

Gastronomia como objeto de prazer? Diálogos com a Psicanálise e a Antropologia

Gastronomy as an object of pleasure?


Dialogues with Psychoanalysis and Anthropology

1. Jorge Clemente **Diego**

2. Luciana Pereira **Figueiredo**

Correspondência para:

 jorgediego@terra.com.br

 R. Paula Ney, 827. apt. 1101, Aldeota. Fortaleza/CE.

1. Especialização em andamento em Vigilância Sanitária dos Alimentos pela Universidade Estadual do Ceará. Graduado em Gastronomia pela Faculdade de Tecnologia Intensiva.

2. Mestre em Psicologia Clínica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Graduada em Psicologia pela Universidade Federal do Ceará.

RESUMO

A pesquisa teve como objetivo provocar um diálogo entre Gastronomia, Psicanálise e Antropologia aspirando alinhavar as origens das sensações de prazer no par gastronômico – advindo da arte gastronômica e de seus efeitos nas subjetividades dos sujeitos envolvidos, o gastrônomo e o comensal –, assim como sua bagagem histórica individual. Para referendar a revisão sistemática bibliográfica, o aporte teórico embasou-se na teoria psicanalítica de Sigmund Freud, que enfatiza as questões relativas ao prazer e desprazer no funcionamento psíquico do ser humano por um lado, e na Antropologia a partir do texto de Lévi-Strauss – *o cru e o cozido* – que defende a ideia de que o ato de cozinhar conferiu a característica evolutiva de humanidade na passagem do homem natural ao homem cultural. A pesquisa trouxe à tona algumas das razões pelas quais a Gastronomia vem se afirmando como ciência e ampliando sua importância social, enquanto ferramenta humana de socialização, devido à carga emocional que ela contempla como objeto de prazer nos sujeitos envolvidos, reforçando a ideia de que a Gastronomia é uma ciência que transcende a técnica, que não se limita às formas de cocção ou de bem servir, mas que também se trata de uma experiência de sujeito-a-sujeito.

Palavras-chave: gastronomia, psicanálise, antropologia, objeto de prazer, subjetividade.

ABSTRACT

The research aimed to provoke a dialogue between Gastronomy, Psychoanalysis and Anthropology aspiring to draw the origins of feelings of pleasure in the gastronomic pair – stemming from the gastronomic art and its effects on the subjectivities of those involved, the gastronome and gourmet –, as well as its individual historical baggage. To endorse the bibliographic work, we had these theoretical writers as keys: a psychoanalytic theory of Sigmund Freud that emphasizes issues related to pleasure and displeasure in psychic functioning of the human being; in anthropology we approached the text from Lévi-Strauss – *the raw and the cooked* – which supports the idea that the act of cooking conferred the evolutionary characteristic of mankind in the passage of the natural man to the cultural man. The research brought to light some of the reasons why the Gastronomy is asserting itself as science and expanding its social importance as a tool of human socialization, because the emotional charge that it includes as an object of pleasure of the involved subjects, reinforcing the idea that gastronomy is a science that transcends technique, which is not limited to the forms of cooking or serving well, but it is also an experience of subject-to-subject.

Keywords: gastronomy, psychoanalysis, anthropology, object of pleasure, subjectivity.

INTRODUÇÃO

A Gastronomia é o objeto central deste artigo. Busca-se aprofundar a temática a partir da perspectiva de *quem* faz ou se utiliza da Gastronomia, ou seja, os *sujeitos* da Gastronomia. Para além dos aspectos técnicos e pragmáticos da Gastronomia enquanto ciência nos interessa nesta pesquisa, adentrar em um dos aspectos subjetivos que a ciência gastronômica produz: o prazer. Para tanto, o aporte teórico na Antropologia e na Psicanálise configura-se como o caminho necessário para desenvolver as relações de prazer envolvidas nos sujeitos da Gastronomia.

A gastronomia está em alta hoje em dia. Existe um grande movimento mundial que atrela a cozinha a uma arte extremamente elaborada, ampla, que abrange uma diversidade de sentidos, prazeres e conhecimentos ao mesmo tempo. Cozinhar, para muitos, não significa simplesmente a cocção de um alimento. Está para além disso. Cozinhar significa combinar arte, emoção e técnica. O retorno do *slow-food* em tempos recentes é prova de que o ser humano satisfaz parte de suas reminiscências através do deleite de uma experiência gastronômica (SLOW FOOD BRASIL, 2007).

Neste sentido, a gastronomia possibilita reações prazerosas entre gastrônomo e comensal. Trata-se de uma singular relação de prazer e de troca. É comum observar, por exemplo, situações onde os comensais esperam meses para usufruírem de um *menu* que, por sua vez, passou meses para ser elaborado – como o caso do restaurante *El Bulli* do espanhol Ferran Adriá, ou a cultura regional de comer caranguejo em um dia específico da semana, onde existe toda uma movimentação social e comercial em busca do melhor paladar. Todos esses movimentos são reflexos da manutenção do prazer gastronômico que envolve o *sujeito* que faz e o *sujeito* que experimenta.

O filme *Sabor de uma paixão* (2008) ilustra a angústia de alguém que tenta através da gastronomia a autor-realização, na tentativa de recobrar de alguma forma a alegria de viver, fazendo com que esta alegria ou prazer dependa dela própria. No início da trama ou do drama a protagonista anseia por capturar o mesmo sentimento de realização e prazer que o mestre cozinheiro transmite aos seus comensais. Após várias tentativas frustradas em capturar essa magia, o mestre leva a aprendiz até a grande mestra, sua mãe octogenária. A aprendiz recebe de presente o esclarecimento de que mesmo seguindo à risca a receita sua comida não tinha sabor, ou seja, não causava prazer, não tinha efeito no comensal. A comida tem o sentido de algo que é ofertado ao outro e que fará parte deste: fazer gastronomia é presentear o outro. A Gastronomia necessita de dois temperos básicos: amor e prazer. Esses dois insumos só podem se misturar aos demais ingredientes se a “alma” de *quem faz* estiver aí operando: essa “combinação de temperos” é adquirida na experiência, na vivência da cozinha (esta ideia é resultado da experiência prática do autor). Em dois momentos do filme se observa os efeitos que um prato causa nos comensais. O prato na verdade é um reflexo da energia que circula em quem o

produz. A comida é capaz de transmitir alegria, tristeza, prazer e desprazer. Não por acaso, são comuns expressões populares que dizem: “essa comida é carregação”, “essa comida é um manjar dos deuses”. De fato, a comida “carrega” nela o peso ou a leveza do espírito, da “alma” do gastrônomo. As sensações experienciadas pelo prazer da gastronomia sejam do gastrônomo ou do comensal, é a ponta de um imenso iceberg, deixando a maior parte submersa no inconsciente.

A pesquisa foi organizada em três eixos: a Antropologia, a Psicanálise e a Gastronomia. Foi utilizada a metodologia de revisão sistemática da literatura tendo como perspectiva a produção de um texto dissertativo tomando como base de dados a pesquisa de artigos e de obras cientificamente reconhecidas em suas áreas do conhecimento e que pudessem servir de suporte teórico para a temática. No primeiro eixo teórico, a Antropologia, buscou-se aporte na literatura relacionada com as questões humanas civilizatórias e a gastronomia de uma forma direta ou indireta como no caso da seleção do texto do antropólogo Lévi-Strauss, *O cru e o cozido*. O que delineou o segundo eixo, a Psicanálise, foi primordialmente a teoria psicanalítica criada por Sigmund Freud, privilegiando em sua obra os textos relacionados diretamente com o funcionamento psíquico do princípio do prazer ao qual, de acordo com a teoria freudiana, todos nós estamos submetidos. O terceiro eixo da pesquisa pretendeu fazer a interlocução dos outros dois eixos, Antropologia e Psicanálise, dentro do campo da Gastronomia realçando os sujeitos implicados no saber, no fazer e no sentir gastronômico contemporâneo.

