

Capítulo XI

O prazer de comer

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. O prazer de comer. In: *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 191-199. 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 XI

O prazer de comer

Realmente não sei conceber o Bem, se suprimirmos os prazeres que se apercebem com o gosto. (EPICURO)¹

Entre os prazeres perseguidos pelo ser humano para lidar com o mal-estar da existência, o prazer de comer é um dos que tem se revelado como um dos mais valorizados na época contemporânea. O crescimento de locais comerciais e pontos de encontro destinados à alimentação, as formas de homenagear, as publicações sobre o tema, entre outros exemplos, já abordados no decorrer deste trabalho, evidenciam tal valorização.

Também foi enfatizado que o prazer é aquilo que distingue a comida do alimento. Segundo o antropólogo Roberto Da Matta, “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo aquilo que se come com prazer. E a comida não apenas uma substância alimentar mas também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”².

A sensação prazerosa está presente na definição de gastronomia pelo Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI: “conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa”. E encontra-se implícito na segunda acepção: “Arte de regalar-se com finos acepipes”.

A principal preocupação da arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem come³. Prazer e gastronomia estão, pois, entrelaçados. Esta última, capaz de mobilizar a visão, o paladar, o olfato e o tato, tem como objetivo obter dos alimentos a maior satisfação sensorial e sensual possível⁴. Conta-se que Talleyrand costumava perguntar: “Digam-me qual prazer é comparável ao de jantar, que se tem diariamente e dura uma hora!”⁵.

Brillat-Savarin nos disse que comer é o prazer superior do homem, pois é o único que permanece quando todos os outros foram embora. Segundo ele, o prazer da mesa pode nos preparar para outros prazeres e também nos consolar ou compensar perdas⁶. A gastronomia permite fazer de cada refeição um pretexto para prazeres. Prazer em falar de cozinha fina, prazer de fabricar, inventar, confeccionar pratos para quem amamos. Prazer de provar, saborear, apreciar, julgar, comentar⁷.

Freyre admitiu haver uma recreação ou um gozo do paladar com prazeres desinteressados de fins especificamente nutritivos. Os quais não são prazeres de modo algum desprezíveis, dada a sua importância psicocultural, além da sua realidade fisiológica. Pois nos complexos formados, nos vários grupos humanos, por variantes ou especializações de paladar, de dança, de música, talvez de sexo, ao fator fisiológico se juntam os psicossociais e os psicoculturais, sem o fisiológico poder ser eliminado⁸.

Muitos séculos depois, o *chef* espanhol, Ferran Adrià, em entrevista à revista *Época*, expressou-se de forma semelhante ao gastrônomo francês. Para ele, fazer as pessoas felizes é o primeiro mandamento da gastronomia. Comparou o prazer de comer ao prazer sexual: deve ser desfrutado sem preocupação, senão não é desfrutado. Por isso se esforça para que seu restaurante na Espanha, motivo de peregrinações gastronômicas, seja sempre uma festa para os sentidos. “Costumo dizer que luxo é poder comer aquilo de que se tem vontade no momento”⁹.

Embora sinalizando que, como em qualquer situação que envolve lucros, o prazer proporcionado à clientela não pode prejudicar a empresa¹⁰.

Nos depoimentos de várias personalidades, citados em livros sobre gastronomia, destacamos o da escritora Ana Maria Machado, que sublinhou o prazer de comer misturado ao prazer de ler: “poucas sensações são para mim tão sinônimas de prazer quanto escolher um pão quentinho e crocante, encher de manteiga e voltar para a rede ou poltrona, onde o livro irresistível do momento continua a minha espera”¹¹. Esta associação nos remete à associação feita entre devorar livros e devorar alimentos sobre a qual falaremos mais adiante. O prazer oral se ramifica, portanto, em várias direções.

Em cada época histórica há uma estrutura de escolha do que se deve comer, e como comer, para se chegar ao prazer¹². Dos tempos de Brillat-Savarin para cá, o prazer de comer e de beber foi várias vezes modificado, o paladar sofreu alterações, acompanhou as novidades trazidas pelos avanços tecnológicos, e ficou vulnerável a influências as mais diversas, muitas delas veiculadas pelos meios de comunicação. Estes informam as inovações gastronômicas e estimulam o desejo de experimentar novos sabores. Espicam indiretamente a imitação, uma vez que a gastronomia está vinculada ao prestígio social, no contexto de uma ideologia pró-prazer baseada fundamentalmente no consumo.

