

Capítulo I

Paladar: um sentido enaltecido e condenado

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. Paladar: um sentido enaltecido e condenado. In: *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 44-50. ISBN 978-85-232-0907-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Capítulo I

Paladar: um sentido enaltecido e condenado

O olfato, o nariz e a boca, o tato e o gosto foram os meios primevos de apreensão do mundo, pois certamente primeiro cheiramos, provamos, tocamos os objetos ao redor e, só depois, passamos a nos contentar com olhá-los, com deixar aos olhos o cuidado de fornecer todas as informações que deles esperávamos¹.

Feuerbach pregou a obediência aos sentidos, afirmando: “Onde começam os sentidos cessa a religião e a filosofia. O mundo dos sentidos é a base, a condição da razão ou da inteligência”².

As formas de obtenção do prazer sensual, através de alimentos saborosos, têm no paladar³ sua condição fundamental. Este sentido pode ser condicionado, educado, aperfeiçoado e estimulado pela propaganda, por lembranças, pelos exemplos ou modelos de identificação. Para Ackerman, é o sentido social por excelência. Aprendemos a comer em família, festejamos os aniversários com bolos e gelados, oferecemos banquete aos convidados para o nosso casamento, à mesa discutimos questões de amor e negócios⁴.

O paladar consiste no contato do órgão da língua, da garganta e do palato com os objetos exteriores. Onfray sinalizou que Kant omitiu a imaginação e a memória na produção de um sabor e de um julgamento gustativo. Sem memória dos sabores, das misturas, sem imaginação analítica e sintética, sem o ponto de vista global e particular da compreensão, não seria possível saborear. Tem mais a ver com os refinamentos do prazer do que o bem-estar corporal, mais com Afrodite do que com Higeia.

“O paladar é uma função delicada, sensível e respeitável como a visão e a audição”, nos disse Guy de Maupassant⁵. Por seu parentesco com o olfato, ele amplia o prazer de comer quando se envolve com aromas⁶. No antigo Egito, o hieróglifo que designava o nariz significava tanto o olfato como o sabor e a sensação de prazer⁷. Os odores são sentidos mais depressa do que os sabores.

Audição e visão também participam no processo de degustação. Não há campanha de lançamento de um novo produto no mercado que não inclua o *texture text* destinado a avaliar a sua consistência e o som que produz ao ser consumido. Especi-

alistas do *marketing* concordam que o estalar das pipocas ou de batatas fritas constitui um fator de atração tão importante como o sabor⁸.

Embora o sabor da comida seja critério essencial no preparo de uma receita, a alta cozinha contemporânea tem se esforçado para aticar os outros sentidos. Os *chefs* apostam que beleza põe mesa. E os *menus* mais recentes estão recheados de opções perfumadas graças à variedade de temperos, cada um com aroma diferente. Um prato batizado de “Ensaio de Lavanda” estimula o olfato e abre o apetite. A cauda de uma lagosta é servida com uma infusão de sementes de lavanda. O cliente cheira uma tira de papel nela embebido, enquanto come. “Queríamos algo que trabalhasse com a percepção do cheiro. Uma brincadeira com os sentidos”, explicou a idealizadora da iguaria. “O aroma acorda a vontade de comer e fica na memória”, afirmou o *chef* Frédéric de Maeyer⁹.

Hoje já se admite que a arte culinária não está ligada apenas ao paladar, mas provoca os cinco sentidos. Millôr Fernandes citou o barulho de frituras, para alguns, estimulante do apetite, como exemplo de que a comida envolve inclusive a audição¹⁰. Alguns romances e alguns filmes ilustram melhor do que explicações teóricas o entrelaçamento dos cinco sentidos.

Para Pinheiro Machado, o livro de Laura Esquivel, *Como água para chocolate* (1994), que virou filme com o mesmo nome, “funciona como celebração da cozinha, que ganha a dimensão de um território mágico e poderoso”. O autor sinaliza que a história consiste em uma metáfora sobre o paladar, o olfato e a atração sensual: “A vitória desse poder incontrolável dos sentidos tem encanto e conseqüências: os prazeres da mesa podem levar ao hilário vomitório sobre o rio, e a noite de amor, adiada desde sempre, termina numa cena de inferno”¹¹.

Em artigo intitulado “Lição de anatomia”, o sociólogo Paulo Menezes¹² fez uma análise do filme *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e seu amante*. (*The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover*, Inglaterra, 1989), chamando atenção para alguns de seus aspectos que propositalmente invadem os sentidos da visão, audição e do paladar. “Gansos, patos, faisões, maçãs, uvas artisticamente arrumados, lembrando uma pintura de Willem Kalf, propiciam o deleite do olhar”.

