

## Dimensões conceituais da gastronomia

*Conceptual dimensions of gastronomy*

Rafael C. Ferro

Universidade do Vale do Paraíba

Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação – Professor no curso de Tecnologia em Gastronomia

Universidade Anhembi Morumbi

Escola de Turismo e Hospitalidade – Mestrando em Hospitalidade

{rafacferro@gmail.com}

**Resumo.** A gastronomia é um campo de estudo vasto, mas sua conceituação permanece falha, muito provavelmente por ser caracterizada sinonímia de outras palavras como “cozinha”, “culinária”, “comida”, “alimento” e “alimentação”, e por conta disso os pesquisadores não mais se preocupam com a discussão das dimensões conceituais de cada palavra. Este artigo pretende discutir e refletir sobre esta lacuna teórica que impede o desenvolvimento do campo de estudo utilizando a crítica às obras bibliográficas que propõem a discorrer sobre essas palavras aqui elencadas. No decorrer do artigo são oferecidas tentativas de propostas conceituais que servirão para iniciar a delimitação de cada uma dessas palavras e, ao final, facilitar a proposta de um novo conceito de gastronomia.

**Palavras-chave:** Conceito, Gastronomia, Revisão Crítica.

**Abstract.** *The gastronomy is a huge field of study, but the concept remains limited, most likely to be characterized synonymy of other words such as "kitchen", "cooking", "food" and "alimentation" because of that, researchers no longer worry about the discussion of the conceptual dimensions of each word. This paper aims to discuss and reflect on this theoretical gap that prevents the development of this field of study by using the critical review of the literature that proposes to discuss those words here listed. In the course of the article, attempts are made to propose the concepts that will serve to start the delimitation of each of these words and, in the end, facilitate the proposal of a new concept of gastronomy.*

**Key words:** *Concept, Gastronomy, Critical Review.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade

Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac

ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

## 1. Introdução

A gastronomia é um campo de estudo vasto dentro do universo das pesquisas científicas. Podemos tirar prova disso pela inserção da palavra em quaisquer bases de dados. O resultado desta simples pesquisa será inúmeros artigos, livros, dissertações e teses que utilizaram este termo de busca no decorrer de seu trabalho. A quantidade de referências dadas no resultado com as palavras "comida" ou "alimento", "cozinha" ou "culinária", "hábitos alimentares" ou "comensalidade", "gosto" ou "paladar" seguem o mesmo exemplo. Disso surge uma lacuna pouco discutida: será que os autores que se propõem aos estudos que envolvam essas palavras as utilizam como sinônimos umas das outras? Quais são as dimensões conceituais dessas palavras?

Estes questionamentos abriram margem para uma reflexão sobre como a gastronomia poderia se configurar e se ela realmente adota todas essas palavras dentro de sua dimensão ou realmente é um sinônimo das outras. Para responder a todos os questionamentos este artigo pretende desenvolver uma crítica sobre o conceito de gastronomia, que só seria possível a partir da delimitação dos outros conceitos que estão presentes no conhecimento científico trazidos até aqui através de uma revisão crítica da literatura de obras fundadoras sobre o pensamento da gastronomia e demais palavras.

No decorrer do artigo é possível notar que a gastronomia pode ser considerada um campo de estudo que envolve os conceitos de cozinha, comensalidade e comida. Neste caso não é possível inserir o alimento como parte da gastronomia por não ser caracterizado como um objeto cultural, como é no caso da comida. A cozinha seria o conceito que organiza a relação entre a comensalidade, a culinária e a comida, e pode ser considerada como representante tangível da gastronomia, que por sua vez, se caracteriza como estética, portanto, não tangível.

## 2. Alimentação e Alimento

Dá-se início ao desenvolvimento do artigo a partir deste tópico pelo senso comum acreditar que a "alimentação" é o campo que envolve os demais assuntos que aqui serão abordados. Os atos de comer e cozinhar definem a ontologia humana como conhecemos hoje e, conseqüentemente, o homem define tais atos. A partir do momento em que o homem aprende a manipular o fogo e, conseqüentemente, o ato de cozinhar surge dentre suas habilidades, temos o início de uma nova era para a nossa espécie, com maior possibilidade de desenvolvimento fisiológico e nutricional disponibilizados pelos alimentos cozidos (WRANGHAM, 2010). Segundo Meneses e Carvalho (1997), esta linha de pensamento foi, por muito tempo, aceita por diversos pesquisadores das áreas de arqueologia, antropologia e história que permeiam o ato de comer e preparar alimentos como campo de estudo.

Existem linhas tênues que separam as denominações utilizadas nas produções científicas, que no senso comum são praticamente desprezadas e por isto nos fazem pensar que cozinha, alimento, comida, alimentação, culinária e gastronomia pretendem ser a mesma coisa, mas não são. Tudo o que condiz aos alimentos, e aqui não se refere às comidas, deveria se encaixar neste tópico "alimentação".

Ao buscar a semântica desta palavra encontramos, segundo o dicionário Dicio (2016): "Os alimentos, o que pode ser usado para alimentar, nutrir; Sustento, abastecimento das substâncias imprescindíveis à manutenção da vida.". Este tipo de análise nos remete justamente a um pensamento minimalista da alimentação, ou seja, simplesmente como meio de sobrevivência, necessidade fisiológica. Ainda podemos refletir e ampliar as reais dimensões da alimentação pelo viés do conhecimento, seja pelos estudos científicos sobre a física, a química e a bioquímica – a agronomia, a ciência

e a engenharia – dos alimentos ou até mesmo pelo senso comum passado de geração em geração daquilo que é ou pode vir a ser um alimento, algo comestível, útil para sociedade da fome (MONTANARI, 2015), assim a semântica apresentada poderia ter um sentido mais expandido. Com isso é possível acreditar que a alimentação é o campo de estudo sobre o alimento, sem a interferência cultural que fazemos sobre ele. Carvalho, Luz e Prado (2011, p. 157) concordam com este pensamento ao alegar:

Se por um lado, no campo das Ciências Naturais, o valor do “alimento” está, hegemonicamente, relacionado à sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e distribuição e possibilidades terapêuticas, por outro, no campo das Ciências Sociais, a “comida” ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo, de sua organização. Cada qual elabora o seu próprio conjunto articulado de questões na definição de seu objeto científico, que obedece a um conjunto de princípios e teorias que servem de modelo ou quadro orientador às pesquisas produzidas na sua área.