DIÁLOGO I: PELO CAMINHO DA ANTROPOLOGIA

Contrariando a Teoria da Evolução Darwiniana, Wrangham (2010) defende a ideia de que a habilidade de cozinhar foi o que nos tornou humanos. Segundo esta hipótese do cozimento, o *Homo Erectus* – antepassado do *Homo Sapiens* – já dominava o fogo e o cozimento a dezoito milhões de anos. O autor diz que sem o controle do fogo não passaríamos de um mamífero a mais. Não por acaso, ao empreender uma viagem, a primeira das coisas que caçadores coletores *andamarenes* levavam era o fogo. Tal hipótese abriu a porta aos nutrientes e a importantes mudanças evolutivas como, por exemplo, as características humanas de bocas pequenas e maxilares frágeis. Em humanos o músculo mastigatório e o músculo temporal são pequenos, o que não acontece em antropóides. De acordo com Wrangham (2010) o gene NYH16 teria se difundido em nossos ancestrais acerca de 2,5 milhões de anos tornando esses músculos mencionados mais fracos. Isso denota que a natureza humana tinha que achar uma maneira de amolecer a carne e as fibras vegetais, o que a descoberta do fogo resolveu perfeitamente.

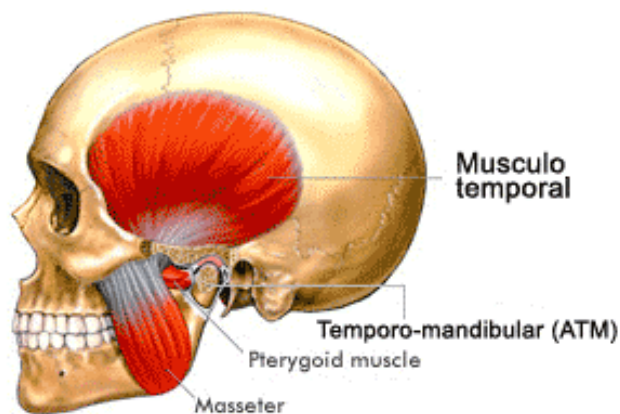


Figura 1: crânio contemporâneo.



Figura 2: Crânio fossilizado Australopithecus.

Oakley, citado por Wrangham (2010), alude para o fato de que o domínio do fogo influiu no desenvolvimento físico humano e sua cultura. Pode-se dizer que, talvez esse controle minimizou pressões de seleção e expandiu outras. A substituição de uma dieta crua e fibras vegetais frescas por uma dieta cozida alterou evolutivamente a mastigação, digestão e nutrição. Esse fator evolutivo permitiu a sobrevivência com o aumento da vida humana segundo a Antropologia e a Arqueologia.

Buscar na Antropologia uma resposta (será possível esta resposta?) à questão se a Gastronomia pode servir como objeto de prazer nada mais é que procurar sentido e função para este ofício. Em se tratando de buscar sentido, não se pode deixar de lado o trabalho realizado por um dos mais importantes antropólogos contemporâneos, Lévi-Strauss (2010) que em um de seus trabalhos mais iminentes – *Mitológicas* – chama a atenção para o fato de que cozinhar e vestir pode ser pensado como processos congruentes de passagem da natureza à cultura.

Em as *Mitológicas*, onde o primeiro volume intitula-se *Cru e cozido*, Lévi-Strauss (2010) inicia uma empreitada de interpretação de pelo menos cento e oitenta e sete mitos ameríndios como um caminho de produção de conhecimento acerca do homem e da cultura. Na análise dos mitos ameríndios, Lévi-Strauss pôde observar a existência de estruturas ou princípios estruturantes comuns nos diversos mitos indígenas que iam do Brasil Central até o extremo

da América do Norte. Para o autor, o mito é um veículo de significação. Mesmo que os mitos sofram modificações de uma tribo para outra é possível verificar que a estrutura se mantém porque a função do mito é mediar. Lévi-Strauss faz uma reflexão sobre a matéria do mundo em que vivem os humanos analisando a passagem da natureza às elaborações da cultura que constitui a condição humana.

Lévi-Strauss (2010) diz que os sabores tanto quanto os perfumes (cheiros) têm a capacidade de nos remeter não só às experiências do sensível, do que é sensorial, mas também às experiências do inteligível, do conhecimento e do pensamento. Ou seja, são referências que servem de diferenciação ou de afastamento entre a natureza e cultura. O autor defende a ideia de que o homem cultural se diferenciou ou se distanciou do homem primitivo (natureza) na medida em que foi incorporando significados às categorias empíricas como cru e cozido, fresco e podre, nu e vestido, molhado e seco, natureza e cultura. Neste sentido o homem cozinheiro é uma marca diferencial e seu significado tem a ver com a posição que o homem adquiriu no seio da sociedade dos seres vivos com a passagem do cru ao cozido.

A leitura que Lévi-Strauss (2010) fez dos mitos indígenas mostrou que os mediadores culturais transformaram o homem, organismo biológico, em personagem. O antropólogo fez uma complexa análise estrutural de diversos mitos ameríndios partindo de um mito de referência da aldeia dos índios Bororo do Brasil Central, que se estendia desde o alto Paraguai até o vale do Araguaia, para demonstrar que este mito faz parte de um conjunto de mitos que tratam da origem da *coção de alimentos*. A partir deste mito o autor passou a analisar diversas variações que relatam, por exemplo, a origem do fogo, da água, das doenças, dos animais, dos bens culturais, dos homens, das mulheres e do fogo de cozinha, etc. O autor pôde constatar que as operações culinárias eram concebidas pelo pensamento indígena como mediações entre o céu e a terra, a vida e a morte, entre a natureza e a sociedade (LÉVI-STRAUSS, 2010, p.89).

Assim, o fogo de cozinha, a carne assada, termos comuns em vários mitos indígenas, significam a mediação entre a humanidade e a animalidade. Na análise estrutural dos mitos o antropólogo pôde verificar como várias categorias significantes iam dando conta das origens das coisas. Por exemplo, um dos mitos conta a história de um jovem que se casa com uma mulher anta e com ela tem uma filha. Quando o jovem volta a viver junto aos seus semelhantes, introduz no grupo a ideia de que, graças às antas, eles poderiam se faltar de alimentos prodigiosos, no sentido de maravilhosos e extraordinários. No entanto, as mulheres do grupo não conseguiam conviver com a presença das antas que saqueavam a roça e sujavam os caminhos. A concepção de que as mulheres eram meticulosas na ingestão de alimentos já demonstra, como afirma o autor, como o homem “*se mostra um gourmet muito exigente*” (LÉVI-STRAUSS, 2010, pg.308). No mito, o jovem e sua família anta desaparecem abatidos com a rejeição. A humanidade ficará para sempre privada do alimento prodigioso.

