



GOSTO SE DISCUTE? DIMENSÕES HISTÓRICAS E SOCIAIS DE EXPRESSÕES CONTEMPORÂNEAS DO GOSTO

LIKE DISCUSSION? HISTORICAL AND SOCIAL DIMENSIONS OF CONTEMPORARY TASTE EXPRESSIONS

Carolina Figueira da Costa*

Resumo: A construção histórica do gosto alimentar nos aponta importantes caminhos para pensar manifestações culturais e sociais. A interpretação dos alimentos ao longo de diversos tempos históricos permite uma reflexão sobre como os elementos culturais constroem o repertório que valorizamos do ponto de vista alimentar, assim como nossas escolhas e preferências. O gosto pensado como saber é uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, o que expressa um juízo. E esta dimensão do gosto enquanto saber é analisada aqui a partir de uma perspectiva teórica e histórica, elencando autores e estudos de caso. Abordamos a interpretação dos alimentos especialmente como expressão cultural, a qual se mostra variável no espaço e no tempo - e que pode ser aprendida, além de transmitir critérios de avaliação. Sobretudo, entendemos que experimentar o gosto de um alimento pode ser considerado um ato tanto cultural quanto natural.

Palavras-chave: História do gosto. Avaliação sensorial. Bom.

Summary: The historical construction of food taste points us important ways to think cultural and social manifestations. The interpretation of food over several historical times allows a reflection on how cultural elements build the repertoire we value from the food point of view, as well as our choices and preferences. Taste thought as knowing is a sensory evaluation of what is good or bad, which expresses judgment. And this dimension of taste as knowledge is analyzed here from a theoretical and historical perspective, listing several authors and case studies. We approach the interpretation of food especially as a cultural expression, which is variable in space and time - and can be learned, in addition to transmitting evaluation criteria. Above all, we understand that experiencing the taste of a food can be considered a cultural as well as a natural act.

Keywords: History of taste. Sensory analysis. Good.

* Doutoranda em História pela Universidade de Évora, em Portugal, centra sua pesquisa no recorte investigativo do gosto alimentar. Mestre em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade pela Universidade de Coimbra. Especialista em História e Cultura da Alimentação pela Università di Bologna, na Itália, e Universitè François Rabelais em Tours, na França. Possui licenciatura em História pela Universidade Federal de Ouro Preto. É professora do curso tecnólogo em Gastronomia do Senac (MG).



Introdução

Refletir sobre a construção histórica do gosto alimentar nos aponta caminhos importantes para pensar manifestações culturais e sociais. A interpretação dos alimentos ao longo de diversos tempos históricos permite uma reflexão sobre como os elementos culturais constroem o repertório que valorizamos do ponto de vista alimentar, assim como nossas escolhas e preferências. O que chamamos de boa comida, especialmente no início do século XXI, será pensado a partir de autores contemporâneos que ajudam a elucidar o tema.

A pesquisa propõe-se a um exercício de investigação histórica voltada para a cultura social, uma história cultural do social e uma análise cultural do social ao mesmo tempo (CHARTIER, 1988). Articulando, assim, compreensões de comportamentos humanos expressos em linguagens, conceitos e narrativas. O sabor dos alimentos e das substâncias ingeridas pode ser assumido como o gosto combinado com outras sensações que são percebidas na cavidade oral, como a consistência, a temperatura, o picante, o fresco e o sabor metálico, além das sensações gustativas como doce, amargo, ácido etc. Algumas recentes pesquisas já discutem partes da língua nas quais se percebe o frito e a gordura,¹ para além das já conhecidas percepções de doce, salgado, amargo, ácido e umami (que identifica o gosto de glutamato monossódico). Em sentido amplo, o termo gosto assume significado de preferências supostamente subjetivas de um indivíduo ou grupo social, afinal a dimensão que parece ser individual pode ser expressão de fabricação da indústria, por exemplo, ou uma construção da vida em comunidade, pois a experiência em sentido profundo nunca é simplesmente subjetiva.