Menezes defendeu que as cores definem estados emocionais. Assim, interpretou que as tonalidades específicas de cada espaço, e de cada traje, têm a cor das emoções que neles vão explodir. O grande salão é vermelho e preto. O vermelho costuma ser associado à sexualidade e ao sangue, e o preto à morte.

O ladrão só veste preto e vermelho. O cozinheiro está sempre usando branco impecável, e diz que estabelece o preço de seus pratos em relação à quantidade de preto que eles contêm. Tudo o que é preto é caro, como caviar e trufas, pois, simbolicamente, as pessoas ao comer comida preta sentir-se-iam como se comessem a morte, demonstrando seu poder sobre ela, dominando-a e submetendo-a. O sentido da audição é estimulado pela bela música de Michael Nyman. O prazer do paladar é insinuado nos momentos de amor entre o casal de amantes, que têm como pano de fundo locais interligados à cozinha, o lugar onde são guardados os pães, onde estão os queijos e salames, e o das aves.

A gastronomia é uma experiência sensorial total, escreveu Franco em sua história da gastronomia. Além dos sabores, consistências, texturas e odores, o autor considera fundamentais o cenário, os sons, as cores, a intensidade da luz, as alfaías, o flamejar das velas, o tilintar dos cristais e, evidentemente, a interação entre os convivas¹³.

Onfray é um dos autores que defende a presença do olfato, tato, audição e visão quando se come um bom prato. “São interrogados num perfume, numa consistência, num sabor, numa impressão visual”¹⁴.

Para Ornellas, também a arte culinária envolve todos os sentidos: a visão (aspecto, cor, forma, apresentação dos pratos, arranjo do ambiente); o olfato, chamado de censor do apetite. (O aroma desperta prazer, o cheiro fétido intenso pode causar repulsa); o tato (sensações térmicas diversas, consistência sólida, líquida, pastosa, viscosa) a audição: ruídos sonoros do crocante, do trincar, do grudar, do estalar língua e lábios; o paladar (doce, salgado, ácido, amargo). A combinação das sensações olfativas, térmicas, auditivas se envolvem no prazer de comer¹⁵.

O cineasta Peter Kubelka afirmou que a vida sensorial morreu, por não ter sido devidamente convocada, mas pode renascer “com o convite que um corpo se regozije em todas as suas modalidades emotivas, perceptivas e sensuais”. Para ele, a cozinha tem, sobre o cinema e a música, a vantagem de estimular os sentidos mais primitivos¹⁶.

Permitindo aproximar o corpo e espírito, a Gastronomia aproximaria paladar e arte. Essas idéias seriam o empurrão para a ênfase ao prazer de comer e ao chamado “prazer da mesa”.

Importa ressaltar que o gosto pelos alimentos não é natural e, sim, aprendido. Espinosa (1632-1677) afirmou: “nós não desejamos uma coisa porque ela é boa [...]; ela é boa porque a

desejamos”¹⁷. Uma vez que pode ser condicionado, educado, aperfeiçoado, o paladar fica vulnerável à propaganda. O resultado é a alteração de gostos, e experiências de novas sensações. Quanto mais intelectualizado o indivíduo, mais discriminativo e mais exigente é seu paladar¹⁸.

Como uma das formas de condicionamento reflexo, o paladar, assim como o olfato, têm o poder de trazer de volta à memória situações já vividas. O prazer de comer enche olhos e boca, os cheiros e sabores conduzem ao passado, a lugares conhecidos ou não. Pois a sensação de reviver momentos perdidos também pode ser provocada por lembranças, associações, como a exaustivamente citada *madeleine*, de Proust.

“Nossas vivências no mundo dos sentidos disparam processos associativos e simbolizadores no psiquismo”, afirmou Jackson¹⁹.

Sinto cheiro da infância ao sentir o cheiro da terra molhada, o pão feito na padaria. Sinto cheiro de adolescência quando uso o perfume ‘Ma Griffe’ ou ‘Muguet de Bonheur’. Sinto gosto da infância quando bebo refrigerante de uva que me lembra o ‘grapete’. Sinto gosto de adolescência quando tomo um cuba-libre. (Sexo feminino, 1942, professora universitária, Rio de Janeiro, 1997)

Aprende-se a gostar. É possível adquirir um paladar requintado no decorrer da vida, tanto pela tal associação prazerosa, como por mecanismos de identificação com figuras amadas. É possível também modificá-lo por força do hábito, como acontece com os que são obrigados a comer certas coisas, estranham de primeira e acabam se habituando e até gostando. Caviar é um exemplo: parece que pouquíssimos apreciam à primeira prova. Muitos acabam adorando, mesmo que seja por vergonha de se mostrar tabaréu... A bebida e o cigarro também servem de exemplos. O primeiro gole, a primeira tragada, em geral são aversivos. Existem pessoas que sentem necessidade de beber socialmente e acabam gostando... Muitos adolescentes começam fumando para se afirmar e acabam dependentes do cigarro...