Lévi-Strauss (2010) observou que além do aspecto alimentar os mitos apresentam um aspecto sexual estreitamente interligado à alimentação. O autor lembra que como no resto do mundo, as línguas sul-americanas possuem indistintamente um verbo com o duplo sentido de 'copular' e 'comer'. Por exemplo, o autor conta que em um mito cashibo, "o homem assim que foi criado, pediu para comer; e o sol lhe ensinou como semear ou plantar o milho, a bananeira e outras plantas comestíveis. Então o homem perguntou ao próprio pênis: 'e você, o que quer comer?' O pênis respondeu: 'o sexo feminino'" (LÉVI-STRAUSS, 2010, pg.309).

Uma das categorias descritas por Lévi-Strauss são o fogo e água em forma de tempestade. Mas não se trata de um fogo qualquer ou de uma água qualquer. "O fogo é o da fogueira doméstica e a água, a que apaga as fogueiras domésticas" (LÉVI-STRAUSS, 2010, pg.327). Essa oposição, essa positividade e negatividade são constantes em vários mitos. Entretanto, seja de forma negativa ou positiva, todos os mitos se referem à origem do cozimento dos alimentos que vem se opor ao modo de se alimentar anterior que era dividido entre os carnívoros (comedores de carne crua) e os carniceiros (comedores de carne podre).

De acordo com todos os mitos estudados, a descoberta da culinária afetou sensivelmente as relações humanas. "Antes de conhecerem o fogo e o cozimento dos alimentos, os homens estavam reduzidos a colocar a carne sobre uma pedra para expô-la aos raios do sol. Por meio da carne atestava-se assim a proximidade entre o céu e a terra, entre o sol e a humanidade" (LÉVI-STRAUSS, 2010, pg.331-332). Assim, a mediação entre o homem e o seu entorno (representados aqui pelo céu, terra e sol) exercida pelo fogo de cozinha se revela de duas formas: primeiro pela sua presença, pois o fogo de cozinha **une** céu e terra evitando que o homem permaneça no **mundo podre** que é o que lhe caberia se o sol desaparecesse. Além disso, o fogo de cozinha afasta a possibilidade de o homem sucumbir ao **mundo queimado** uma vez que esse fogo não é o fogo que pode incendiar tudo. O fogo de cozinha é mediador de dois extremos: da carne queimada e da carne podre, do mundo queimado e do mundo podre. O fogo de cozinha, o cozimento dos alimentos, representam o equilíbrio entre o fogo que destrói e a ausência de fogo, que também destrói.

Lévi-Strauss (2010, pg. 380) deixa sua marca quando defende a ideia de que a passagem ao cozido é o registro determinante da humanidade. Existia um costume na América onde as mães davam à luz em cima da areia quente que tinha por simbologia a função de transformar aquele novo ser em 'pessoa cozida' e por isso socializada, diferenciando-a dos seres naturais e objetos que seriam 'pessoas cruas'. O ato de cozinhar está tão intrínseco em nossa existência física e subjetiva que já fomos chamados de "macacos cozinheiros" e de "criaturas das chamas".

Finalmente, o homem é um ser natural sim, mas, para além disso, é um ser cultural. Para aproximar essa duas

contradições precisamos de mediadores, de artifícios intermediários como o fogo de cozinha. E no meio disso um tempero: o prazer.

DIÁLOGO II: PELO CAMINHO DA PSICANÁLISE

O filme *O tempero da vida* (2003) começa com a imagem de um seio materno e a sutil resistência do bebê em abocanhar o bico do seio. Surge a mão da mãe buscando um açucareiro de porcelana branca e pegando delicadamente um pequeno punhado de cristais de açúcar e polvilhando o seio, provocando com isso, o aceite do seio pelo bebê. Essa imagem *sui generis* desenha com primazia o verdadeiro ato de temperar a vida, acionando princípios gastronômicos como objeto de prazer para todo o sempre.

Segundo o psicanalista inglês Winnicott (1993) é no primeiro ano de vida da criança que vai se delinear as primeiras marcas do desenvolvimento emocional da pessoa humana. Os contornos da personalidade, do caráter e dos gostos vão sendo configurados primeiramente pelas experiências sensoriais de prazer e desprazer que o bebê sente. Os sentidos do paladar e do tato, sem sombra de dúvidas, são os primeiros de inúmeras sensações. A imagem de uma mãe amamentando revela bem essa noção de construção, de integração das experiências prazerosas e desprazerosas.

Desde a origem da vida o alimento nunca está separado das sensações de prazer (excetuando casos de extrema necessidade nutricional), uma vez que o "chuchar" do bebê é um bom exemplo disso. Segundo Freud (1989, Vol. VII) o "chuchar" é uma ação de sugar com leite, que pode persistir por toda a vida da pessoa e que por sua vez exclui qualquer propósito nutricional em favor de uma reação motora prazerosa. Esse leite é uma experiência que pode ser observada em todos nós, humanos.

Em *Aquisição e o controle do fogo*, Freud (1989, Vol. XXII) retoma o tema fundamental sobre a aquisição humana do controle do fogo para confirmar sua hipótese de que esse controle se dá mediante renúncia ao desejo de apagá-lo com a urina. Para tanto o autor se utiliza da interpretação do mito grego de Prometeu – que na Mitologia Grega foi um titã, defensor da Humanidade e conhecido pela astúcia de roubar o fogo de Zeus e dá-lo aos mortais – levando em consideração a representação simbólica contida no mito e os mecanismos de transformação do sentido em seu oposto tão peculiar na formação dos sonhos. O mecanismo de transformação no oposto foi observado por Freud (1989, Vol. IV e V) na formação e interpretação dos sonhos, pedra angular da teoria psicanalítica, que diz que o sujeito produz cenas oníricas que invertem no contrário os conteúdos reprimidos.

O que chama a atenção do psicanalista no mito de Prometeu foi a forma como o titã transportou o fogo que havia roubado dos deuses e o significado de seu castigo. O mito conta a história do titã Prometeu que trouxe o fogo aos homens escondido num *pau oco*. Não por acaso, faz uma correlação simbólica entre pau-oco e tubo-pênis.

Para o autor, pode-se fazer a interpretação do mito através do uso da seguinte inversão: “*o que um homem contém no seu tubo-pênis não é o fogo. Pelo contrário, é o meio de apagar o fogo; é a água do seu jato de urina*” (FREUD, 1989, Vol. XXII, pg.228). Novamente, tal como Lévi-Strauss observou pela perspectiva antropológica, parece haver uma relação fundamental entre o fogo e a água que produzem no homem efeitos na ordem antropológica, psíquica e porque não gastronômica.

Outro dado que igualmente chama a atenção do autor é o fato de que a aquisição do fogo se constituiu como um crime: se deu mediante um roubo. De imediato Freud se pergunta por que a aquisição do fogo faz uma conexão inseparável com a ideia de crime e quem foi defraudado, insultado com o ato do roubo. O autor constatou que essa associação entre fogo e crime, entre fogo e defraudação está presente em todos os mitos sobre a aquisição do fogo. Já mito de Prometeu os deuses são defraudados, enganados, o que demonstra uma contradição, pois, geralmente nos mitos, é garantido aos deuses a satisfação de todos os seus desejos, algo que as criaturas humanas, os mortais, têm que renunciar. Em termos psicanalíticos, esse evento mítico associa-se ao funcionamento psíquico do homem: na vida instintual (pulsional), o desejo inconsciente representa o deus defraudado. Por inversão, em outras palavras, o desejo humano é privilégio divino e não privilégio humano. Ou seja, ao fogo, ao prazer, somente poucos (os deuses), têm acesso. Isso tem um efeito direto na forma como o homem se coloca no mundo. No campo da Gastronomia, é possível fazermos uma correlação simbólica com os alimentos considerados como iguarias e que têm por definição a garantia do prazer gustativo. Não por acaso usamos expressões como “é dos deuses”, “está divino”, para marcar o sabor de algumas iguarias.