Entre Carlo Petrini e Michael Pollan

Para buscar entender como o gosto alimentar se expressa contemporaneamente, partimos de nossa dissertação que analisa algumas obras dos dois autores específicos, intitulada *A boa comida no início do século XXI – Entre Carlo Petrini e Michael Pollan* (COSTA 2015). Carlo Petrini é gastrônomo italiano fundador do movimento

¹ Sobre isso, ver: Fabienne Laugerette, Patricia Passilly-Degrace, Bruno Patris, Isabelle Niot, Maria Febbraio, Jean-Pierre Montmayeur, Philippe Besnard, *CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions (PDF) in The Journal of Clinical Investigation*, vol. 115, nº 11, novembre 2005, pp. 3177–3184, DOI:10.1172/JCI25299, PMC 1265871, PMID 16276419



internacional *SlowFood* e Michael Pollan é jornalista gastronômico e ativista estadunidense. Analisamos especificamente os livros *Buono, Pulito e Giusto – Principi di nuova gastronomia* de Carlo Petrini, publicado em Maio de 2005 e *Em defesa da comida: um manifesto* de Michael Pollan, publicado em 2008. Esses autores são entendidos como pessoas públicas centrais para se refletir sobre aspectos da história da alimentação no ocidente no passado recente, em especial, em tempos de interconexão “global” cada vez mais intensa. Abordamos o axioma *Gosto não se discute?*², presente na esfera social ao menos desde os romanos, propondo uma reflexão sobre o que significa dizer “boa comida” a partir de diversas fontes que exercem crítica gastronômica. Nesse momento, especialmente uma pergunta atravessa nossa investigação: quais são as especificidades, convergências e divergências dos discursos sobre o gosto e a boa comida presentes nos estudos aqui levantados.

Em nossa etapa inicial de investigação para entender o bom na alimentação, analisamos os discursos de Carlo Petrini e Michael Pollan como marcas, reações, sintomas e também como tratamentos do fenômeno descrito e conceituado no final do século XX como globalização. Em especial, como reações à suposta homogeneização dessa globalização. Homogeneização das culturas expressa pela ideia e temor, no que se refere à alimentação, de uma suposta “mcdonaldização” (Cf. RITZER, 1996), uma padronização dos gostos e dos produtos, de uma mercantilização da vida e da comida. De algum modo, os discursos de Petrini e Pollan podem ser interpretados como uma reação, ao mesmo tempo, anacrônica e atual a uma característica contemporânea bem expressa por Jean Chesneaux (1995 - historiador francês): partilhamos um conjunto de situações e expectativas que transcendem os nossos territórios, o que ele conceitua como “modernidade-mundo”.³

O que nos parece ser de considerável importância é a reflexão dos processos de apropriações, usos e práticas do passado na história da alimentação, como considera Ulpiano de Meneses em *A História da Alimentação: balizas historiográficas* (1997).

² Do latim “De gustibus non est disputandum”.

³ Sobre isso, ver: COSTA, Carolina Figueira da. *A boa comida no início do século XXI – Entre Carlo Petrini e Michael Pollan*. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade) – Faculdade de Letras. Estudo Geral, Repositório Científico da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015.



Percebemos na análise de Carlo Petrini certa idealização do passado e uma perspectiva tradicionalista da cultura, que pode assumir esse conjunto de bens e “práticas tradicionais” como um dom. O tradicionalismo presente em discursos que valorizam demasiadamente o passado como o de Petrini, por exemplo, pode evidenciar os riscos de tornar-se um recurso para suportar ou negar as contradições contemporâneas. Pudemos também perceber que pode tratar-se de uma tentativa de negar a complexidade do passado, interpretando-o como um repertório fixo. Por outro lado, o discurso de Petrini com apelo ao “tradicional” se articula a lutas contra a industrialização alimentar, a partir da valorização do conhecimento cultural.