A palavra alimentação necessariamente está ligada ao verbo comer, pois sem comer não conseguimos nos nutrir. Mas não precisaríamos ingerir alimentos como comida para saciar nossa fome. Então, a alimentação e a comida estão ligadas e dividem um mesmo objeto inicial de transformação, o próprio alimento. A diferença entre as duas é a maneira com que se observa tal objeto, independente se for pelo senso comum ou científico. Se existe um indivíduo que se alimenta para saciar a fome possivelmente não observe o objeto que está ingerindo como comida, e sim como simples alimento.

Com o surgimento do criticismo esta linha de raciocínio lógico não obteve muita aceitação, pois sabemos que não lidamos com os alimentos desta maneira, olhando-os somente como algo imprescindível para a nossa sobrevivência, mas também como objetos importantes que fazem parte da nossa identidade social, e que acabamos por transformá-los em comida ao colocá-los em contato com os diversos outros fatores humanos. Mas levando em consideração a existência, no conhecimento científico, da separação das definições sobre o que é alimento e o que é a comida, pretende-se adotar a cultura como a linha divisora destes, onde os estudos químicos, físicos e bioquímicos assumam o termo “Alimento”, e as áreas que consideram a influência humana sobre o alimento devem empregar o uso do termo “Comida”.

### **3. Comida**

Atualmente, a comida é o olhar crítico do homem que ultrapassa as barreiras do racionalismo e empirismo do alimento (KANT, 2014). A comida pode ser considerada um complexificação do alimento. Na mente do homem está o poder de transformação de um objeto não simbólico (alimento) em simbólico (comida). É uma visão mais completa sobre um objeto e sua conexão com o ser humano.

Levi-Strauss (2010) considera que o homem, como ser cultural, nasceu junto à descoberta do fogo, a partir da analogia de que o alimento cru representaria o estado do homem como animal e o cozido como cultural. Nesse estudo não se restringe somente a existência dessa hipótese, ou seja, não se admite o início da denominação de comida a partir das técnicas que foram criadas pelo homem para o processamento dos alimentos, como por exemplo a utilização do fogo, mesmo porque seríamos capazes de criá-las somente com a intenção de sobrevivência, propõe-se uma alternativa de compreensão do termo comida, sendo ela justamente no exato momento do rompimento do homem como ser cultural, o que pode vir a coincidir com o início deste processamento pelo fogo.

Mauss (2015, p. 405) acredita que “Não há técnica nem transmissão se não houver tradição. [...] Eis em quê o homem se distingue antes de tudo dos animais: pela

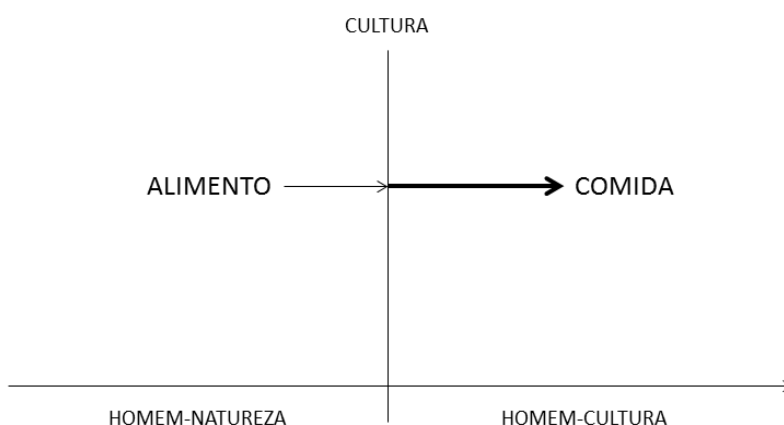
transmissão de suas técnicas e muito provavelmente por sua transmissão oral”, e completa a supressão da hipótese de Levi-Strauss ao relatar:

Todos cometemos, e cometi durante muitos anos, o erro fundamental de só considerar que há técnica quando há instrumento. [...] O corpo é o primeiro e o mais natural instrumento do homem. Ou, mais exatamente, sem falar de instrumento: o primeiro e o mais natural objeto técnico, e ao mesmo tempo meio técnico, do homem, é seu corpo.

Mas não seria possível a concepção de comida antes do fogo? Para reforçar esta reflexão é necessária uma discussão conceitual sobre a comida.

A comida se adaptaria à nova proposta pois ela surge, conceitualmente, quando o homem decide que alimento irá comer, quando comer, com quem comer, por quais razões irá comer, além da necessidade da fome, e como irá prepará-lo. É a tradição que está envolvida no processo de comer, preparar um objeto em comestível e integrá-lo à cultura. (MONTANARI, 2008). Se houve qualquer um destes momentos antes do surgimento do fogo então, sim, há concepção de comida, conseqüentemente uma nova hipótese de momento de ruptura para o homem cultural além da visão do Levi-Strauss (2010).

**Figura 1. Rompimento do homem cultural**



**Fonte: elaborado pelo autor (2016).**

A maior representação disso é a comensalidade – leis não escritas, ritos e hábitos sobre o comer – que é um fator de reforço à organização social (BOUTOAUD, 2010), a partir do momento em que o homem imbuí o alimento por um véu cultural e o transforma em comida e símbolo, material e imaterial, independentemente de como esta transformação ocorre, com isso, podemos notar um início de civilidade nos seres humanos (BOURDIEU, 1996). O início de uma sociedade e todas as suas vertentes se dá pela troca e simbolismos entre iguais e sendo suas conseqüências, as alteridades e a compensação, que nos leva à associação, sendo a comida um símbolo deste fenômeno (MAUSS, 2015).