Mas Freud vai mais adiante à interpretação simbólica do mito de Prometeu; se por um lado o desejo é da ordem do divino, o castigo é da ordem do humano. A punição do Portador do Fogo (Homem-Prometeu) foi o acorrentamento a um rochedo onde todos os dias vinha um abutre a comer-lhe uma parte do fígado. Também nos mitos aborígenes interpretados por Lévi-Strauss, aparecia um pássaro. Freud explica porque o fígado foi escolhido como o local do castigo. Em tempos mais remotos, o fígado era considerado o órgão de todas as paixões e desejos, órgão responsável pela metabolização das emoções. Pode-se ainda fazer uma analogia com a ideia de que quando “se come em demasia”, regido pelo prazer inconsciente, “quem paga” é o fígado. O autor, por outro lado, demonstra que no mito Prometeu renunciou ao instinto, ao fogo (roubando-o dos deuses) marcando o quanto foi importante para o propósito civilizatório essa renúncia aos desejos. Afinal, como estaria a humanidade se ainda hoje estivéssemos regidos exclusivamente pelos desejos? Para Freud (1989, Vol. XXII), a aquisição do controle do fogo pressupõe a renúncia instintual e que essa exigência desperta no homem hostilidade e agressividade que pode, no entanto, ser transformada, sublimada em sentimento

de culpa em favor do convívio social.

Em todo caso, Freud lembra que tanto o mito de Prometeu quanto outras lendas do fogo estavam fadados a considerar o fogo como sendo um correlato simbólico das paixões, do amor, ou seja, um símbolo da libido. Não por acaso, Freud (1989, Vol. XXII) associa a ideia de que o fígado sendo a sede da paixão sua importância é a mesma que a do fogo. O fígado de Prometeu era diariamente devorado e renovado da mesma forma que os desejos eróticos que embora sejam satisfeitos, são renovados diariamente.

Os mitos servem como instrumentos de representação simbólica dos processos mentais conhecidos universalmente. No mito de Prometeu, ou da Fênix – ave que após ser consumida pelo fogo ressurgue das cinzas – descrevem o “*revivescimento de desejos libidinais depois de estes terem sidos extintos pela saciedade. Ou seja, cada um deles se refere à indestrutibilidade desses desejos*” (FREUD, 1989, Vol. XXII, pg.232). É um consolo para a renúncia ao instinto que se tornou necessária. Neste sentido, a Gastronomia com suas criativas variações pode ser entendida como uma Fênix, como uma potência capaz de renovar o desejo pela vida através das experiências sensoriais e estados corporais de prazer.

Freud (1989, Vol. XVIII) nos diz que os sentimentos de prazer e desprazer são o que predomina sobre todos os estímulos externos. A percepção do prazer e do desprazer é o que primeiro nos sinaliza acerca do que está acontecendo em nosso interior psíquico. Em outras palavras, as sensações de prazer e de desprazer são sinais. A Psicanálise postula que todo ser humano adota formas específicas e singulares para lidar com qualquer sentimento de desprazer, uma vez que o aparelho mental do homem, dentro dos conceitos psicanalíticos, é conduzido e dominado pelo Princípio do Prazer.

Uma das formas de nós, seres humanos, lidarmos com o desprazer é projetarmos para fora, para a realidade externa a responsabilidade, a origem desses estímulos desprazerosos como um mecanismo de defesa. Ou seja, o desprazer vem de fora e não de dentro. No entanto, o psicanalista nos lembra de que esses mecanismos defensivos têm a função de proteger o sujeito de sentimentos desprazerosos que não conseguem ser pensados, elaborados, significados. Ou seja, quando uma pessoa que não gosta de tal alimento, não gosta de fazer tal prato, que tal e tal alimento causa repugnância dentre tantas sensações de desprazer, tem a ver com sensações desprazerosas vividas em situações antigas e que deixaram “restos” mnêmicos que produzem na vida futura sentimentos/sensações desagradáveis.

Para Santo Agostinho (1984) a memória seria por assim dizer, o estômago da alma. A alegria e a tristeza seriam como o alimento que ora é doce, prazeroso, ora é amargo, desprazeroso. Quando tais emoções são confiadas à memória, podem ser aí despertadas, como num estômago, mas perderiam o sabor. Seria ridículo querer comparar sentimentos com alimentos, no entanto não seriam completamente diferentes.

Por outro lado, as sensações prazerosas, de acordo com a Psicanálise estão ligadas a vivências anteriores, em épocas primeiras do desenvolvimento de uma pessoa que assumem uma significância positiva. Quantas vezes escutam-se comentários de comensais que associam o sabor de um determinado alimento à doçura, a cheiros, à lembrança de uma infância feliz? É clássica a cena do crítico gastronômico no filme *Ratatouille* (2007) rendendo-se ao prazer quando degusta o prato servido. Na verdade, o que está sendo prazeroso, para além de um prato bem elaborado, bem apresentado, feito com ótimos ingredientes e o calor, a felicidade rememorada pelo crítico. A comida transporta o sujeito para outro tempo, para outro espaço. Neste sentido a Gastronomia é transporte, é veículo.

“...o sabor ainda recente daquele primeiro gole e sinto estremecer em mim qualquer coisa que se desloca, que desejaria elevar-se, qualquer coisa que teriam desancorado, a uma grande profundidade; não sei o que seja, mas aquilo sobe lentamente; sinto a resistência e ouço o rumor das distâncias atravessadas. Por certo, o que assim palpita no fundo de mim, deve ser a imagem, a recordação visual que, ligada a esse sabor, tenta segui-lo até chegar a mim. Mas debate-se demasiado longe, demasiado confusamente; mal e mal percebo o reflexo neutro em que se confunde o ininteligível turbilhão das cores agitadas; mas não posso distinguir a forma, pedir-lhe, como ao único intérprete possível, que me traduza o testemunho de seu contemporâneo, de seu inseparável companheiro, o sabor, pedir que me indique de que circunstância particular, de que época do passado é que se trata” (PROUST, No caminho de Swan, 1913).

Proust (2003) defende que o resultado do diálogo entre o que percebemos concretamente e as representações mentais do passado resultam na realidade dependendo da interpretação do presente constantemente reconstruído. A memória seria o resultado das experiências humanas divididas em duas forças, voluntária e involuntária que diferem basicamente no relacionar-se do sujeito com seu contexto presente e suas experiências passadas. Sendo assim, diz-se que a lembrança é a memória voluntária e que as reminiscências é a memória involuntária.

