova. Essa mesma se encontra novamente na cultura medieval, onde convive com a do saber instintivo (as duas noções estarão sempre lado a lado). O fato é que a um certo ponto - entre os séculos XVI e XVII, antes na Itália e na Espanha, depois na França e em outros países, esta ideia do paladar, no princípio, cultivado se afirma e torna-se, predominantemente, minoritária. Além disso, ela se submete a toda uma série de usos figurados: A capacidade de (aprender a) avaliar não se aplica só à escolha dos alimentos, quer dizer, ao sentido do paladar interpretado literal, mas metaforicamente, a tudo o que

Massimo Montanari

se torna 'belo' e 'saboroso' de se viver no cotidiano, satisfazendo a visão, a audição, o tato, o olfato, e de emoções que somente um treino intelectual permite apreciar.

Segundo Luca Vercelloni, que ilustrou o mecanismo em um recente trabalho 19, esta transferência de imagens pressupõe a 'liberação' (a desvinculação, digamos) da ideia do paladar da esfera propriamente alimentar.

Este tipo de emancipação – ou a aparência de um uso metafórico da ideia do paladar – teria sido a condição para a passagem de um conceito somente alimentar a um conceito ao mesmo tempo mais amplo e intelectual, culturalmente definido, mais que instintivo. Somente em um segundo momento, no limiar da contemporaneidade, tal mudança teria levado a «redefinir retroativamente o significado primitivo do termo», atribuindo uma caracterização cultural também ao gosto como sentido do paladar.

Mas o discurso poderia se inverter, graças ao fato de que, como procurei ilustrar, a conexão da ideia do paladar com a esfera do conhecimento mostra-se evidente e profundamente radicada na cultura medieval. Por isso que não me parece improvável um trajeto diferente, de alguma maneira oposto ao que pressupôs Vercelloni: o não uso metafórico e figurado da ideia de paladar teria tornado possível seu desvio para fora da esfera alimentar, e a elaboração de uma nova ideia 'cultural' de 'bom gosto', mas, pelo contrário, o desenvolvimento precoce desta ideia no campo gas-

tronômico teria favorecido a um certo ponto a sua extensão para outros campos. É a hipótese também sugerida, com extrema prudência e em uma perspectiva diferente, por Jean-Louis Flandrin, que da história do paladar foi um pioneiro. Mesmo admitindo a possibilidade que "o uso metafórico tenha favorecido [...] o desaparecimento no campo alimentar da ideia de bom gosto", ele se questionou "como uma metáfora semelhante - a do 'paladar intelectual' - poderia ter sido criada e cultivada [...] por uma sociedade que tivesse sido indiferente ao requinte da cozinha e à delicadeza das percepções no campo alimentar". Difícil, enfim, estabelecer "se a ideia de bom gosto – ou a de gosto ruim, que é o contrário desse – tenha nascido antes no campo alimentar ou no artístico e literário". Mas é a primeira hipótese a seduzi-lo mais 20.

Um esclarecimento se faz necessário neste ponto. A noção de bom gosto em si não exclui de modo algum o instinto. Também à faculdade de avaliar intelectualmente se reconhece uma dimensão espontânea, intuitiva (Voltaire irá definir o gosto no sentido de bom gosto, como um tipo de «discernimento imediato, como o da língua e do paladar» 21). Mas a ideia de bom gosto que termina por impor-se na Idade Moderna é a de um saber mediato, de um gosto "remodelado culturalmente", que se aperfeiçoa mediante "um longo estágio cultural"(Vercelloni).

Então, não será mais verdade que "é belo o que agrada", como pensavam os médicos e filósofos medievais, mas

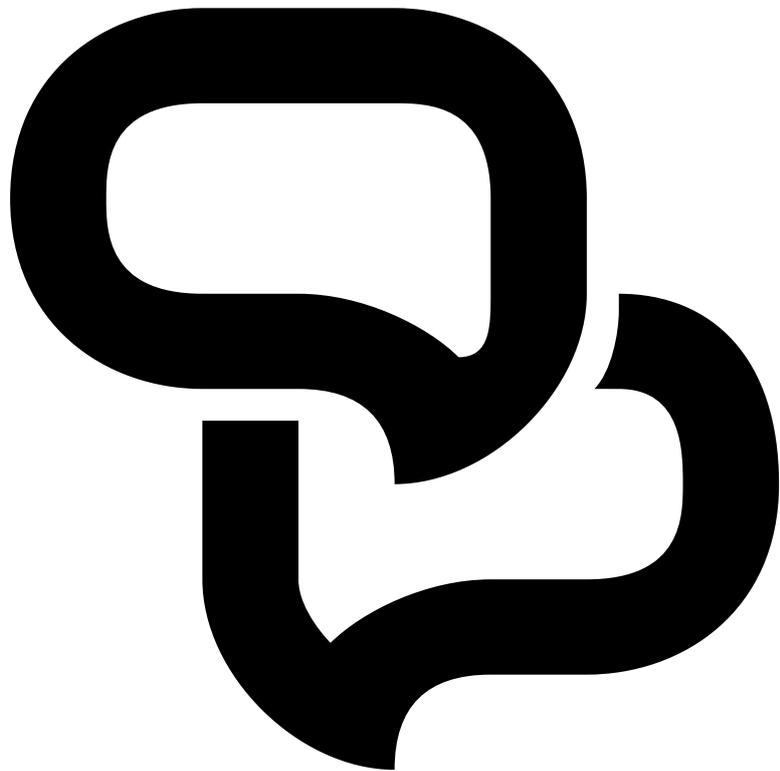
que “agrada (ou então, é preciso agradecer) o que é bom”, o que foi avaliado como tal pelos especialistas.