Quando pensamos em sentido amplo, o termo gosto pode significar preferências supostamente subjetivas de um indivíduo ou grupo social, afinal a dimensão que parece ser individual pode ser expressão de fabricação da indústria, por exemplo, ou uma construção da vida em comunidade, pois a experiência em sentido profundo nunca é simplesmente subjetiva. De acordo com Vanni Codeluppi (2015, p. 30) existe uma tendência global, muito bem representada pelo McDonald’s, que é unificar o gosto a nível mundial. O sabor “soft”- que mistura doce e salgado ao mesmo tempo – é pensado por Codeluppi como a representação da união de vários gostos e sabores extremamente diferentes, e converge na busca por saciar os consumidores de diversas culturas. Convergência de diversas culturas é expressão do fenômeno do final do século XX, a globalização.

A partir de Renato Ortiz (1994), entendemos que conceito de “mundialização” seja preferível para o domínio específico da cultura, entendida como a expressão do processo de globalização das sociedades. A materialização da mundialidade, por diversas razões, é desigual e o conceito de homogeneidade tende a simplificar processos mais complexos, ainda que não se possa negar uma tendência para a padronização. O sabor homogeneizado pode ser pensado como ferramenta para conectar o mundo e mercantilizar a vida, como é possível pensar a partir das questões que os autores que trabalhamos Petrini e Pollan defendem. Mas pensar sobre o gosto parece-nos ser um elemento fundamental para escarpamos às consequências perversas da globalização e mundialização. É possível perceber que a pasteurização do gosto esteja caminhando mais para a “falta de gosto”, considerando que a produção industrial tende a reduzir a



capacidade que as pessoas têm de formar seus próprios juízos de gosto a partir de suas experiências. O sabor homogêneo só é rentável porque parece haver, definitivamente, uma dificuldade em “formar gosto”.

A gastronomia contemporânea tem hoje, a partir principalmente de Ferran Adrià, acentuada tendência por uma cozinha de ingredientes (DORIA, 2009), expressa também pela cozinha molecular, que visa distinguir e respeitar os sabores naturais de cada ingrediente. Assim, caberia hoje ao cozinheiro o papel de evidenciar o que há melhor em um ingrediente, enquanto na cozinha antiga, medieval e do renascimento, cabia ao cozinheiro o papel de “consertar” os sabores dos ingredientes, fazendo intervenções no produto. Para Steve Shapin (2013), no final do século XVIII e no início do XIX, a química influenciou as experiências de gosto, pois desconectou as substâncias dos alimentos, o que acabou por definir o conhecimento empírico e medicinal dos alimentos. Fato que se expressa notavelmente hoje na percepção dos alimentos enquanto substâncias nutricionais, bem expressas pela crítica ao nutricionismo feita por Michael Pollan em suas obras. Experimentar o gosto que uma comida tem pode ser bastante diferente considerando tempos e espaços diversos. Comer por prazer ou por uma busca de refinamento pode já também, por si só, evidenciar juízos consideravelmente distintos.

Nossa pesquisa dialoga especificamente com temáticas já amplamente discutidas no campo da história da alimentação. Para Massimo Montanari (2012), o gosto se coloca como um produto cultural e da sociedade, ambos sujeitos a uma escolha pessoal apreendida durante a vida. Há uma defesa de que gosto faz parte do patrimônio cultural da sociedade humana, que mudam no espaço e no tempo, nos quais se pode aprender e transmitir critérios de avaliação. O gosto é ainda visto como expressão de um órgão que não é o evidente, a língua, e sim o cérebro, um órgão cultural e histórico que escolhe, aprende e transmite os critérios de avaliação sempre sujeitos a constantes alterações. O sabor percebido pela língua pode ser uma experiência objetiva e subjetiva, dependente de um conhecimento a partir de uma educação do gosto para ele. O gosto romano antigo, medieval e do renascimento elaboraram, segundo Montanari, por exemplo, um modelo de cozinha baseado, principalmente, na ideia do gosto artificial e na mistura de



sabores, que é muito diferente do que a cozinha europeia, de modo geral, assume hoje como sendo a sua cozinha.