Freud (1989, Vol. XVIII) diz ainda que o prazer aumenta na medida em que a excitação é controlada, ou seja, uma excitação exagerada conduz a um aumento do desprazer indicando talvez que na Gastronomia quanto menos agitação maior o prazer à mesa. Para a Psicanálise, a pulsão inconsciente do desejo e, por conseguinte do prazer, é soberana. Nela o superego (instância controladora, mediadora dos desejos inconscientes) não tem função. Para a pulsão inconsciente não há regras, não há contenção nem restrições. Neste sentido, o desejo humano é privilégio do divino, quem tudo pode. Nessa perspectiva se pensa no sentido simbólico das “iguarias gastronômicas” onde somente poucos, os privilegiados, pudessem ter acesso. Isso pode nos remeter à ideia de que as “iguarias” são elitistas, como se o prazer de comer, beber, cozinhar, etc. fosse restrito a poucos. Será mesmo dessa forma? O prazer é para poucos?

Freud (1989, Vol. XVIII) diz que o prazer ou desprazer está relacionado com a quantidade de energia libidinal livre (desejo sem objeto, sem fim, sem meta) presente na mente. Na medida em que o desprazer corresponde ao aumento na quantidade de excitação, o prazer ao contrário é uma diminuição dessa excitação. Ser feliz não seria uma condição *in natura* e sim proveniente da satisfação, de preferência repetitiva. Quando a situação de desejo regida pelo princípio do prazer é prolongada, produz apenas um sentimento de contentamento módico. O prazer intenso só seria extraído de um contraste e muito pouco de algum objeto sequente. Ou seja, o que é repetitivo mesmo que agradável, perde o efeito de prazer em sua constância. O que indica que a Gastronomia com sua capacidade de variedades é uma inesgotável fonte de prazer dada a sua diversidade gustativa. Numa outra perspectiva, a gula pode ser entendida como um comportamento compulsivo onde habita algum tipo de insatisfação importante consigo mesmo e que tenta achar um remédio que acalme esta angústia, desencadeando frustração e ansiedade que vão sendo amainadas com um avassalador ataque ao seu “objeto de prazer”.

Em texto posterior, *Mal estar na Civilização*, Freud (1989, Vol. XXI) nos diz que o recém-nascido não separa seu eu do externo. Com relação às sensações o bebê simplesmente vai reagindo a estímulos. O fato do seio da mãe não lhe fugir na maioria dos casos, quando solicitado, quando grita, como que implorando, neste momento o eu entra em contraste com um objeto e vai construindo aquilo que o autor designa como massa geral de sensações. O mundo exterior começa a se instalar e assim as sensações de prazer e desprazer. A abertura para o princípio de realidade que irá costurar o constructo do futuro vai se delineando. Essa pseudo-luta infinita contra o desprazer coloca a Gastronomia e suas sensações gustativas como um verdadeiro objeto de prazer no campo do permitido, do não proibido.

Foucault (1994) utiliza o termo aristotélico de intemperança (*akolasia*) para fazer uma distinção com a ideia de “ter prazer” (*chairein*). Em outras palavras, a intemperança, a falta de moderação, estaria associada aos prazeres do corpo, onde os sentidos do tato (toque e contato) operam. A *akolasia* existe tanto nos prazeres da alimentação e da bebida quanto no prazer do sexo. Por outro lado, “ter prazer” (*chairein*) através de outros sentidos, como os da visão, do ouvido ou do olfato, não significaria descontrolo ou intemperança: pode-se “ter prazer” com desenhos, cores, gestos, música, teatro. É possível encantar-se com o perfume das flores, das frutas, da chuva, do mar. É interessante que, apesar dos eixos serem sensivelmente diferentes, cabe fazer uma aproximação entre a noção sociológica foucaultiana de *akolasia* (intemperança) e a ideia psicanalítica de libido. Se para Foucault (1994) a intemperança serve para conotar os prazeres da boca (comida e bebida), para Freud (1989, Vol. VII) a libido serve para conotar a pulsão sexual que se assemelha à pulsão de nutrição (a fome).

O alimento, nossa pátria comestível, universo criador de lembranças e de laços que não se destroem, passados que se aproximam distanciando presente. Nossa memória contém traços de lembranças de nossas papinhas de infância, do bolo de casamento ou de um aniversário ou então de um bom vinho numa ocasião especial, talvez em um restaurante qualquer. Qualquer comida possui em si sabores que vagam solitariamente em nossa memória. A comida além de nutrir simplesmente, traz consigo uma imensidão de significantes, constituindo um elemento essencial da realidade psíquica, social e cultural do homem.

DIÁLOGO III: PELO CAMINHO DA GASTRONOMIA

Sócrates em sua crítica chamava os comensais das práticas alimentares do *ariston*, *deipnon* e *dorpon* da Grécia Antiga com suas variedades proteicas e os vinhos de *opso-fagi* (gulosos). O filósofo regrou o comportamento à mesa introduzindo arte à cozinha e ao alimentar-se.

Em *O Banquete* Platão (1991) discorreu sobre o amor, sobre as artes, ciências como a literatura, escultura e arquitetura, porém nada sobre a comida. O que teve influência decisiva sobre isso foi o fato de a satisfação do corpo através de suas necessidades, serem secundárias na teoria moral de Platão (1991). Para ele o que realmente confere humanidade ao humano, aberto à racionalidade potencialmente livre, são a essência intelectual e o arbítrio moral. Sendo assim, as necessidades físicas, incluso alimentar-se, foram relegadas às funções animais irracionais e desprovidas de liberdade.

Através da ruptura cartesiana, o pensar sobre a culinária foi considerado durante muitos séculos como uma literatura menor. Não por acaso, as mais verídicas informações sobre a cozinha do passado quase sempre se encontram em livros que não são de cozinha (REVEL, 1996). O que revela uma contradição, pois a cozinha foi extremamente importante para a nossa humanidade. A revolução cartesiana separou o sujeito do objeto, divorciando a alma do corpo e dividindo o homem em princípio do pensamento consciente por um lado e em dependência de pura mecânica por outro lado, expulsando assim as questões sobre alimentação da cultura erudita. Significava o divórcio entre a ciência e a subjetividade.

Numa perspectiva mais conciliadora, para Barthes (2004), Cadmo – Pai da escrita na Grécia – foi cozinheiro do rei de Sidor. Levando em conta esse fragmento histórico, o autor faz uma analogia à relação que une a linguagem à Gastronomia, ou seja, comer, beijar, cantar e falar tem origem como ferramenta o mesmo lugar do corpo: a boca.

Na antiguidade, a classe camponesa com predominância analfabeta, transmitiu a cozinha secularmente através de sua prática ininterrupta por não existirem registros escritos de tais práticas. Nas gerações que foram chegando o aprendizado deu-se por transmissão dos conhecimentos práticos de seus antecessores os acompanhando em como faziam a manipulação da cozinha (REVEL, 1996). O que

nos leva a pensar que cozinhar pode também ter uma característica congênita. Ou seja, o talento e a capacidade de produzir objetos de prazer gastronômicos podem vir do berço, de lares capazes de produzir amor à mesa, independente de condição financeira ou intelectual, simplesmente lares que cheiram a temperos e cocções.

A passagem pela França de celebridades como Cellini, Leonardo da Vinci, Andrea Del Sartre e Tiziano entre outros trazidos pelo rei da França Francisco I entre 1515 e 1547 foi tão importante que transcendeu as artes plásticas. Andrea Del Sartre, por exemplo, era membro da *Campagna Del Paiolo*, Academia Florentina de Gastronomia. Ele promovia encontros com doze colegas mais renomados onde cada um a seu dia devia preparar um prato de sua criação para puro prazer do grupo (FRANCO, 2001).