As atividades associadas ao ato de comer e beber ajudam a estabelecer muitas características humanas básicas. [...] mesmo as formas mais simples das sociedades de caça e coleta envolvem alguns rituais em torno do consumo das [comidas]. [...] Os padrões de consumo de [comidas] e bebidas são algumas das atividades que ajudam as sociedades a definir civilidade e a caracterizar a conduta 'civilizada' (LASHLEY, 2004).

Portanto, a comensalidade é única para cada sociedade. Ela constrói aquilo que uma sociedade reconhece como comida. O chamado "gosto" é este fio condutor subjetivo que a sociedade impõe e que é transmitido através do filtro da comensalidade – assunto que

será abordado mais abaixo. Quando falamos em hábitos ou costumes alimentares não fica claro as relevâncias culturais impostas pela sociedade. Senso assim, seria possível renomear "hábitos alimentares" como "comensalidade", se a cultura for parte da análise que se pretende fazer. Maciel (2001) expõe este pensamento da seguinte forma:

Porém, se o homem come de tudo, ele não come tudo. Há uma escolha, uma seleção do que é considerado "comida" e, dentro desta grande classificação, quais as permitidas e as proibidas e em que situação isto se aplica. [...] Assim, o que é "comida" em uma cultura, não o é em outra, fato derivado não de seu valor (ou não) nutritivo ou perigo a saúde. Alguns exemplos são muito conhecidos: o cachorro não é, entre nós, comida, ou seja, não é considerado "comestível". (p. 147).

A escolha do que será considerado "comida" e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado "bom" e o que é considerado "ruim", "forte", "fraco", ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas. (p. 149).

Além da construção coletiva sobre a comida dada pela cultura, as individualidades das interpretações e os sentidos que ela nos desperta devem ser levados em consideração, pois também poderiam ser novos pontos de partida para encarar a transformação do alimento em comida.

A comida vai além da própria materialidade. Essa é a linha de pensamento de autores que se propõem estudar a comida a partir da filosofia. A comida é uma porta para a individualidade, ela desempenha um papel importante na construção do conhecimento sobre o comer. O que nos faz pensar, como pensar e como sentimos a comida? Como determinamos a política e a bioética sobre a cadeia de suprimentos até nossa mesa? Tudo provém das individualidades de cada ser que irá contribuir para a construção de como a sociedade enxerga o fenômeno do comer e vice-versa (LEVI-STRAUSS *apud* MAUSS, 2015). O vegetarianismo, por exemplo, é a bioética adotada por um grupo de pessoas, mas que foi concepção de uma longa reflexão filosófica sobre a cadeia de suprimentos alimentares (LEMKE, 2011).

O ato de comer proporciona o resgate e, também, a criação das memórias pessoais e, posteriormente coletivas, por este motivo, transcende a materialidade e os limites da criatividade humana. A busca por experiências estéticas, físicas e não físicas, é mais um indício que nos guia a acreditar que não comemos somente por necessidades fisiológicas, mas também por buscarmos os sentidos da vida (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Para Brillat-Savarin (1995), o ato de comer, nas sociedades modernas, vai além da necessidade utilitarista da fome e se concentra nas questões hedonistas. Telfer (1996) prefere tratar a refeição como uma possível experiência hedonista, pois acredita na necessidade nutricional do homem perante o alimento. Ambos, ao retratarem o hedonismo como forma de observar o comer estão o associando com a apreciação estética, ou seja, o prazer através dos sentidos que a comida proporciona. A estética, neste contexto, é referida como a busca da experiência, da comunicação de símbolos e do pensar sobre os sentidos organolépticos apresentados ao comensal pela comida. Desta maneira o contato imediato com a comida seria o suficiente para apreciá-la, sem necessidade de tentar entendê-la. As experiências podem fazer parte do nosso cotidiano simplesmente em todas as refeições, inclusive várias vezes em uma mesma mordida, mas também é possível acreditar que são momentos específicos e determinados por diversos outros fatores presentes junto ao ato de comer.

Gustafsson, Ostrorn, Johansson, & Mossberg (2006) e Telfer (1996) concordam que existe uma complexidade de campo multidisciplinar que afeta a qualidade da experiência alimentar como um todo. O ambiente físico onde está ocorrendo a refeição, a atmosfera, o encontro dos hóspedes entre si e com o seu anfitrião, a comida e o serviço, são alguns dos diversos fatores que contribuem para a percepção estética. Este é um paradigma adotado nos estudos norte-americanos que buscam a experiência do comer.

Na mesma linha de raciocínio, mas em adição relevante, Dewey (1934 *apud* HEGARTY, 2009) nos lembra que uma pessoa sem conhecimento técnico na área pode apreciar uma refeição, mas não entenderá a totalidade do fenômeno se não levar em conta a natureza das interações do processo produtivo envolvidas no objeto estético, seguindo a mesmas premissas adotadas pelo criticismo.

Deste ponto surge a necessidade de discussão de outro tópico: a culinária. Pois é ela que reúne as técnicas e os conhecimentos que serviriam para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos ou comidas.

#### **4. Culinária**

Seguindo o pensamento de Levi-Strauss (2010): Seria o homem um ser cultural somente por produzir técnicas para transformação física do alimento? Depende do objetivo que ele teria para transformá-lo. Tudo seria uma questão da existência ou não do véu cultural sobre o alimento. Mais adiante fica claro que a culinária está intimamente ligada à comensalidade, em mutualidade. Mas ao tentar determinar os limites da culinária, as técnicas a caracterizaria, sendo, portanto, o tópico mais válido a ser discutido.

A culinária é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos, não necessariamente em comida (MONTANARI, 2008). Ela pode ser derivada de uma necessidade adaptativa, e por este motivo pode não ser o único indício do início do homem cultural, como defende Levi-Strauss (2010). Várias técnicas foram criadas para tornar um alimento não comestível em comestível, como exemplo a mandioca brava.

As técnicas culinárias se preocupam com a transformação química e física dos alimentos através de tecnologia ou manuseio humano. Quando explicadas pelo senso comum, podem ser denominadas "precisões humanas", e seriam transmitidas em forma de linguagem. Quando tratadas pelo conhecimento científico, é possível encará-las como "precisões moleculares".

