

Capítulo VI

Aspectos sexuais: comer e *comer*

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. Aspectos sexuais: comer e comer. In: Comida: prazeres, gozos e transgressões [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 108-115. 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 VI

Aspectos sexuais: comer e comer

Toda existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo.
(CÂMARA CASCUDO)

Afirmações como essa estão presentes em vários livros sobre alimentação. “O erotismo está para a sexualidade tal como a gastronomia para a cozinha”, escreveu Pasini¹.

Sinalizamos que o verbo “comer”, na linguagem popular, serve para designar tanto o comportamento de se alimentar como o ato sexual. O Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI inclui essa dupla conotação: “Chulo. Possuir sexualmente; copular com; papar, traçar, faturar”.

O vocabulário amoroso se entrelaça constantemente com o gastronômico. Há quem tenha uma “pele de pêssego”, “cabelos dourados como o trigo”, “olhos amendoados” ou “cor de avelã”, “boca de cereja”, “lábios polpudos”, “formas apetitosas”, sem esquecer a “lua-de-mel” que, tantas vezes, acaba com o “caldo entornado”².

A descrição de Angélica, em *O Leopardo*, de Tomasi di Lampedusa, também é um exemplo da simbologia alimentar como suporte da sensualidade: “sua carne evocava o sabor das natas frescas cuja brancura igualava, e a boca de criança sabia certamente a morangos silvestres”³.

Uma das aproximações entre sexualidade e comida foi feita por Pasini, pela via da religião.

É no âmbito religioso que os alimentos começam por adquirir conotações eróticas: primeiro com as bacantes, depois com os astecas e com os cristãos. A comunhão com a divindade passa pela ingestão de sua carne e do seu sangue⁴.

O autor sinalizou que

a gula e a luxúria são pecados que estão no topo da lista dos pecados da carne, e que a sociedade vai impondo normas mais ou menos complexas para a regulação dos comportamentos alimentares, tal como os afetivos e eróticos, de modo a tentar o controle das forças instintivas que estão na sua base⁵.

E mais adiante:

A alimentação e o erotismo, como aspectos do comportamento individual, estão, como todos os outros, envolvidos numa rede de normas sociais dirigidas à institucionalização, ritualização, canalização e — muitas vezes — ao esmagamento do instinto. Os modos tendem a seguir as modas; as atitudes pessoais transformam-se em hábitos que repelem o gosto pela novidade e pela transgressão⁶.

Ainda segundo Pasini, Maffesoli discorda que a orgia tenha carga exclusivamente negativa, argumentando que o bacanal pode gerar energias libertadoras, capazes de ultrapassar convenções. Na mesma linha de pensamento de Bataille, o sociólogo francês valoriza a desordem e o descontrole da orgia, à qual atribui significados iniciáticos e socializadores. Tratam-se das mesmas funções que o carnaval desempenha em nossos dias⁷.

Nos anos 60, época em que os cochichos, proibições e tabus sobre a sexualidade começaram a ser superados, estudiosos britânicos e americanos passaram a encarar a alimentação para além da nutrição, dando atenção aos significados de sexo, poder e arte que ela contém⁸.

Em 1963, houve o impacto causado pela celebrada cena do banquete no filme *Tom Jones*, de Tony Richardson, uma das primeiras tentativas de mostrar desejos e possibilidades eróticas da comida⁹.

Em suas memórias, publicadas em 1999 sob o título *My Kitchen Wars*, Betty Fussell, autora de vários livros de receita, declarou ter descoberto a sensualidade na culinária francesa durante sua estada em Princeton, nos anos 60.

Cada novo prato abria novas analogias sexuais. Explorar os interstícios de um escargô com o auxílio de uma faca e um grampo, cada casca em seu lugar no prato quente de metal, cada língua escura oculta nas profundezas das espiras e removida com dificuldade para repousar em um leito de manteiga temperada com alho — o que poderia ser mais erótico?¹⁰

Discute-se se alguns alimentos têm propriedades eróticas ou afrodisíacas. O termo “afrodisíaco” se origina da palavra grega *aphrodisiakós*, relativa ao mito de Afrodite, deusa da beleza e do amor. Segundo o Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI, designa “o que ou aquilo que restaura as forças geradoras”, ou ainda um “excitante dos apetites sexuais”.