O discurso social é fundamental nas mudanças que sofre o paladar, individual ou socialmente. O desejo, a água na boca só de ouvir falar, a sofisticação, a rejeição e atração variam segundo as regiões geográficas. A educação do gosto, a reeducação alimentar, a associação de estímulos prazerosos ou aversivos a cheiros ou aparências de pratos, demonstram como estamos sujeitos às circunstâncias, ao convívio, às identificações, aos condicionamentos. Uma prova disso são as diferenças culturais verificáveis por aqueles que se aventuraram a conhecer as comidas típicas dos vários países. Gafanhotos recheiam tacos no

México, escorpião frito é servido na Mongólia, grilo, abelha e larva constam em *menus* da Tailândia, cobras são utilizadas em alguns pratos da China, na Argentina, o *cojones* é um churrasco com testículos de touro. Na Noruega, é um luxo comer cabeça de carneiro assada com olhos. Na Áustria, servem chantilly com pimenta.

Em busca do prato perfeito, o *chef* Anthony Bourdain percorreu diferentes regiões do planeta e experimentou comidas inimagináveis que variaram do caviar iraniano a ovos chocos no Vietnã. Tais experiências foram relatadas em um livro que termina com o depoimento de que a perfeição, assim como a felicidade, é efêmera²⁰.

A motivação também pode afugentar o nojo, como ficou evidenciado no programa televisivo *No Limite*, quando olhos de cabra foram comidos para vencer uma das provas.

O sentido gustativo, cujo nome também é usado para o juízo de valor (o bom gosto), foi estendido a todos os outros domínios do deleite sensorial e, até mesmo, para a esfera da racionalidade, pois o termo ‘saber’ deriva do latim *sapere*, ter gosto²¹.

Pelas considerações expostas, a mídia pode ter forte influência nessas alterações, despertando curiosidade ao informar, estimulando ao elogiar, ou noticiar que celebridades gostam de tal prato e tal restaurante.

O DESPREZO E O RESGATE DO PALADAR

Da mesma forma que o prazer, o paladar²² foi, durante séculos, ignorado ou condenado. A tradição espiritualista e idealista deu ênfase à visão e à audição, por considerá-los mediadores entre as pessoas. Além do mais, o paladar coloca em evidência o corpo: a mastigação, a deglutição, a digestão, a excreção, que estão associadas e demonstram a materialidade do ser humano²³.

Nos tempos da Contra-Reforma, a concepção reinante era que, para permanecer fiel ao Cristo, seria preciso cultivar a repulsa aos sentidos. O dominicano Luis de Granada condenara a volúpia do paladar afirmando: “entre todos os sentidos de nossos corpos, não existe absolutamente nenhum mais abjeto do que o do paladar e do tato”²⁴.

Um poema de Michel Serres ilustra a rejeição ao prazer em uma frase dita pela protagonista: “O que fazes descarado glutton? As delícias e os bons pedaços que me ofereces, eu cuspo em cima...”²⁵.

Kant tentou estabelecer uma distinção hierarquizada entre os vários níveis de percepção sensorial. Na sua concepção, o paladar e o olfato seriam, entre os cinco sentidos, os menos nobres porque mais distantes e menos controláveis pelo intelecto²⁶. Quando formulou sua teoria, determinou os superiores e objetivos, – o tato, a visão e a audição – e os inferiores e subjetivos – o olfato e o paladar. O nariz e o palato foram considerados órgãos das funções sem nobreza, pois exercem mais a representação do deleite que do conhecimento dos objetos exteriores. Pelo olfato e pelo paladar o conhecimento não se faz universalmente e, sim, particularmente, relativo a um indivíduo – decorrendo daí as distorções perceptivas.

A partir dos sensualistas como Condillac, materialistas como Diderot, hedonistas como La Méttrie, que concederam importância a todos os sentidos, sem exceção, o sabor foi resgatado e valorizado.

Na França, porém, a tolerância era maior. Pinheiro Machado citou o conselho de São Francisco de Sales de que era preciso cuidar do corpo para que a alma se sentisse bem nele. E sustentava que comer, mais do que um ato fisiológico, era uma cerimônia alegre em torno da mesa, proporcionando convivência entre os homens²⁷.

Brillat-Savarin²⁸ foi o primeiro a resgatar o gosto em sua relação com a comida. Defendeu a importância do “paladar”, postulando a existência de um sexto sentido que intitulou de “genésico”. Este completaria o reduzido aparelho sensitivo humano. Enquanto a finalidade do paladar seria assegurar a conservação do indivíduo, o sentido genésico existiria para assegurar a conservação da espécie.