Para melhor interpretação, uma receita contém diversas precisões. Aos olhos de um cientista na cozinha elas serão moleculares, pois há transformações bioquímicas e utilização de processos físico-químicos. Para uma senhora com pouco conhecimento sobre as ciências naturais, a mesma receita é uma repetição de maestrias ou "dicas de preparo", meméticas, que lhes foram passadas hereditariamente ou absorvidas por tentativa e erro, "é um movimento qualquer do corpo, um procedimento simples que executamos em direção a algo com o propósito de dar-lhe forma comestível." (DÓRIA, 2006, p. 177).

A partir da culinária as linhas de demarcação dimensionais tornam-se cada vez mais imperceptíveis, até mesmo aos olhos científicos, pois a complexidade que envolve a construção de uma culinária é muito densa e quase que totalmente dependente da cultura que a constrói. Esta relação entre culinária e comida se denomina "cozinha" e será abordada em seguida. Ao mesmo tempo a culinária poderia ser o ponto de partida mais viável para se discutir uma possível validação científica clássica em comparação a todos os outros tópicos que são abordados neste artigo.

Dois autores reconhecidos discutem, respectivamente, os assuntos de precisões humanas e moleculares, Dória (2006) e This (2007). Para This, defensor da culinária molecular e pesquisador das precisões culinárias pelo prisma físico-químico, foi o primeiro a propor que a culinária poderia se tornar ciência por respeitar as condições de leis, ou seja, a interação de dois ou mais objetos produz fenômenos regulares ou com o mesmo resultado (POULAIN, 2003). Este seria um dos motivos para a criação de tecnologias. Se temos sempre resultados esperados, máquinas poderão reproduzi-los.

Para alguns, principalmente cozinheiros de longa estrada, aceitar esta visão sobre a culinária é inconcebível, nas palavras de Dória (2006, p. 156): "é tão dolorosa a ideia de que cozinhar é desencadear um conjunto de reações físico-químicas que, ao serem compreendidas, podem ser repetidas *ad infinitum* sob as mesmas condições".

Já as precisões humanas não poderiam ser categorizadas como parte de uma ciência, mas como arte, e arte também é um tipo de conhecimento – filosófico – (HEGERTY, 2009; MONTANARI, 2015), pois é absoluta em si, independente do julgamento do resultado, ela transmite muito mais do que um resultado aplainado, consistente e redutível, que, conseqüentemente, levaria a construção de um gosto determinista e geometrizado. Desta maneira, a culinária pode ser caracterizada por ser "[...] aberta a mudanças, aos experimentos e, principalmente a marcas e estilos individuais, personalizados, parecendo verdadeiras assinaturas". (DÓRIA, 2006, p. 138).

As precisões humanas são mais próximas do termo comida do que alimento e são o que qualificam a culinária a ser parte de um plano maior, a gastronomia, o que será discutido no decorrer do texto.

Vale ressaltar que as precisões pretendem ser iguais, uma tende a explicar a outra de maneira mais conveniente para quem pretende aplicá-las, sendo assim, não há aqui intenção de engessá-las a um ou outro termo (comida ou alimento) somente aproximá-las das propostas de conceituais de cada um.

Mesmo considerando a possibilidade de a culinária ser condicionada como ciência, ainda vale ressaltar que o homem é capaz de adquirir e colocar em prática todo o conhecimento sobre o que é defendido pela ciência, mas sempre haverá um tempero a mais ou a menos em uma mesma receita, ou até mesmo um pequeno sabor diferente, mesmo não intencional ou imprevisto pelas leis das precisões moleculares. Deste modo, nunca seria possível considerar a culinária como ciência, pois os resultados do fenômeno de cozinhar nunca serão idênticos ao antes produzidos.

## 5. Cozinha

A cozinha surge de um sistema complexo entre a culinária e a comida, em que seria impossível determinar qual dos dois é o início dessa relação. Apesar da culinária se propor a transformar possíveis objetos comestíveis em alimentos ou comidas, não seria necessário a existência de qualquer técnica para comer uma maçã, por exemplo. Como relatado no início deste artigo, é possível que o homem tenha primeiro descoberto a técnica para depois tornar-se um ser cultural, mas também foi aqui argumentado que o contrário seria um raciocínio válido. Então é quase impossível determinar o que fundou o homem cultural, a culinária ou a comida, pois são quase indissociáveis.

A cozinha é o conceito e o domínio espacial onde todos os anteriores se encontram, é um local de organização, é aqui que a delimitação se encerra. É neste conceito que a disponibilidade geográfica dos alimentos, as precisões culinárias, sejam elas moleculares ou humanas, os símbolos das comidas e a comensalidade se fundem. Pode ser entendida como a produção, distribuição, preparo e consumo de um número determinado de alimentos, onde devemos levar em consideração a dinâmica de desenvolvimento cultural e adaptação espacial, seja local, regional ou nacional, representada através da regras,

leis, ritos e práticas da comensalidade (POULAIN, 2003, COLLAÇO, 2013; HEGERTY, 2009). A cozinha, em si, seria o conjunto de conhecimento que mantém agregadas todas as características que formam a comida e a culinária, considerando um fluxo de influência, ou seja, a cozinha pode emprestar grande parte do que se conhece dos outros conceitos, mas ela também os altera, independentemente do grau.

Acredita-se que a cozinha pode ser considerada uma linguagem comunicável, independente do receptor e emissor que estão envolvidos neste processo, pois eles podem ser atemporais ou temporais, hereditários ou sociais, verbais ou escritos, práticos ou teóricos. Mas a cozinha em si não é comunicada, mas sim as partes materiais e imateriais que a compõe, a comensalidade, os vocábulos, as precisões culinárias, o conhecimento sobre a produção dos alimentos (agricultura), os utensílios, os símbolos das comidas e as memórias coletivas (POULAIN, 2003; COLLAÇO, 2013), Ipiranga, Lopes e Souza (2016) acrescentam:

a língua falada no decorrer da produção da [cozinha] abrange quatro domínios distintos de objetos e ações: (i) dos ingredientes que são a matéria-prima; (ii) dos utensílios e recipientes; (iii) das operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; (iv) dos produtos finais e da nomeação dos pratos obtidos.