Contrariando a ideia de separação corpo-álma, corpómente, o processo de se alimentar tem uma função biológica e emocional que acontece no interior de um sistema vivo realizando suas necessidades de restauração e de prazer. Está ligado ao emocionar-se, à episteme da observação o fato de ter a capacidade de pensar o próprio pensamento. O sujeito exerce o poder de escolhas entre diversas possibilidades, incluindo a influência de suas escolhas na alimentação. A influência cultural, a exemplo disso, é determinante na crença e no uso de determinados tipos de alimentação (natural, onívora, macrobiótica, carnívora, etc.).

A questão da Gastronomia é uma área que contempla a estética e a filosofia. A cozinha relaciona-se com as belas artes e com as práticas civilizacionais de todas as épocas. As cozinhas de momentos históricos diferentes estão representadas tanto nas pinturas como nas esculturas, arquitetura e nas peças de teatro. A cozinha era até pouco tempo arte sem museu nem escola, sem história oficial (ONFRAY, 1999). O campo da alimentação é uma área de pesquisa que se entrelaça com a economia, com o social, com a religiosidade, com a cultura e com a antropologia. Desemboca na dietética que trata do que se come, do que se pode comer e daquilo que se deve comer. O alimento não satisfaz apenas a fome e ao apetite, mas, movimenta sujeitos e grupos sociais influenciados por mecanismos alimentares, gostos, bem-estar, patologias e renúncias (BONA, 2005).

Em seu livro *De caçador a Gourmet*, Franco (2001) conta que entre 1610-1643, sob o reinado de Luis XIII, houve uma tentativa de harmonização dos *menus*, onde se estabeleceu uma ordem na apresentação dos pratos controlando as extravagâncias (intemperança) do século precedente. A partir de então a culinária é vista principalmente como fonte de “ter prazer”. É nesse momento que a culinária se libera de sua estreita relação com a dietética. É possível associar que houve uma transição do “prazer de comer” para o “prazer da mesa”. O autor relata em seu texto que Luis XV apreciava a intimidade na hora de jantar, introduziu o hábito do *petit souppé*, ceia onde podia usufruir do verdadeiro prazer da mesa junto aos

seus convidados, sem a rigidez protocolar. Ele próprio, o rei, gostava de preparar alguns pratos para seu deleite.

Observa-se ao longo da história da humanidade os movimentos de distanciamento e de aproximação da Gastronomia às mais diversas áreas do conhecimento e até da religião. Alves (2003) se pergunta sobre o pecado do prazer, assunto incômodo para a religião no Ocidente desde as suas origens. Por esse viés, o que a Gastronomia deve à moral católica esteticamente, na realidade de sua relação com o prazer, enfaticamente na particularidade da relação que o alimento e o sagrado mantêm no universo católico? A eucaristia é um jantar antropofágico. Os convidados comem o corpo de uma pessoa morta a fim de se tornar semelhante a ela. É a comida e não os participantes que executa a transformação alquímica. Se a carne e o sangue da vítima forem assimiladas pelo nosso corpo eles se transformarão no que somos e nós permaneceremos nós mesmos. Mas, ao contrário, se a carne e o sangue nos devoram e nos assimila ficaremos semelhantes a eles: o corpo e o sangue de Cristo.

Para Alves (2003) conhecer e comer, palavra e alimento, são feitos da mesma matéria e realmente fazemos uso dessa associação sem nos darmos conta, por exemplo, de termos como “apetite de conhecimento”, “sede de saber”, “fome de informações”, “devorar um livro”, “saciar-me de leituras”, “mastigar um pouco de escrita”, “ruminar uma ideia”, “digerir um conceito”, “palavras doces”, “anedotas picantes” e tantos outros.

Segundo Fialho (1998) o processo cognitivo através de seus mecanismos elabora informações que dependem de estímulos aliando diferentes faculdades mentais como aprender, perceber e recordar. Já o processo de se alimentar ativa diretamente algumas funções primárias como desejo, prazer e fome produzindo a liberação de emoções como percepções atreladas a sentimentos onde o sensível do sujeito é solicitado. O estilo alimentar não se constitui por aquilo que come uma sociedade comumente, porém, por aquilo que *deseja* comer. As fantasias, sonhos e preferências alimentares fazem parte desta ou daquela sociedade com suas particularidades, ou seja, também pelos objetos de desejos gastronômicos. Além disso, deve-se observar que a memória gustativa está ligada ao que acontece no dia-a-dia, assim sendo, alimentar-se contém questões sociais como nutrição, inovação, tradição, ergonomia e etc.

Para Savarin (1995), em pleno século XVIII, a definição de Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que é relativo ao homem com o ato de se alimentar. Para este autor o princípio é zelar pela conservação dos homens, fazendo uso da melhor alimentação possível em prol de uma melhor saúde. Essa ideia da gastronomia associada à saúde foi ampliada com o passar do tempo. Tecnologia e subjetividade são campos que fazem parte da Gastronomia.

Hervé This e Gagnaire (2010) afirmam que o convívio com grandes cozinheiros o tirou do cartesianismo químico, pois se deu conta que em primeiro lugar existe uma arte chamada culinária que está acima da técnica. Usa como exemplo a construção de um *sufflé* que tem como

prerrogativa estar bom e não simplesmente belo. O bom e o belo na gastronomia é algo para se comer, não para ser admirado como outras artes, por exemplo, a pintura e a escultura. A Gastronomia é antes de tudo uma questão estética, ou seja, a um *sufflé* temos que dar-lhe sabor antes de volume. O autor diz ainda que o amor está presente fortemente no ato de dar de comer a alguém e que a companhia à mesa definirá que tipo de refeição será, prazerosa ou desprazerosa. Acrescenta que as comidas de sua avó não tinham técnica alguma, no entanto, a carga de amor junto ao componente alma estavam tão presentes que habitam as reminiscências do autor até hoje.

Mas não se pode falar de prazer gastronômico sem mencionar o movimento contemporâneo da indústria alimentícia que se rendeu à técnica da análise sensorial para cada vez mais atender às expectativas de sabor e qualidade de seus consumidores de larga escala. A indústria alimentícia moderna tem buscado formas técnicas para a fidelização desse consumidor. Se essa expectativa sensorial não for atingida, o produto não sobreviverá nesse mercado cada vez mais competitivo. A importância dessa ferramenta está distribuída ao largo das etapas do processo produtivo dos alimentos e objetiva estudar as percepções, sensações e reações do consumidor, incluindo aceitação ou rejeição, definindo ações como lançar ou não o produto no mercado consumidor.

A análise sensorial tem como objetivo todo o trabalho que se tem ao se pensar em decidir um novo produto procurando a lógica de fatores que ativem as percepções do consumidor. De nada vale um alimento que possua excelentes características físicas, químicas e biológicas se a qualidade sensorial não atender a expectativa do consumidor causando também o prazer gustativo e aromático. A ausência desses fatores transformará o produto em um fracasso comercial. O alimento seguro é uma imposição legal, porém a qualidade sensorial, que dependerá da aceitação do cliente, é o mais difícil dos componentes de um produto alimentício.