Gastronomia é comer olhando para o céu. (MILLÔR FERNANDES)

A palavra “gastronomia” surgiu em 1623, mas só foi popularizada muito depois¹³. Rabelais propusera a palavra *gastrolatria* (tudo sacrificar aos prazeres do estômago), Montaigne a expressão “ciência da goela” e Fourier o termo *gastrosofia* que, no entanto, não vingaram. O sufixo *nomos* sugere que a gastronomia esteja incluída entre as disciplinas da legislação. O motivo para tal foi esclarecido por Onfray. Aqueles que tentaram promovê-la a uma ciência eram homens da Lei. Um deles chamava-se Joseph Berchoux, autor, em 1801, do primeiro livro sobre o assunto: *La Gastronomie ou l’homme de champs à table*, poema dietético em quatro cantos, no qual formulou os direitos e deveres do anfitrião. Além de Berchoux, Alexandre Balthazar, Laurent Grimod de la Reynière podem ser considerados os pioneiros da literatura *gourmande*¹⁴.

Brillat-Savarin, considerado um marco na literatura gastronômica, deu à alimentação uma dimensão metafísica¹⁵. *Meditação de gastronomia transcendente* é o subtítulo de sua famosa obra *A fisiologia do gosto* (1989).

O jurista gastrônomo defendeu que a nova ciência deveria ter relações estreitas com a História Natural, a Economia Política e vários outros setores científicos. Suas metas seriam o convívio, o hedonismo, a satisfação¹⁶. Ele foi o primeiro a apontar o caráter hedonista da alimentação, enfatizando o desejo de comer para além do instinto de nutrição. Concluiu que o medo do sofrimento motiva os homens a perseguirem situações que lhes proporcionem um prazer imediato e concreto. Apostou na influência dos alimentos sobre a moral dos homens, sua imaginação e percepções. Considerou que o “hedonismo gastronômico” é ético, uma vez que implica sociabilidade. Julgando impossível um júbilo solitário, argumentou que a satisfação pessoal só tem sentido pela e para a satisfação do outro semelhante. Afirmou que o prazer da mesa nos consola ou compensa perdas, permite reconciliar o corpo consigo mesmo.

Onfray ressaltou a dimensão hedonista no trabalho de Brillat-Savarin. Considerou sua obra um elogio à arte de gozar do ponto de vista gustativo, gastronômico¹⁷. Ele faz o elogio do hedonismo porque sabe que a tragédia domina o mundo¹⁸. O medo da morte, da dor, do sofrimento conduz os homens a

preferirem o que lhes promete um prazer imediato e real. Tanto o trágico é inevitável, quanto o gozo é necessário. Daí a paixão dos homens pelas divindades, especialmente aquelas que fizeram do bem-estar um objeto de adoração potencial¹⁹.

Se Berchoux tentou fazer da gastronomia uma disciplina científica, Brillat-Savarin contribuiu para que ela fosse, não apenas uma ciência, mas uma arte. Dessa forma, a culinária permitiria, então, a aproximação de um dos cinco sentidos – o paladar – com a arte, e, conseqüentemente, o espírito com o corpo. Estavam abertas as portas para a valorização do prazer de comer e do prazer da mesa.

Nesta concepção, a gastronomia seria, então, uma ciência que promete o prazer, ao contrário da religião que promove o ideal ascético²⁰. Ela floresce onde há afluência, valorização do prazer e desejo, mais ou menos explícito, de se mostrar sinais de distinção social e *status*. Faz do comer uma imensa fonte de satisfações²¹.

A GASTRONOMIA BRASILEIRA

A gastronomia brasileira, assim como o povo, sofreu a influência de três etnias, a indígena, a portuguesa e a africana. Ultimamente, historiadores, antropólogos e cozinheiros têm procurado resgatar a culinária de cada região, encontrando, porém, obstáculos na identificação da origem das receitas²².

No livro *Viagem gastronômica através do Brasil* (2001), o jornalista Caloca Fernandes revelou que muita coisa que comemos hoje já foi comida em outro século, de outra forma. O que a gente saboreia aqui, chamando de “cozinha brasileira”, já era saboreado em Portugal. Por outro lado, foram muitas as influências dos índios sobre os portugueses. Estes últimos aprenderam a utilizar o fogão de chão, as farinhas de milho e de mandioca, a fazer pratos como o pato no tucupi, a maniçoba. Para sobreviver, os colonos precisaram adaptar as receitas à produção local²³.