E se há comunicação entre pessoas, mesmo entre pessoas da mesma localidade, há troca de informações sobre as partes que compõe as cozinhas do emissor e receptor, que na cultura podemos adotar como intercâmbio cultural, dando às cozinhas um caráter mutualístico com as demais, inclusive entre pessoas da mesma região ou nacionalidade, originando as suas novas respectivas cozinhas. Se há troca também significa que são diferentes e únicas, pois possuem algo a agregar em outra. Desta maneira, algumas célebres frases podem ser finalmente entendidas em suas totalidades: A cozinha é universal; as cozinhas são diversas. (LEVI-STRAUSS, 2010). Diz-me o que comes e te direi de onde vens (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Nas palavras de Carneiro (2005, p. 76): "As 'cozinhas' representam uma complexificação do ato [de comer], que compreende a preparação, a combinação de elementos, a 'composição' de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida".

## **6. Gosto**

O gosto até então não foi introjetado na discussão por estar presente de maneira subjetiva e abstrata nos conceitos anteriormente expostos. Mas é válido discorrer sobre esse objeto para explanar minuciosamente a dialética na construção dos outros conceitos.

Para Brillat-Savarin (1995) as sensações proporcionadas pelo gosto podem ser de três tipos: a direta, a completa e a refletida. A direta é a ocorrência das sensações na boca. A completa seria o retrogosto originado no fundo da boca (termo comum utilizado na enologia). Já a refletida seria a sensação que buscamos discorrer neste artigo, pois é resultado da experiência física transmitida pelos órgãos gustativos ao cérebro, na estética e no julgamento desta experiência. Como menciona Montanari (2015, p. 13, tradução do autor): "O cérebro, não a língua, é o órgão do prazer gastronômico".

Por esta opção adotada de gosto, até então ele não tinha se inserido na discussão por estar ocorrendo num plano metafísico dos conceitos de comida, comensalidade, culinária e cozinha, pois ele é um fio condutor e uma linguagem interna para a ocorrência dos fenômenos sociais e individuais que compõe estes conceitos.

Para o senso comum a palavra gosto faz referência às percepções gustativas físicas da comida. Nesta linha de pensamento os sabores (umami, doce, salgado, azedo e ácido), texturas e as sensações térmicas, visuais e olfativas são os conceitos que, quando em



conjunto, definem o construto de gosto, ou seja, aquilo que fisiologicamente sentimos quando no contato do palato com a comida (BRILLAT-SAVARIN, 1995; DÓRIA, 2006), mas podemos levar em conta diversos outros fatores que complexificam este construto.

O novo construto de gosto, como propomos neste artigo, surgiu junto à criação do criticismo e a separação dos conceitos de alimento e comida, pois ele se preocupa com o prazer do comer e o que pode ser entendido como agradável ou desagradável à pessoa que está se dispondo a experimentá-lo. Mas é definido o que é agradável/desagradável ou o que nos provém prazer? Quando da análise sobre a organização do conceito de cozinha podemos notar que a comensalidade é o fator definidor de sua personalidade, pois ele é relacional, ou seja, tende a ser uma construção social, se caracterizando como uma ética, mas também individual, pois somos todos diferentes, física e psicologicamente, nosso modo de observar e nos envolver com os fenômenos expostos a nós, conseqüentemente, também seriam diferentes.

As individualidades podem encontrar-se em conjuntos, pois é possível que uma comida proporcione prazer ou seja agradável para uma pessoa e também para outra, da mesma maneira quando desagradável, ainda há mais chances desta ocorrência se forem parte da mesma sociedade, pois fomos culturalizados através das representações do gosto social, mas estamos sempre experienciando este gosto social de maneira própria e, muitas vezes, abertos a novas propostas de gosto. Assim sugere Dória (2006, p. 195):

[...] o gosto varia de indivíduo para indivíduo, entre as diferentes idades de um mesmo indivíduo, entre as classes sociais, de cultura para cultura e de uma época para outra na mesma cultura. [...] O gosto partilhado por várias pessoas – sejam membros de uma família, de uma comunidade, de uma época – sugere uma construção coletiva que não se confunde com a experiência gustativa de cada um.

O gosto está presente desde o simples ato de comer uma comida sem nenhuma técnica culinária até o limite máximo de sua experiência estética, a gastronomia, que é provida com a ajuda do homem social e das cozinhas, mas alcançada apenas na individualidade de cada indivíduo. Ele não pretende ser a extra-ordinariedade no que comemos, pois podemos sentir prazer em comer algo cotidiano, da nossa cozinha, como sugere Brillat-Savarin (1995), mas também existem momentos que o gosto se resalta como fenômeno, seja pela mudança em uma técnica culinária, troca ou adição de algum ingrediente à nossa cozinha, ou até mesmo uma nova cozinha apresentada por um amigo. Estes são apenas alguns exemplos de como o gosto faz parte de todos os conceitos que envolvem a cozinha, inclusive o mais simples dele, pois podemos experimentar uma maçã recém-colhida através de um paradigma de comensalidade e sentir um gosto, ao mudar a perspectiva de comensalidade, teremos outro gosto, não observaremos mais a maçã daquela maneira anterior.

Por estes motivos o gosto é um construto dialético, pois recebe influências e altera a construção de outros conceitos que envolvem as cozinhas, ele permeia o campo social e o individual do conhecimento sobre o comer. Também é estrutural (LEVI-STRAUSS, 2010) por caminhar entre a metafísica (estética) e a aplicação prática na cozinha.