O artificial, o natural e a crítica gastronômica

Refletir sobre o que se considera por artificial e natural na alimentação tem sido tema recorrente em nossas investigações. Como já apontado em nossa dissertação (COSTA 2015), a expectativa futura da alimentação foi já o gosto pelo artificial. A esse respeito retomamos importante uma passagem de Os Maias: “*Imaginava então o Vilaça (...) que daqui a séculos ainda se comeriam hortaliças? O hábito dos vegetais era um resto de animalidade do homem. Com o tempo o ser civilizado e completo vinha a alimentar-se unicamente de produtos artificiais, em frasquinhos e pílulas, feitos em laboratórios do Estado...*” (In: CASCÃO, 2011, p. 56. Grifo nosso). Essa passagem nos incita a pensar de que maneira as expectativas, assumidas enquanto horizonte de expectativas, são também agentes de construção do futuro (Cf. KOSELLECK, 2006). São expectativas que colocam o presente em diálogo não só com o passado, mas também com o futuro.

Experimentar o gosto de um alimento pode ser considerado um ato tanto cultural quanto natural, como sugere Steve Shapin (2013). O que é chamado de natural neste caso é o fator fisiológico experimentado pelas papilas gustativas, enquanto o cultural são elementos externos que influenciam a percepção do sabor. A forma natural tende a ter grande estabilidade no curso do tempo. Já a parte cultural tem forte relação com as expectativas e compreensões do sabor e sofrem grandes variabilidades temporais e culturais, ainda de acordo com Shapin.

A partir desse caminho investigativo, entendemos que para compreender como a história do gosto é construída no Brasil, a crítica gastronômica tem se mostrado como uma importante fonte ainda a ser compreendida, dado seu caráter de testemunho histórico do que é preferível e valorizável em termos alimentares. Apoiando-se numa tradição já estabelecida em história intelectual, nos propomos a pensar nossas fontes como acontecimentos, o que significa considerá-los em seus momentos de enunciação como estruturas suficientes e reveladoras das realizações discursivas. Como testemunho histórico, os guias aparecem como potentes acessos privilegiados às formas pelas quais



determinada sociedade experimenta, concebe e prefigura a realidade e a temporalidade. Tal compreensão implica analisar os enunciados para capturar diversas camadas de um texto. A compreensão do “sentido” de um enunciado não se foca apenas em “o que se disse” (conteúdo semântico das ideias), mas, em especial, “quem disse”, “como foi dito”, “onde”, “a quem”, “em que circunstâncias” (PALTI, 1998). Caminho este ainda a ser percorrido.

Vimos desenvolvendo uma reflexão sobre como os elementos culturais constroem o repertório que valorizamos do ponto de vista alimentar, assim como nossas escolhas e preferências. Utilizamos também Pierre Bourdieu (1983) para pensar a construção dessas expressões culturais do gosto como expressões de classe. Há que se fazer aqui uma importante distinção entre o *habitus*, evidenciado por Bourdieu como “sistema de disposições duráveis e transponíveis que exprime, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto” daquilo que chamamos por gosto alimentar dos indivíduos. Os comportamentos alimentares estão sujeitos a posições sociais, evidentemente. Na dissertação analisamos como Marvin Harris defende que as escolhas alimentares dos povos e indivíduos são determinadas por um cálculo que considera a conveniência das vantagens e desvantagens. (MONTANARI, 2012). Assim como para Montanari, nem sempre *bom* é o que convém comer, pensando que os hábitos alimentares não correspondem necessariamente ao gosto dos indivíduos.