O açúcar é algo que não pode ser separado da civilização nacional, nos disse Freyre, justificando sua afirmação:

Deu-nos as sinhás de engenho. As mulatas dengosas. Os diplomatas maneirosos, tipo barão de Penedo, barão de Itamaracá, Sérgio Teixeira. Os políticos baianos – os mais melífluos e finos do Brasil. As toadas dos cambiteiros. Os cantos das almanjarras. As variações brasileiras da arte do papel rendilhado de tabuleiro de bolo e do doce de dia de festa. Os poetas de madrigais mais suaves. Alguns pregões

brasileiríssimos: ‘Sorvete, iaiá! É de maracujá!; Sorvete, sinhá! É de cajá! Uma multidão de brasileirismos, muitos deles de origem africana, que só faltam desmanchar na boca da gente: bangüê, ioiô, efô, felô, quindim, Xangô, dondom, dendê. E quem já ouviu canto brasileiro mais bonito que os velhos cantos de tangedores de almanjarra? Pomba avoou, meu camarada, avoou, que hei de fazer?’²⁴.

A Cozinha Francesa parece ter estado sempre presente nas mesas da elite brasileira. No século XX, *A nouvelle cuisine* criada por Paul Bocuse permitiu rever e reformular algumas técnicas dos procedimentos culinários, diminuindo a quantidade de gordura e aprimorando a estética dos pratos. Mas ao possibilitar uma abertura para outras influências, originou a chamada *fusion cuisine* que misturou várias tendências, nem sempre com bons resultados. Na década de 80, voltou a vigorar a *cuisine de terroir* (cozinha regional) a que consiste em um resgate das receitas tradicionais adaptado ao uso de tecnologias contemporâneas como o forno a microondas por exemplo. Na última década do século XX, os grandes *chefs* prestigiaram os produtos locais e antigas receitas brasileiras foram resgatadas.

Gastronomia é questão de moda. Nos últimos anos ficou chiquérrimo nas altas rodas paulistanas oferecer receitas caseiras de sobremesa. As compoteiras foram retiradas das cristaleiras e exibiam doces em calda, como ambrosia, mamão verde, etc., fazendo sucesso. O bolo de rolo, tão comum em Pernambuco, fez furor no sul. De início era encomendado por sedex, depois passaram a vender na capital paulista. (Sexo feminino, 1958, bufeteira, Salvador-Bahia, 2001)

GOURMETS, GOURMANDS, GLUTÕES

Costuma-se confundir o *gourmand* com o glutão. Embora o primeiro seja definido, pelo dicionário Aurélio Século XXI, como “aquele que é dado às comidas apetitosas e também indivíduo guloso”, e o *gourmet* o “indivíduo apreciador e conhecedor de iguarias finas”, os franceses estabelecem uma distinção. O guloso ou glutão estaria mais próximo dos compulsivos. A *gourmandise*, por sua vez, é confundida com glotoneria e voracidade. Não equivale à palavra latina gula, nem à inglesa *gluttony*, nem à alemã *lusternheit*. Enquanto a gula implica gozo, a *gourmandise* tem mais a ver com prazer. Consiste em uma preferência intensa por alimentos que agradam o paladar, mesmo que o apreciador não tenha os conhecimentos atribuídos ao *gourmet*. Designa a preferência apaixonada e, ao mesmo tem-

po, racional pelos objetos que agradam o gosto. Inclui entre suas características a elegância ateniense, o luxo romano e a delicadeza francesa, sendo fonte de prazeres puros. O equívoco ocorreu graças a moralistas intolerantes que vêem excessos onde só havia prazer²⁵. Sem tradução para o português, pode ser compreendida pelo prazer de comer sem a mais-valia do gozo.

Ser *gourmet* hoje significa, além de consumidor avisado e interessado em tudo que bebe e come, ser uma pessoa que aprendeu a degustar prazerosamente os alimentos, sabendo avaliá-los segundo critérios que não advêm exclusivamente da socialização.

Um *chef* famoso, Daniel Boulud, afirmou que o prazer de comer uma boa comida é uma experiência sensorial e não intelectual. “Há quem passe a maior parte do tempo dissecando a comida em vez de apreciá-la. Não como com o cérebro, prefiro o prazer” – enfatizou. Como no filme intitulado *Como Água para Chocolate*, em que os pratos preparados pela personagem principal subverte emoções, o *chef* Boulud disse acreditar que o humor do cozinheiro influencia o resultado final da comida²⁶.



REPORTAGENS QUE ESTIMULAM O PRAZER DE COMER

Reportagens sobre comida marcam os sinais de uma época ao descrever modismos e contribuir para uma epidemia de hábitos e prazeres novos. Só através da leitura e visão de fotos uma pessoa comum pode saber o que existe nas mansões de olímpianos, os pratos servidos em restaurantes estrelados, por exemplo, e talvez se esforçar para imitar o discreto charme da burguesia nem que fosse preciso gastar todo o salário para entrar e degustar as iguarias dos templos gastronômicos. Se os castelos da nobreza européia são abertos ao público para uma visita guiada, para a plebe ter uma idéia de como vivia a aristocracia nos seus áureos tempos, algumas revistas possibilitam que a classe média brasileira fique a par do estilo de vida dos que têm poder econômico, e ficar com água na boca – simbólica e literalmente falando...