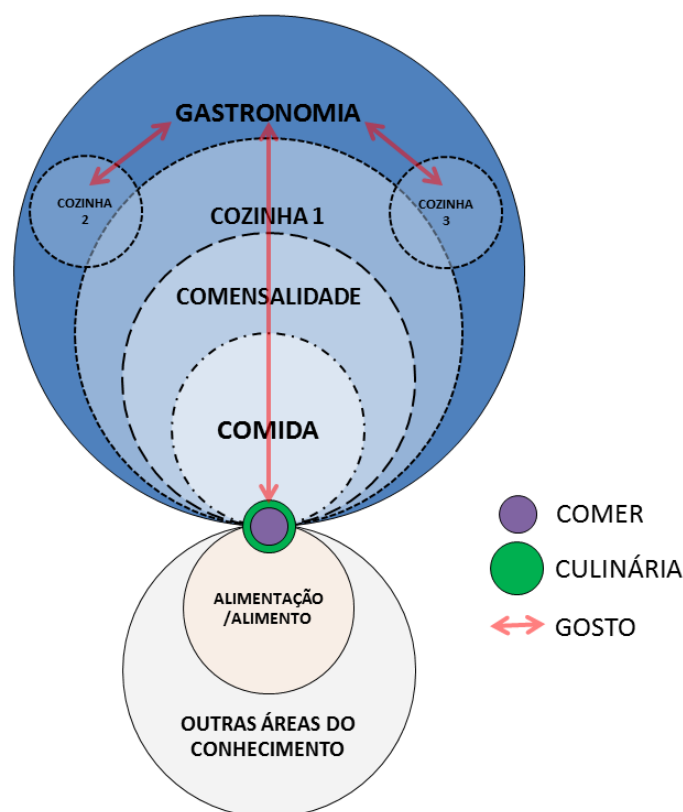
## **7. Gastronomia**

Brillat-Savarin (1995) seria o autor mais confiável para discorrer sobre uma definição desta palavra. Sua obra "A fisiologia do gosto" não se propôs a tratar somente deste construto que aqui já foi abordado, mas também sobre o que é a gastronomia. Segundo ele a "gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta." (p. 57). E acrescenta: "Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos". (p. 57).

Além de Brillat-Savarin (1995) poucos foram os autores que buscaram tal conceituação. Mas com o passar do desenvolvimento da área, tanto na pesquisa quanto na prática, a conceituação tornou-se tão difundida que ao mesmo tempo é basicamente usada como sinônimo dos outros conceitos apresentados aqui. A partir da delimitação da dimensão de cada conceito abordado neste artigo é possível iniciar uma discussão sobre a palavra "gastronomia" e propor uma atualização para sua conceituação.

Não se descarta o conceito proposto por Brillat-Savarin, em que a gastronomia é a dimensão que englobaria totalmente todos os outros conceitos aqui discorridos, mas busca-se uma maneira de diferenciar essa palavra das outras para que cada uma possa representar objetivamente um conceito sólido e próprio.

**Figura 2. Composição da gastronomia.**



**Fonte: elaborado pelo autor (2016)**

Ao analisarmos o esquema proposto (Figura 2) temos dois tipos de conhecimento, a alimentação e a gastronomia, que possuem uma única intersecção, uma única ação estruturante para ambas, o **comer**. O ato de comer pode ser considerado um ambiente de influências entre os dois tipos de conhecimento. Neste ambiente é discutido a ação da nutrição, da agronomia e outras áreas que acabam por afetar a maneira como iremos enxergar posteriormente a gastronomia, como por exemplo a necessidade de se manter uma dieta restritiva, ou a disponibilidade de ingredientes para alguma região. Isto afetaria drasticamente a estrutura gastronômica de um indivíduo ou grupo. Reforça-se, portanto, que o campo de conhecimento da Alimentação lida com as ciências naturais acerca do alimento.

A culinária também seria um conhecimento híbrido dos dois campos, pela diferença entre suas precisões, a molecular servindo mais, mas não estritamente, aos alimentos – à engenharia em especial – e a humana à cozinha, mas ela também possui um único

objetivo, tornar o que seria um mero “objeto” em algo comestível. A culinária serve como ponte para traduzir as descobertas de outros campos acerca dos alimentos (suas composições químicas, suas reações bioquímicas, a sua física, novas tecnologias, etc.) para a gastronomia através de suas precisões, mesmo que posteriormente sejam traduzidas para precisões humanas.

Ao considerar que o alimento é revestido de símbolos ou véus culturais, é preciso adentrar nas relações entre as dimensões que acontecem no campo da gastronomia. A comida se aproveita na totalidade das precisões humanas da culinária para se produzir, mas também é influenciada pela culinária, pois é possível que a comida adote precisões moleculares advindas de outros campos de conhecimento - o resultado da transformação de um objeto em algo comestível pela culinária molecular não seria uma comida? Sim, seria, se após a transformação em objeto comestível o mesmo estiver imbuído de qualquer aspecto de comensalidade.

A gastronomia e a cozinha, na prática, necessitam uma da outra. Desta maneira a cozinha organiza, produz e dispõe todos os seus componentes, transformando a comida com o auxílio da culinária, com base nos costumes, ritos e leis da comensalidade – que por sua vez é parte estruturante da sociedade e influenciada por ela – e a identidade geográfica do espaço que se limita, para tentar se comunicar na individualidade do homem que responde a este estímulo de maneira mútua, através do gosto, alterando o estado anterior da cozinha, pois irá desencadear, conseqüentemente, a mutação dos componentes que a forma.

Nesta dinâmica ainda se inclui o intercâmbio das diferentes cozinhas entre si. Onde elas se tocam, as trocas que ocorrem são entre as linguagens, as técnicas adotadas, os ingredientes, os ritos e outros que já citados no tópico “cozinha”, mas o gosto não segue a mesma linha de transmissão, pois ele é abstrato (estético) e se concentra no conhecimento metafísico do homem para depois ser passível de transmissão para o físico, onde se encontram as cozinhas.

Assim, podemos entender que a gastronomia é a dimensão estética da cozinha. É a individualidade do gosto e o campo de concentração de todas as possíveis experiências estéticas que as cozinhas proporcionam ou poderiam proporcionar ao indivíduo.