Essa técnica, desenvolvida no início da Segunda Guerra Mundial pelos Estados Unidos da América, chegou ao Brasil em meados de 1967 através do Instituto Agrônomo de Campinas para ajudar a definir a qualidade do café utilizando métodos de diferença e hedônicos. Naquela época o desenvolvimento de dietas balanceadas e inócuas teve aceitação baixíssima por parte dos soldados das forças armadas por não possuírem considerações relativas aos fatores sensoriais de prazer palatável levando a uma rejeição absoluta e fracasso logístico nutricional. O Ministério do Exército na época, financiou estudos no âmbito de métodos para ter acesso às tecnologias que definissem qualidade sensorial. A escala hedônica de nove pontos foi a mais usada, pois, atuava diretamente no julgador em seu gostar ou desgostar da amostra. A escala hedônica é um método de graduação de preferência em níveis de quantidade para alimentos e também usada para produtos não alimentícios que necessitem de avaliação subjetiva ou sensorial.

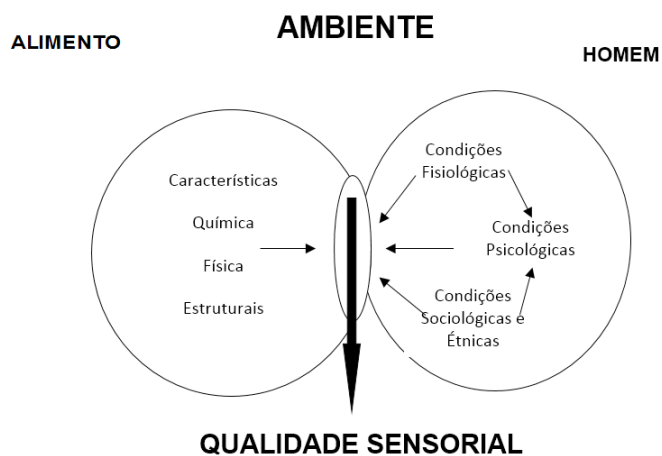


Figura 3 - Características que influenciam na qualidade sensorial de um alimento (DELLA LUCIA, 2008).

Figura 3: Características que influenciam na qualidade sensorial de um alimento (DELLA LUCIA, 2008).

Segundo Klagenberg (2012), para que se possa praticar a gastronomia em comunhão com a nutrição é preciso que nos mantenhamos eternos aprendizes da arte gastronômica e estudiosos da ciência da nutrição. Reafirma ainda que o conjunto nutrição-gastronomia tende a estar cada vez mais unido em prol do bem estar e segurança de comensais mais exigentes. As últimas tendências vindas do exterior aliada ao conceito de hotelaria chegam com toda a força adentrando na área hospitalar tentando mudar a ideia de ambiente que cheira a remédio, comida sem cheiro e sem gosto. A nutrição hospitalar e a gastronomia agregam valor histórico a esse cenário e resulta no aprimoramento para além da assistência nutricional. Poder proporcionar uma estada convalescente mais prazerosa ao paciente no que diz respeito ao sabor e objetos gastronômicos de prazer é item indispensável na promoção de vida do paciente. A gastronomia na área hospitalar entra com muita ênfase na nutrição, pois a ciência, o saber e a criatividade, unindo objetivos clínicos, dietéticos e sensoriais só se concretizam com a parceria do elemento gastronomia aliada ao prazer. O resgate da associação do prazer ao consumo de alimentos, mesmo que façam parte de dietas controladas e restritas, é antes de tudo um direito do paciente e um dever do terapeuta. Aliar restrições alimentares a dietética e a refeições atrativas visualmente e saborosas que remete o comensal-paciente às reminiscências que impulsionem sua recuperação é o grande desafio que vem unindo um sistema gastronômico às Unidades de Saúde (JORGE, 2005).

Uma triste constatação que nos ajuda no aporte dessas teorias é a quimioterapia, que destrói quase que automaticamente as papilas gustativas do paciente oncológico e produz no sabor desse comensal uma sensação de insípido ao ingerir o alimento, algo semelhante à queimadura na língua. Por isso hospitais que têm como prática o respeito aos seus pacientes oncológicos, incluem em suas cozinhas gastronômicas para darem cor à nutrição com o objetivo de alcançar o subjetivo desse comensal que perde o paladar, mas é reforçado no prazer pela memória gustativa aguçada como ferramenta de pulsão de vida.

DIÁLOGO FINAL: CONSIDERAÇÕES À MESA: GASTRONOMIA, PSICANÁLISE E ANTROPOLOGIA.

Assim, entre diálogos e diálogos, a pesquisa indicou que o prazer acontece pelo viés das sensações e do emocional. Como sabemos, não percebemos somente cinco sabores. Existem setores no órgão receptor que detecta os diferentes sabores ou gostos, por exemplo, o alcaçuz, que não é amargo nem doce. É sabor de alcaçuz e pronto. Seria muito pouco dizer que apenas detectamos sabores básicos sem apreciar a gama de sutilezas palatáveis derivadas de nossas bases gustativas. Seria como afirmar que apenas existem as cores básicas. O próprio sabor adocicado contém variações indescritíveis pelos diversos quilates gustativos humanos que desembocam em um sem-fim de sensações prazerosas ou não, tanto faz se da ordem do instante ou da ordem reminescente.

A Gastronomia é uma ciência que transcende a técnica, que não se limita às formas de cocção, de bem servir ou da harmonização à mesa. Todos esses fatores são fundamentais, claro. Porém não são tudo. O que se encontra por trás do manuseável no campo da emoção do par gastronômico é mandatário. Trata-se de uma experiência de sujeito-a-sujeito.

Em *A Festa de Babette* (1987), dirigido por Gabriel Axel, clássica referência à abstinência do prazer pelo credo de M. Lutero em uma aldeia da velha Dinamarca, a película deixa evidente o poder de transformação que os prazeres da mesa podem causar em relação à socialização e manifestação do contentamento, no sentido de regozijar, mesmo em paladares rudes, não acostumados aos requintes e sabores tão consagrados pela cultura e gastronomia francesa. O filme ressalta que a qualidade e o prazer não são passíveis de erradicação por esta ou aquela fé. Observa-se nessa obra-prima do cinema que o prazer não se limita aos comensais, pois a gastrônoma e *chef* em questão – Babette – se sente com o poder de transformação, pois a arte gastronômica aparece através de suas mãos. O fato de elaborar tamanho banquete com seus próprios recursos sem interesse econômico envolvido é como se fosse o resgate do artista culinário que estava aprisionado por trás do drama enredado pelo filme. A elaboração do *menu*, a preparação da mesa ao passar à ferro a toalha estendida, a colocação dos castiçais alinhando-os com precisão topográfica, a higienização dos utensílios do banquete e ainda a ética de liderança exercida em seu tenro ajudante orientando-o o que servir a cada momento, em que taça, pela direita, pela esquerda e no final do banquete a condução dos comensais à sala de estar para o café e licor, enfim, confirma seu prazer de ser gastrônoma. Naquele momento, Babette, mesmo dos bastidores esteve presente em cada garfada dos comensais e seu ego foi brilhantemente alimentado através da arte gastronômica, entrando completamente em contato com de seus objetos de prazer que ao que tudo indica, era o de dar prazer através de sua arte.

O filme *A festa de Babette* (1987) é realmente uma aula de alta cozinha, *slow food* e reações de prazer ao sabor, realçando as relações humanas e suas recalçadas emoções, alimentadas por desprazeres que a fé e a vida impuseram àquela comunidade bucólica.