E assim, o prazer de comer e o interesse pela comida, estimulam e são estimulados pelos meios de comunicação, pois as revistas informativas, atentas para tal interesse, abrem suas páginas para temas gastronômicos e as especializadas contam episódios cujos personagens são reis, escritores e pintores. Ao abordar estes temas, permitem aos receptores ganharem algumas noções de etiqueta, geografia, história.

O modismo culinário vingou na virada do século. E a imprensa acompanhou as mudanças de cardápio, de novos hábitos, novos restaurantes, novas publicações.

Livros de culinária atraem público cada vez maior. Segundo o *The New York Times* “a comida substituiu o sexo na preferência dos americanos”.

Diversas reportagens confirmam que a gastronomia está em alta e seu prestígio relacionado aos grandes cozinheiros: estar perto de uma sumidade das panelas pega muito bem. Cumprimentá-la, então, é um pulo do gato no alpinismo social.

Algumas matérias publicadas são verdadeiras aulas de História e Geografia condensadas, pois a gastronomia sempre esteve ligada a momentos marcantes da trajetória humana. São resumos dos pontos principais relativos aos caminhos percorridos pelos hábitos alimentares brasileiros. O leitor pode, assim, ficar sabendo o que o índio comia, o que trouxeram os africanos, e a evolução da gastronomia em nosso país²⁷.

Descrição de pratos inspirados na idade média empurra o leitor ao passado. Pois a busca de novidades para atrair clientela levou alguns *chefs* a apelarem para receitas de mais de mil anos e buscarem nos séculos XI e XII pratos estranhos que exigem adaptação ao gosto atual. Quem lê tais matérias aumenta seu conhecimento sobre preferências reais e talvez fique surpreso ao saber que o *waffle*, a polenta e o *goulash* datam dos tempos medievais²⁸. Sob o título *Salvos pelo feijão*, uma reportagem informa ao leitor como era o mundo e o que se comia no ano mil²⁹.

A diversidade étnica e a povoação desordenada do país influenciaram a imensa variedade de nossos pratos típicos. O papel dos escravos na culinária brasileira, de certa forma, contribuiu para o afastamento do fogão das mulheres de classes mais altas, afastamento esse que se prolongou durante longo tempo³⁰. Comidas típicas brasileiras são comuns em países com influência portuguesa. E o leitor fica sabendo que é possível comer sarapatel na China, e feijoada no Timor Leste, graças aos portugueses que, durante quatro séculos, intercambiaram receitas e produtos entre suas colônias. A receita da feijoada foi espalhada pelos portugueses pelas suas possessões, ganhando adaptações em Moçambique, Goa, Macau, Timor Leste e Cabo Verde³¹.

Fomos também informados que os avanços tecnológicos permitiram criar, em laboratórios, frutas de ficção científica. Já é possível encontrar nos mercados melancias sem caroço, morangos gigantes, pêras de polpa crocante e ameixas superdoces, criadas com seleção genética³².

E assim o leitor toma conhecimento das inovações que se sucedem: salada de flores, flores recheadas, doces decorados com amor-perfeito, bonitos e *light*, tiveram aprovação dos gourmets³³. Açai, bacuri, buriti, jenipapo, cupuaçu e outras frutas, até pouco tempo desconhecidas em vários estados, foram descobertas por *chefs* renomados que passaram a usá-las em molhos para peixes e aves ou em sorvetes, tortas e musses³⁴.

O azeite foi promovido. Depois que descobriu que faz bem para o coração, muita gente substituiu o óleo pelo azeite de oliva. A história desse ingrediente tem origem no Mediterrâneo e é citado 140 vezes na Bíblia. Também foi utilizado, na Grécia antiga, como oferenda aos deuses, alívio de dores e tratamento de feridas. E assim, os modismos alimentares, alguns regidos pela ciência médica, outros pelo culto ao corpo, levaram os leitores a ampliarem sua cultura geral³⁵.

Até hospitais de luxo contratam cozinheiros de gabarito para tornar a comida menos insossa e mais apetitosa, segundo uma reportagem que, ao revelar o nome das casas de saúde, fez sutil propaganda das mesmos³⁶.