Considerações Finais

Analisar a crítica gastronômica se mostra fundamental para compreender o que se defende como bom - no sentido que pode ser diferente, inclusive, daquilo que se tem por hábito comer, mas que funciona como um norte da alimentação. E sobre isso reiteramos a reflexão: escolha não é necessariamente o que se considera por *bom*. Bom não é o que se come em maior quantidade. No caso de grupos sociais mais abastados, o objeto de desejo não é o que mata a fome, mas sim o que é raro e de difícil acesso. Isso pode ajudar a pensar como se constroem culturas alimentares que incorporam os hábitos alimentares de camponeses, por exemplo, com um discurso muito diferente do contexto de carência (MONTANARI, 2012). Como se pode perceber, os discursos sobre o gosto,



ou o que é desejável, mudam no tempo e no espaço. O bom estaria, assim, numa posição simbólica muito mais próxima dos desejos e menos das escolhas efetivas.

Identificamos que a necessidade de aprofundar nossa investigação sobre a crítica gastronômica entre Europa e Brasil a partir de fontes como guias turísticos que avaliam estabelecimentos alimentares, a exemplo do Guia 4 rodas, Guia Michelin, Gambero Rosso, assim como eventos de gastronomia como Madrid Fusion, além críticos expoentes para essa investigação - entendendo-os como marcas, reações, sintomas e também como tratamentos de uma história contemporânea do gosto. Aqui cabe uma breve contextualização: Michelin é um guia turístico publicado pela primeira vez no ano de 1900 na França; o mesmo Michelin da marca pneumática que é simbolizada pelo boneco branco inflável que tem formato de pneus em seu corpo. O guia é hoje das referências mais importantes em sugestão e análise de restaurantes e hotéis na Europa e no mundo. Sua construção nos mostra um significativo sintoma da história do turismo moderno que pensa a sistematização e organização da atividade turística, e de uma compreensão territorialista das expressões culturais alimentares. Sua classificação se dá por meio de estrelas, cuja nota máxima atinge classificação de três estrelas. O Madrid Fusion, por sua vez, é um congresso internacional de gastronomia que acontece anualmente na cidade de Madrid desde o ano de 2003, e que vem ao longo de suas edições elencando temáticas centrais de discussão nesse campo de conhecimento.

Entendemos que um dos caminhos investigativos teóricos a serem ainda desbravados é uma melhor compreensão do papel do território da construção do gosto, já que, como nos lembra Montanari, a relação entre cozinha de território (local) e cozinha internacional (global) é uma das grandes questões da cultura alimentar contemporânea (MONTANARI, 2012), já que de algum modo, a *cozinha de território* em seu estatuto cultural forte é também um produto da globalização ou, pelo menos, é uma invenção moderna. Daí sua coexistência. Se pensamos, por exemplo, em um mundo fracionado como o antigo e o medieval, a aspiração girava ao entorno de construir um modelo de consumo universal, assim a cozinha internacional parece ter “raízes” antigas. Ao passo que, paradoxalmente, hoje se assiste a uma tendência em afirmar os valores especificamente locais. Assim, ainda segundo Montanari, no último século a tendência à uniformidade do consumo é um fato, em especial, pela



multiplicação das trocas, pela força da indústria e multinacionais da alimentação, assim como vimos com Petrini e Pollan.

A história da alimentação no Brasil por sua vez nos aponta a hipótese de que existem muitas permanências do passado colonial em nossa história do gosto alimentar, numa valorização excessiva de uma das matrizes culturais que compõe nossa construção identitária: a europeia. Acreditamos ser interessante uma busca, como Canclini nos incita a pensar, por “reconstruir a verossimilhança histórica e estabelecer bases comuns para uma reelaboração de acordo com as necessidades do presente” (2006, p. 201). Nesse sentido, a historicização da crítica gastronômica no Brasil a partir de outras referências pode nos proporcionar uma compreensão mais ampliada de nossas expressões culturais. Como já evidenciamos aqui, entende-se que a definição de gosto faz parte das expressões culturais da sociedade humana, que mudam no espaço e no tempo, nos quais se pode aprender e transmitir critérios de avaliação. Mas o gosto pensado também como saber é uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, o que expressa um juízo. E esta dimensão do gosto enquanto saber deve ser analisada historicamente. Essas questões acerca do gosto alimentar parecem estar embebidas com a ideia de que *gosto não se discute*, pelo menos desde os romanos, mas que parecem apontar caminhos importantes, como vimos tratando aqui. Assumir os conflitos nas suas constituições parece um bom passo.