O prazer gastronômico que conseguimos experienciar pertence às sutilezas do mundo interno, da subjetividade. Dar de comer a alguém é muito mais que alimentar ou nutrir um sujeito. É conduzi-lo ao mundo sensorial do prazer gastronômico. O prazer que o chef gastrônomo quer proporcionar ao seu comensal vem do amor embutido no prato, do amor da arte gastronômica oferecida subjetivamente, não do amor técnico. O sucesso e o prazer gastronômico dependem antes de tudo, da presença real do gastrônomo. Essa ideia de implicação e reserva tem tudo a ver com a dinâmica dos pares (FIGUEIREDO, 2000). É a chave para o estabelecimento do vínculo e da confiança. O par gastronômico só se concretiza desta forma. Ao mesmo tempo, essa presença em excesso poderá tornar-se um entrave para o sucesso prazeroso senão for cuidado pelo gastrônomo, fazendo com que o comensal sintam-se acompanhado, mas não invadido.

Em Gastronomia o verbo é sentir, emocionar-se. Para isto estão os cozinheiros, *chefs* e gastrônomos que, unindo técnicas e cuidados aliados à culinária com seu amor, são capazes de produzir prazer que com certeza norteará o deleite final do comensal.

Durante a pesquisa percorremos um pouco o íntimo da emoção humana através de autores que nos levaram a crer que predispor-se a fazer Gastronomia significa também objetivar *quem* irá experimentar aquilo que é produzido e não apenas alimentar o ego do *chef* gastronômico. Gastronomia é antes de tudo, apaixonar-se pelo prazer do outro através do próprio prazer em proporcioná-lo, é um verdadeiro poder humano.

Livrar-se um pouco das receitas e colocar a alma no prato, usá-la como tempero básico, as teorias sempre nos acompanharão enquanto gastrônomos, porém sejamos sujeitos sempre, para podermos construir todos os dias verdadeiros objetos de prazer à mesa. O tripé culinária-nutrição-gastronomia, unidos e conscientes de nossas responsabilidades, serão as ferramentas para alcançarmos esse objetivo.

REFERÊNCIAS

- A FESTA de babette.** Direção de Gabriel Axel. Produção de Just Betzer. Intérpretes: Stéphane Audran. Roteiro: Gabriel Axel. Música: Per Norgard. Dinamarca: Spectra Filmes, 1987. (102 min.), DVD, son., color. Legendado. Oscar Melhor Filme Estrangeiro 1988.
- AGOSTINHO, Santo. **Confissões.** São Paulo: Paulus, 1984.
- ALVES, Rubens. **Lições de feitura.** São Paulo: Edições Loyola, 2003.
- BARTHES, Roland. **O rumor da língua.** São Paulo: Martins Fontes, 2004.
- BONA, Fabiano Dalla. **Literatura e gastronomia: um casamento perfeito.** São Paulo: Italianova, 2005.
- DELLA LUCIA, Suzana Maria. **Métodos estatísticos para avaliação das influências de características não sensoriais na aceitação, intenção de compra e escolha do consumidor.** 2008. 135 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa / Minas Gerais, 2002. Disponível em: <http://www.tede.ufv.br/tesesimplificado/tde_arquivos/38/TDE-2008-05-14T133623Z-1158/Publico/texto completo.pdf>.
- FIALHO, Francisco Antônio Pereira. **Introdução ao estudo da consciência.** Curitiba: Gênese, 1998.
- FIGUEIREDO, Luís Claudio. **Ética e técnica em psicanálise.** São Paulo: Escuta, 2000.
- FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade II: o uso dos prazeres.** Rio de Janeiro: Graal, 1994.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** São Paulo: Senac, 2001.
- FREUD, Sigmund. Três ensaios sobre a teoria da sexualidade (1905). In: FREUD, Sigmund. **Obras psicológicas completas de Sigmund Freud: Um caso de histeria e três ensaios sobre sexualidade.** 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1989. p.129-250. Volume VII.
- FREUD, Sigmund. A interpretação de sonhos (1900). In: FREUD, Sigmund. **Obras psicológicas completas de Sigmund Freud.** 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1989. p. 1-660. Volumes IV e V.
- FREUD, Sigmund. Além do princípio do prazer (1920). In: FREUD, Sigmund. **Obras psicológicas completas de Sigmund Freud.** 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1989. p. 17-90. Volume XVIII.
- FREUD, Sigmund. O ego e o id (1923). In: FREUD, Sigmund. **Obras psicológicas completas de Sigmund Freud.** 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1989. p. 23-90. Volume XIX.
- FREUD, Sigmund. O mal-estar na civilização (1930[1929]). In: FREUD, Sigmund. **Obras psicológicas completas de Sigmund Freud.** 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1989. p. 81-178. Volume XXI.
- FREUD, Sigmund. A aquisição e o controle do fogo (1932 [1931]). In: FREUD, Sigmund. **Obras psicológicas completas de Sigmund Freud.** 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1989. p. 227-240. Volume XXII.
- JORGE, Andrea Luiza. História e evolução da Gastronomia Hospitalar. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 70, n. , p.3-7, Jan/Fev 2005. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=1>
- KLAGENBERG, Liana. **Nutrição e Gastronomia:** Porto Alegre: Santa Casa Complexo Hospitalar, 2012. 117 slides, color. Disponível em: <http://www.crn2.org.br/download/23_10_2012_13_42_43_Palestra Liana Klagenberg.pdf>.
- LEVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido.** São Paulo: Cosac

Naify, 2010. Mitológicas, Volume I.

MONTANARI, Jean-louis Flandrin e MASSIMO et al (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa: Filosofia do gosto**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

O SABOR de uma paixão. Direção de Robert Allan Ackerman. Produção de Robert Allan Ackerman, Brittany Murphy. Intérpretes: Brittany Murphy, Toshiyuki Nishida. Eua, Japão: Media 8 Entertainment, 2008. DVD, son., color. Legendado.

O TEMPERO da vida. Direção de Tassos Boulmetis. Intérpretes: George Carraface, Basak Koklukaya, Themis Panou. Grécia, Turquia: Imagem Filmes, 2003. (108 min.), DVD, son., color. Legendado.

PLATÃO. O Banquete. In: PLATÃO. **Diálogos**. 5. ed. São Paulo: Nova Cultural, 1991. p. 32-102. (Os Pensadores). Tradução e notas de: José Cavalcante de Souza.

PROUST, Marcel. **No caminho de Swann** (1913). Lisboa: Relógio D'água, 2003. (Em busca do tempo perdido. Volume I). Tradução de: Pedro Tamen.

RATATOUILLE. Direção de Brad Bird. Produção de Brad Bird. Roteiro: Jan Pinkava. Música: Michael Giacchino. Eua: Pixar Animation Studios, 2007. (111 min.), DVD, son., color. Legendado.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução de: Paulo Neves.

SLOW FOOD BRASIL. **Movimento slow food**, 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/>

THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. **Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica**. São Paulo: Senac, 2010. Tradução de: Guilherme João de Freitas Teixeira.

WINNICOTT, Donald. **A família e o desenvolvimento individual**. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

WRANGHAM, Richard. **Pegando fogo: Por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. Tradução de: Maria Luiza X. de A. Borges.

Recebido em 1-MAI-2014

Aceito em 10-JUL-2014