No final do século XX³⁷, foi divulgada nova tendência para o novo milênio: comida saudável tornava-se a sensação dos res-

taurantes estrelados. O súbito prestígio dos pescados, num país que adora carne bovina foi considerado um sinal dos tempos de culto ao corpo e à saúde.

A CONDENAÇÃO DO PRAZER DE COMER

A sensorialidade e a sensualidade foram longo tempo desprezadas e até reprovadas no mundo ocidental³⁸. Isso porque as experiências corporais estavam ligadas a prazeres sexuais e os chamados “pecados da carne”³⁹. Por ser da ordem do prazer sensual, e se aproximar da sexualidade, o prazer de comer foi, durante séculos, ignorado ou condenado⁴⁰.

Pelas razões expostas, a pureza, o comedimento, a sobriedade eram intensamente defendidas e a “temperança” – nome dado à qualidade ou virtude de quem modera apetites e paixões da carne – exaltada. Vale observar que a palavra ‘apetite’, que traduz a vontade de comer, também designa disposição e ânimo, ambição, cobiça, predileção, sensualidade e lubricidade⁴¹.

Onfray (1999) referiu-se ao incalculável número de livros que, durante o Renascimento, pregavam a moderação, a temperança e a sobriedade como chave da longevidade. Em 1558, o italiano Luigi Cornaro publicou *Conselhos para viver muito tempo*, uma apologia à frugalidade. Seu sobrenome inspirou Nietzsche a nomear de “cornarismo” o que considerava uma perversão, por nos fazer acreditar que podemos escolher nosso regime quando, na verdade, é ele que nos escolhe⁴². *O ódio à carne, ao corpo, aos desejos e aos prazeres, à volúpia e a paixões, à gula e à embriaguez ocupou uma feira de médicos em todas as partes da Terra*, nos informou Onfray⁴³.

Platão atribuía, entre outras coisas, ao luxo da mesa à decadência política de seu país, prescrevendo aos cidadãos de sua *República* o retorno a um regime mais viril. Foucault, em *O uso dos prazeres* (1984), definiu o regime como uma arte de viver. Onfray considerou Jean-Jacques Rousseau a figura emblemática da renúncia em matéria gastronômica. Rousseau via a gastronomia como ciência do supérfluo, do inútil e do luxo, argumento da decadência e da perversão do paladar⁴⁴.

Com o passar do tempo, alguns fatores contribuíram para amenizar as atitudes condenatórias relativas aos prazeres corporais que incluem comida, sexualidade, conforto.

Mas é interessante notar que a correlação entre vida saudável e o sacrifício do jejum ou dietas continua valendo nos dias

atuais, embora de outras formas e com outras motivações. Anonymus Gourmet, pseudônimo do jornalista Pinheiro Machado, não poupou críticas em seu livro sobre a “onda de dietas científicas, muitas vezes ‘científicas’ entre aspas, que inundam os jornais”. Segundo o autor, a fúria macartista chegou à mesa⁴⁵.

Ressaltando que, para explicar a insistência de reportagens que boicotam o prazer de comer sem remorso, “teria que escrever um ensaio filosófico de que não sou capaz”, o escritor João Ubaldo Ribeiro enxerga

O prazer, em nossa cultura, sempre, de alguma forma, associado ao pecado e à culpa. E ainda existe a culpa de se passar bem onde tanta gente passa mal e até comer num restaurante ao ar livre, exposto ao olhar famélico de crianças e miseráveis traz culpa. Isso é muito complicado na mente das pessoas⁴⁶.

Couto (2000) considera o prazer de comer aliado à publicidade dos alimentos *diet*:

A dieta e o prazer, incompatíveis no passado, fazem agora parte da mesma estratégia. Valoriza-se socialmente não a privação, a austeridade, mas a sabedoria em combinar os alimentos corretamente, em aproveitar o máximo do seu poder nutritivo e energético

Para o autor, a palavra-chave passou a ser ‘dieta’.

As novas orientações alimentares pautam os cuidados com a aparência e a vida saudável⁴⁷.

Durante séculos foram feitas restrições ao prazer sensual e aos prazeres da carne. A moral judaico-cristã exaltou características apolíneas da abstinência e da temperança, enquadrando a gula e a luxúria no rol dos pecados capitais.

Ao valorizar o corpo apolíneo, que se contrapõe ao corpo dionisíaco atribuído aos ociosos ou aos libertinos, os discursos pedagógicos e os higienistas coincidiram em um objetivo: a condenação ao prazer⁴⁸. Pregavam ambos os exercícios físicos visando evitar a temida ociosidade e os hábitos mundanos da juventude⁴⁹.