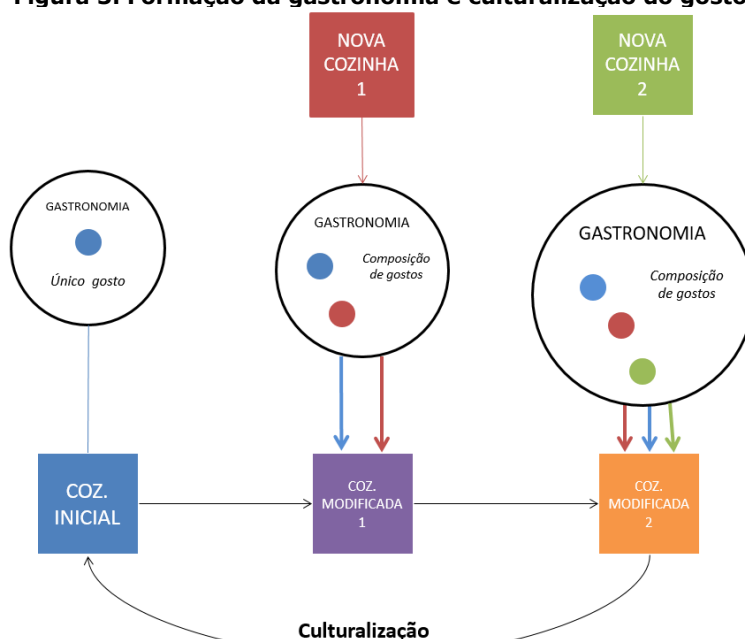
Tomando de exemplo as receitas, normalmente elas figuram as práticas das cozinhas ao se portarem como uma forma de comunicação escrita dos procedimentos a serem executados para um determinado prato, mas são tentativas falhas de padronização das precisões humanas e de posterior representatividade de uma utópica gastronomia única em uma cozinha de gosto homogeneizado. A gastronomia não busca em nenhum momento a padronização do gosto em todos os indivíduos. É ela que permite a arte e a interpretação individual na reprodução de uma ética do gosto. Se toda a cozinha possui sua própria ética do gosto – o gosto social – a gastronomia é a salvaguarda do enrijecimento das cozinhas, pois é concebida por todos os gostos individuais, independentemente da sua origem. Ela é o campo onde o gosto é processado pelo indivíduo e retransmitido para a respectiva cozinha que o originou, mas este gosto nunca retorna o mesmo, pois foi mergulhado em uma composição de outros gostos previamente experimentados que configuram este campo, mas, que ao mesmo tempo, foram disponibilizados por outros gostos sociais e individuais, de outras cozinhas, sendo muito possível, então, considerar que a cozinha do indivíduo será influenciada por este novo gosto.

Pela natureza do gosto ser individual, a gastronomia também o é. Assim, não existe certo ou errado nos gostos ou nas cozinhas que experimentamos, ambos são aquilo que cada um de nós consideramos como correto, ou melhor, aceito. Da frase “Gosto não se discute” podemos adotar: **Gastronomia não se discute, se sente.** Cozinha se discute,

pois é a materialidade da gastronomia, mesmo que envolva questões sociológicas como a comensalidade e os simbolismos das comidas e filosóficas como a própria bioética.

Exemplifica-se este processo da seguinte forma: um indivíduo foi inserido culturalmente em uma cozinha e até então ele sempre come exatamente as mesmas comidas, com a mesma comensalidade e com as mesmas técnicas culinárias (ou mesmo sem a técnica, em alguns casos), mesmo levando em consideração as "im"precisões humanas sobre os temperos, por exemplo, e estas refeições sempre produzidas pelo próprio indivíduo, o seu campo de gastronomia será restrito, pois o gosto daquela cozinha já estaria totalmente assimilado por ele e até então não teria experimentado nenhum outro gosto. Ao entrar em contato com outra cozinha, mesmo que muito parecida, proporcionará a ele uma nova experiência de gosto, seja através de uma nova técnica, um novo tempero, ou qualquer outra composição desta nova cozinha, sendo que as próximas vezes que o indivíduo entrar em contato com o gosto de sua cozinha não o assimilará da mesma maneira, pois foi mergulhado na gastronomia, que está composta pelo gosto da cozinha que o culturalizou e o gosto da outra cozinha que lhe foi apresentada posteriormente. Desta maneira o indivíduo, muito possivelmente, alterará sua cozinha para adaptar alguns conhecimentos sobre o novo gosto presente em sua gastronomia. Desta maneira o gosto pode ser finalmente observado como representante da gastronomia além da metafísica, pois irá incitar mudanças nas cozinhas que estiveram presentes no processamento estético pelo indivíduo.

**Figura 3. Formação da gastronomia e culturalização do gosto.**



**Fonte: elaborado pelo autor**

Com a concepção de gastronomia aqui adotada também é possível encarar uma nova perspectiva para as cozinhas. Se cada indivíduo possui uma gastronomia e tenta reproduzi-la em um mundo físico através do gosto, que conseqüentemente está intrinsecamente ligado a culinária, às comensalidades e às comidas, podemos propor a existência de cozinhas individuais dentro de uma cozinha social que as organiza e representa. Normalmente as cozinhas e seus respectivos gostos nos apresentados são as interpretações daqueles que estão reproduzindo-os. Por exemplo, o arroz faz parte de uma determinada cozinha regional, mas cada indivíduo irá reproduzi-lo da maneira que

sua gastronomia está construída. Não há como dimensionar exatamente todos os gostos de todos os indivíduos que estão inseridos nesta cozinha, pois o gosto é algo individual, não há uma homogeneização de gostos, somente proximidades. Sabemos que no Brasil cozinhamos o arroz com alho refogado em óleo e sal, mas também há pessoas que o refogam em azeite, cebola e sal, provavelmente por terem tido contato com outras cozinhas, outros gostos.

Ainda mais, as cozinhas iniciais, aquelas que nos são ensinadas pelos pais pela hereditariedade, não são necessariamente puras. Elas são uma construção prévia, um compactado dos gostos e da cozinha daquele que a está transmitindo através da culturalização de um novo indivíduo desde o seu nascimento, mas ao passar dos anos este mesmo indivíduo entra em contato com outras cozinhas gerando cozinhas modificadas a cada novo contato, que depois repetirá o ciclo da mesma maneira. No caso se não possuíssemos essa concentração de gostos em nossa gastronomia, poderíamos voltar à brutalidade, à animalização.