Em livro intitulado *Amor se faz na cozinha*, Frazão (2003) transcreveu receitas afrodisíacas relacionadas aos cinco sentidos, à mitologia e ao desejo: “Azeite para acordar a paixão”, “azeite do amor inesquecível”, “frutas do jardim do Éden”, “rosbife de Eros”, “frango das bacantes”, “bifes da luxúria”, “cordeiro enfeitado”, “musse da paixão”, “batatas eróticas”, “molho da

perdição”, “framboesas do prazer” são alguns dos sugestivos títulos utilizados pela autora. O livro foi dedicado “aos que engolem o mundo com gula e que têm sempre, para o amor, o olho maior do que a barriga!”

Várias reportagens têm sido feitas abordando o tema. A química de alguns alimentos vem sendo dada como explicação para o fato de certos frutos do mar, como a ostra, por exemplo, serem associados ao aumento da libido desde os tempos do Império Romano. Por ser rica em zinco, metal que estimula a produção de testosterona e aumenta o desejo masculino, ela seria afrodisíaca. A vitamina B3, por sua vez, presente nos aspargos, amendoim e peixes, dilata os vasos sanguíneos, o que faz supor ter repercussões nos órgãos genitais. O mel, também chamado “manjar dos deuses”, estimularia a produção de hormônios sexuais devido às vitaminas B, C e aos minerais do pólen das flores.

Por serem desinibidoras e relaxantes, as bebidas alcoólicas tornam o clima mais favorável ao amor¹¹.

Não há evidências científicas sobre a capacidade erótica dos alimentos. Como admitiu Isabel Allende em seu livro *Afrodite* (1998), o único afrodisíaco realmente infalível é o amor. No entanto, a crença no poder de amendoins e ovos de codorna, entre outros, é compartilhada por muitos, alguns baseados na idéia de “se não faz mal, não custa arriscar”.

E em plena era tecnológica continua vingando a idéia de que alimentos com formato dos órgãos sexuais, como aspargos, banana, pepino (masculinos), morango e figo (semelhantes à vulva) despertariam o desejo sexual. E ainda há quem acredite que o licor *amaretto* é ideal para uma noite de amor. Esta idéia é baseada na lenda que a amêndoa teria surgido no ventre de uma deusa.

A divulgação e estímulo de receitas afrodisíacas, muitas vezes alternadas com “simpatias”, mostra como a imprensa e a Internet ajudam a manter crenças e superstições que misturam comida e sexualidade.

Alguns alimentos, como o chocolate, por exemplo, liberam endorfina, substância também liberada durante o orgasmo. E isso basta para elegê-los como afrodisíacos. Mas antes mesmo da descoberta dessa substância, a guloseima era associada à luxúria. Embora não exista evidência científica de que estimule o desejo sexual, como sugere o filme de Hallström (*Chocolate*, Estados Unidos, 2003), quase todos os povos relacionam o chocolate com o amor. Casanova (1725-1798) o chamava de “elixir do amor”. O marquês de Sade (1740-1814) o citou em um de seus livros. Um dos personagens o misturou com cantárida

(inseto que na época era considerado afrodisíaco) e o ofereceu em uma festa sob a forma de pastilhas. Os convidados “começaram a queimar com ardor lascivo!” A tradição sensual persistiu durante séculos. Ainda hoje, os bombons italianos *Baci* (beijos), trazem mensagens sentimentais, sendo um dos presentes mais populares no Dia dos Namorados.

Uma dessas correntes-humor, que circula anonimamente na Internet, o vincula com a sexualidade, demonstrando que esta idéia já se popularizou. Senão vejamos algumas das frases:

O chocolate satisfaz mesmo quando amolece. A pessoa pode comê-lo no carro sem ser interrompido pela polícia, e até mesmo na frente da mãe. Pode comê-lo à vontade, sem medo de engravidar. Não transmite AIDS. Não exige o uso da camisinha. Depois que termina, não é preciso ficar abraçado com a embalagem.