Referências:

BLOCH, Marc. **Apologia da História ou O Ofício do Historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

BOURDIEU, Pierre Gostos de classe e estilos de vida. In ORTIZ, R. (org.) Pierre Bourdieu: **sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.191p.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, pp. 71-80, 2005. Editora UFPR. p. 73.

CASCÃO, Rui. À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia. In MATTOSO, José (Direcção de). **História da Vida Privada em Portugal**, A Época Contemporânea. Lisboa: Círculo de Leitores - Temas e Debates, 2011.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do cotidiano**. Petrópolis, Vozes, 1994 e 1996, tomo 1 e 2.



CHARTIER, Roger. **A história cultural entre práticas e representações**. Trad. de Maria Manuela Galhardo. Lisboa: Difusão Editora, 1988.

CHARTIER, Roger. **A história cultural entre práticas e representações**. Trad. de Maria Manuela Galhardo. Lisboa: Difusão Editora, 1988.

CHESNEAUX, Jean. **Modernidade-Mundo**. Petrópolis: Vozes, 1995.

CODELUPPI, Vanni. **Il gusto – Vecchie e nuove forme di consumo**. Milano, Vita e Pensiero, 2015.

COSTA, Carolina Figueira da. **A boa comida no início do século XXI** – Entre Carlo Petrini e Michael Pollan. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade) – Faculdade de Letras. Estudo Geral, Repositório Científico da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, série 21, 2009.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Belly talk: Gastronomie, gastrolâtrie, and gourmandise in the 19th century**, Journal Dix-Neuf, 2003.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. **Culturas Híbridas: estratégias pra entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 2006.

HARRIS, Marvin. **Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari**. o. Torino, Einaudi, 1990 e 1992.

KOSELLECK, Reinhart. **Futuro Passado**. Contribuição à semântica dos tempos históricos. Rio de Janeiro: Contraponto/PUC-RJ, 2006.

LARDELLIER, Pascal. **Opera bouffe: Une anthropologie gourmande de nos modos alimentaires**. EMS, Cornelles-le-Royal, 2011.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, [S.l.], v. 5, n. 1, p. 9-91, jan. 1997.

MONTANARI, Massimo. **Il cibo come cultura**. Roma-Bari: Laterza, 2012.

MONTANARI, Massimo. **L'identità italiana in cucina**. Roma-Bari, Ediori, Laterza, 2010.

ORTIZ, Renato. **Mundialização da Cultura**. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 134.

PALTI, E. (org.). **Giro lingüístico e historia intelectual**. Buenos Aires: Quilmes, 1998.

PASSERON, J.-C.; REVEL, J. (org.). **Pensar par cas**. Paris: EHESS, 2005.

PETRINI, Carlo. **Buono, pulito e giusto** – Principi di nuova gastronomia. Torino: Einaudi, 2011, Introduzione, VII.

POLLAN, Michael. **Defense of Food: An Eater's Manifesto**. New York: Penguin Press, 2008.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida** – um manifesto. Tradução de Adalgisa



Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro**: Uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

REVEL, J. (org.). **Jogos de escalas**. Rio de Janeiro: FGV, 1998.

REY, Alain. **Le Micro-Robert**. 2ª ed. Paris: Dictionnaires Le Robert, cop. 1988.

RITZER, George. **The McDonaldization of Society**. Thousand Oaks: Pine Forge Press, 1996.

SHAPIN, Steven. A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora. **Novos estudos** – CEBRAP. São Paulo, n. 95, mar. 2013 (<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-33002013000100006>).

WERNER Michael; ZIMMERMANN Bénédicte. **Penser l'histoire croisée**: entre empirie et réflexivité. Annales. Paris: EHESS, v. 58, no1, 2003, p. 20.