O provérbio medieval de *gustibus non est disputandum*, que reconhecia a todos os paladares a mesma legitimidade, determinada pelo instinto natural de cada indivíduo, vai ao encontro de uma “progressiva perda de verossimilhança” na Idade Moderna, mas a ideia ganha confiança de que não todos os paladares tenham o mesmo valor e que algumas pessoas, mais que outras, os ditos ‘especialistas’, sejam competentes a avaliá-los. Assim, o paladar se configura como “dispositivo de diferenciação social”. Sempre o tinha sido, mas na Idade Média havia uma ilusão (ou se fingia acreditar) que este “dispositivo” funcionasse ‘naturalmente’.

No entanto, na Idade Renascentista – escreveu Hauser – referindo-se ao paladar artístico. Mas o discurso tem um alcance bem mais amplo. O projeto se transforma no de se criar “uma cultura reservada, em termos programáticos, a uma elite e da qual a maioria precisasse ser excluída” 22. É o mecanismo cultural que Flandrin chamou de distinção por meio do paladar, uma ideia que tinha sido por muito tempo impensável, mesmo que não precisasse esperar pelo século XVII, como defende Flandrin, para vê-la nascer. Na Itália, assim como na Espanha, teve de se adiantá-la ao menos no século anterior 23.

O distanciamento da ideia de gosto ao de bom gosto tem consequências contraditórias. É verdade realmente que, afastando-se do paradigma da espontaneidade na-

tural, o paladar assume um caráter mais aristocrático e elitista; mas é verdade também que, se o paladar vira uma questão para os especialistas, baseada na noção de aprendizado, ninguém – ao menos em princípio – pode se dizer excluído disso a priori. Como observa Flandrin, com um olhar apurado, a literatura da Idade Moderna insiste na ‘espontaneidade’ e na ‘naturalidade’ do “sentimento do paladar”, reservando-o a poucos escolhidos; mas é significativo que “ninguém, nestas reflexões sobre o paladar tenha avançado a ideia que pudesse ser hereditário e pertencer somente a pessoas de origem nobre”.



Massimo Montanari

Com a nova noção de bom gosto, a perspectiva mudou: a ideologia da diferença não se apoia mais sobre um dado 'ontológico' inalterável, mas sobre a capacidade (talvez reforçada pelo instinto) de aprender. Evidentemente, isso anuncia previamente ao desenvolvimento e à afirmação da cultura burguesa. Mas também a hipótese que ao camponês possa agradar o alimento do senhor (o que inverteria a ordem 'natural' da sociedade) não é mais inverossímil. Por isso, ora torna-se mais urgente negar o saber a quem não seja socialmente digno disso.

Revelar aos camponeses os segredos que poderiam refinar o paladar, transformando-os igualmente em nobres, não seria oportuno nem desejável. O conceito já é expresso no século XV por Gentile Sermini, a propósito do sabor doce que se considerava à ocasião um sinal de diferença social: "peça que [o camponês] não saboreie o doce, mas sim o acre; como rústico é, rústico seja» 24.

Entre os séculos XV e XVI uma verdadeira campanha midiática, apoiada por poetas, letrados e filósofos, constrói em volta de certos produtos - em particular a fruta, mas principalmente a pera - imagens de nobreza incompatíveis com o gosto do camponês. Eu reconstruí este fato em um livro recente, dedicado, justamente naquelas épocas, ao nascimento do provérbio "Ao camponês não diga o quanto é bom queijo com pera".

Mais uma vez o saber está ligado aos sabores e aos mecanismos de formação do paladar. O discurso ora se inverteu em relação à Idade Média, mas estão lá suas raízes desta mutação. Porque, como explicava Isidoro de Sevilha, no século VII, "sapiens dictus a sapore, quia sicut gustus est ad discretionem saporis ciborum, sic sapiens ad dinoscentiam rerum atque causarum.