Tendo poder libidinoso ou não, o chocolate é de tal forma adorado por um sem número de pessoas que o termo “chocólatra” sugere sua capacidade de viciar. Segundo Carneiro¹², ele é colocado no rol das drogas leves e estimulantes como tabaco, café, chá. Fala-se na sua eficácia em atenuar a irritação do período pré-menstrual, a tristeza, e até término de namoro, sendo um remédio ideal para carência afetiva. Em 1982, os psicofarmacologistas Michael Liebowitz e Donald Klein descobriram que há no cacau um composto químico cerebral chamado feniletilamina (FEA) que faz com que a pessoa experimente sensação parecida ao estado de paixão, ou euforia provocada pela anfetamina. Quando o amor termina, o cérebro pararia de produzir o FEA e o buscaria no chocolate¹³. Como se não bastasse sua popularidade, a exemplo da utilização de vinhos para tratamento de beleza, o chocolate também tem sido aproveitado para a confecção de produtos de beleza. Alguns são até comestíveis¹⁴. E depois de décadas associado à obesidade, espinhas, aumento de colesterol, ameaça ao fígado e vesícula, o chocolate agora é indicado como prevenção de ataques cardíacos. Talvez pelos estudos recentemente divulgados de que tem efeitos sobre o humor e a sexualidade, o chocolate vem sendo elemento inspirador de filmes e novelas.

CINEMA, COMIDA E SEXUALIDADE

A comida e a sexualidade têm sido simbolizadas, no cinema, por frutas, legumes, carnes, temperos.

Além do já citado *Chocolate*, de Hallström, podemos ainda apontar a comédia franco-americana intitulada *Chocolate quente (Amour et Chocolat / Hot Chocolate)*, França/Estados Unidos 1992), dirigida por Josée Dayan, e *A fantástica fábrica de Chocolate (Willy Wonka & The Chocolate Factory)*, Estados Unidos, 1971), dirigido por Mel Stuart. E recentemente fez sucesso uma novela global intitulada *Chocolate com pimenta* (2003-2004), que retomou o mote do poder das receitas feitas com amor.

No brasileiro-americano *O sabor da paixão (Woman On Top)*, Estados Unidos, 2000), dirigido por Fina Torres, comida, sexualidade e magia são misturadas. Em *Vinho de maio (May Wine)*, França/Estados Unidos, 1990), dirigido por Carol Wiseman, mãe e filha descobrem, em Paris, que o amor tão desejado por elas é semelhante a um vinho de maio, que deve ser saboreado intensamente durante um mês, mas depois de algum tempo, o sabor perde o encanto.

Tabus sexuais também foram associados, por cineastas, ao paladar.

Além de levantar questões políticas e existenciais, o filme cubano, *Morango e chocolate (Fresa y Chocolate)*, Cuba, 1993), dirigido por Tomas Gutierrez Alea, mostra que os sabores também servem para encobrir atitudes preconceituosas que, ao serem desmanchadas, podem alterar as preferências.

Em *A comilança (La grande bouffe)*, Itália, 1973), com direção de Marco Ferreri, quatro amigos de meia-idade, típicos representantes da burguesia, bem-sucedidos profissionalmente, decidem levar ao extremo os prazeres da mesa. Trancam-se em uma casa para um fim-de-semana gastronômico e suicida, pois comem até morrer. Segundo análise de **Fernandez, na revista Cult, de julho 2003**, sob o título *Escatologia e crítica social*, o diretor utiliza o pacto com o prazer sem limites para denunciar temas como a crise do homem contemporâneo, o suicídio e o desespero de uma sexualidade relacionada estreitamente com a morte. Convida à reflexão sobre aspectos da natureza humana, como a relação com o corpo, com o prazer, além de questionar parâmetros que usualmente definem a noção de “bom gosto”.