Segundo o próprio Brillat-Savarin (1995, p. 34):

Podemos recuar, pela imaginação, até os primeiros momentos da existência do gênero humano, também podemos supor que as primeiras sensações [do gosto] do homem foram puramente diretas, ou seja, que ele viu sem precisão, ouviu confusamente, cheirou sem discernimento, comeu sem saborear, e gozou com brutalidade. Mas, como essas sensações têm por centro comum a alma [a gastronomia], atributo especial da espécie humana e causa sempre ativa da perfectibilidade, elas foram refletidas, comparadas, julgadas; e prontamente os sentidos passaram a ajudar uns aos outros, para utilidade e o bem-estar do *eu sensitivo*, ou, o que é mesma coisa, do *indivíduo*.

Pode até ser possível que o indivíduo prefira seguir estritamente uma receita que aprendeu na sua cozinha inicial, mas dificilmente irá senti-la esteticamente da mesma maneira depois que outros gostos lhes forem apresentados.

## **8. Considerações finais**

A alimentação é o campo de estudo sobre o alimento, sem a interferência cultural que fazemos sobre ele, pois quando se considera a cultura sobre os alimentos denominamos comida. O alimento e a alimentação estão mais intimamente ligados com os instintos animais presentes no homem quando ignora toda a sua condição cultural, como a fome, ou quando propomos uma análise molecular do alimento, sem necessidade de associá-lo às questões humanas que o envolve.

A comida, portanto, é uma visão complexa do alimento. É o alimento imbuído com a cultura. Ela é determinada pela comensalidade, que por sua vez é uma estruturante social e também influenciada por esta estrutura. A comensalidade também poderia ser considerada a nova denominação para o "sistema alimentar", que não caracteriza a totalidade da complexidade das comidas. Por ser uma estruturante social a comensalidade pode se enquadrar como uma nova proposta de início do homem cultural pela nova visão dada aos alimentos com cultura, a comida. A comida também pode ir além da materialidade, pois está associada ao gosto, à filosofia da comensalidade e à estética.

O alimento e a comida possuem um ponto em comum, são utilizados para comer. Alguns objetos possivelmente comestíveis necessitam de uma técnica para torna-los realmente ingeríveis, a culinária se faz presente por esta necessidade. Ela é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para manipulação e transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos ou comidas. Na culinária os limites de demarcação começam a se tornar imperceptíveis pela complexidade que envolve a sua construção.

Já a cozinha é o resultado da interação complexa entre a culinária e concepção de comida. É o domínio espacial onde os dimensionamentos deste artigo se encerram, pois ela engloba quase tudo, menos a sua representatividade estética em cada indivíduo. As cozinhas são únicas e individuais, assim como a gastronomia, mas elas, como comunicam suas composições, podem encontrar semelhanças nas individualidades dos gostos e formarem uma cozinha com uma única ética do gosto que as representa. A gastronomia permite que as cozinhas se modifiquem sempre em busca da inovação do gosto. Sua transmissão social sempre será um resumo dos gostos que foram construídos no indivíduo que a transmite.

A gastronomia é o desejo da expressão humana em sua individualidade perante às éticas dos gostos das cozinhas em que está inserido socialmente. Ela é a busca insaciável pela inovação destes gostos, conseqüentemente das técnicas culinárias, da comensalidade e da visão sobre o que é comida. Ela comporta um sentido amplo, e se relaciona à arte e à apreciação estética. Ela não pretende ser ciência, pois não se adaptaria à geometrização. A gastronomia, quando em busca da tangibilidade utiliza a cozinha para se aproximar mais da prática da arte do que da ciência, pois, para ela, o que importa é a estética proporcionada pelo objeto de arte, a comida.

Os estudos das precisões moleculares são essenciais para melhor nos relacionar com a comida. Mas, não pretendem ser um meio eficaz para tratar todo o fenômeno da gastronomia como ciência, pois não a representa em sua totalidade.

Por fim, espera-se que esta reflexão crítica seja capaz de despertar interesse na continuação de uma estruturação de conceitos mais sólidos para o conhecimento em gastronomia, a fim de contribuir como base para posteriores pesquisas científicas ao indicar esta lacuna tão expressiva nesta respectiva área de conhecimento.

## Referências

BOURDIEU, Pierre. **Distinction: a social critique of the judgment of taste**. 8ª ed. Estados Unidos da América: Routledge, 1997.

BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. (org.). **O livro da Hospitalidade**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

MENESES, U. T. B. DE; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação: balizas historiográficas Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, 1997. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>>. Acesso em: 22 abril 2016.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: **Habitus**. v. 11, n.2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

GUSTAFSSON, I.B; OSTROM, A; JOHANSSON, J; MOSSBERG, L. The Five Aspects Meal Model: A tool for developing meal services in restaurants. In: **Journal of Foodservice**, 17, 84-93, 2006.

- HEGARTY, J. How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? In: **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 7, p. 1-18, 2009.
- IPIRANGA, A. S. R.; LOPES, L. L. S.; SOUZA, E. M. de. A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. In: **O&S – Salvador**. V. 23, n. 77, p. 191-210. Abr./Jun. 2016.
- KANT, I. **Crítica da razão pura**. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 2014.
- LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004.
- LEMKE, H. The ethics of taste. **Restoration & Management Notes**, v. 24, n. 2, p. 55-72, 2011.
- LEVI-STRAUSS, C. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.
- LEVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I: O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.
- MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
- MONTANARI, Massimo. **Medieval Tastes: food, cooking, and the table**. New York: Columbia, 2015.
- TELFER, E. **Food for thought philosophy and food**. London: Routledge, 1996.
- THIS, H. **A ciência na cozinha, 2: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: corpo, máquina de comer**. Scientific American. São Paulo: Duetto, 2007.
- WRANGHAM, R. **Pegando Fogo: por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.