



Carlos Alberto Dória\*

## O gosto, deriva cultural do *paladar*

Como em todo fenômeno humano, a produção da própria vida é o ponto de partida e, nela, a comida aparecerá como trabalho objetivado e disposto para o outro. Ela é sempre um objeto material/simbólico que, no seu processo de produção, passa por uma *objetivação* e, no seu consumo, por uma *subjetivação* –para usar a terminologia de Marx em relação à produção em geral. Desse modo, sempre teremos que explicar as transformações materiais e aquelas mais propriamente simbólicas, para não tomarmos o processo apenas como via de alienação. Complementarmente, na produção do alimento –da domesticação de espécies à preparação segundo dita a cultura– já estão dadas

as possibilidades de escolha do paladar, pois cada cultura construirá um arco que abarque todos os *gostos* individuais que abriga. No entanto, não há automatismo algum para chegar a isso, e a ciência do gosto será a ciência dessa série de mediações que é preciso conhecer.

Tal qual o riso, o *gosto* posto em ação através da alimentação é próprio do homem; uma qualidade ao mesmo tempo natural e simbólica, posta além da condição animal (Boutaud, 2005, p. 83). No entanto, é conhecida a dificuldade das ciências humanas em relacionar as duas ordens –natural e simbólica–, preferindo tomar a cultura como já constituída, isolada e oposta à natureza –como uma realidade

---

\* Bacharel em ciências sociais pela USP, com doutorado e pós-doutorado na Unicamp, tendo estudado o darwinismo no Brasil.

“superorgânica” conforme Alfred Kroeber–, para dela derivar seus objetos. Por isso o *paladar* e o *gosto* são desses territórios onde as ciências avançam lentamente, deixando atrás de si a sensação de que a experiência empírica de cada um de nós tem o poder de falar mais alto do que o conhecimento reflexivo, pois parece que temos que decidir se ele é uma sensação fisiológica ou uma construção cultural<sup>1</sup>.

Teorias modernas sobre a formação da linguagem merecem consideração em auxílio a esse problema. Uma delas é formulada no domínio da epistemologia da biologia por Humberto Maturana, no seu *A árvore do conhecimento* (Maturana e Varela, 2001). Esse autor retoma a hipótese darwiniana de que a comunicação não é o plano onde se cria uma barreira intransponível entre os animais e o homem (quando a linguagem é entendida como poder de formular conceitos gerais e abstratos), mas sim algo que *une* animais e homens num plano onde as diferenças são mais de grau do que de natureza. Em suas próprias palavras, “não há descontinuidade entre o social, o humano e suas raízes biológicas. O fenômeno do conhecer é um todo integrado e está fundamentado da mesma forma em todos os seus âmbitos” (p. 33). É pois forçoso reconhecer que toda teoria convencional do conhecimento e da comunicação parte da ideia equivocada de que sua base física reside no sistema nervoso central, deixando de captar como esse processo se enraíza na *totalidade do ser vivo* (p. 40); em outras palavras, na base das questões relacionadas como a comunicação já trazemos implícita uma resposta, que é a própria *organização do ser vivo*. Ora, do ponto de vista mais geral, os indivíduos estão sempre organizados em sociedades, subsumidos em comunidades que são aquelas que verdadeiramente “conhecem”, pois “os organismos participantes satisfazem suas ontogenias individuais principalmente

por meio de seus acoplamentos mútuos, na rede de interações recíprocas que formam ao constituir unidades [coletivas]” (p. 49).

Retomando o nosso tema –o *paladar* e o *gosto*–, é forçoso reconhecer que as *fisiologias* do século XVIII, mais especificamente aquela escrita por Brillat-Savarin (1825/2001), procuraram circunscrever o gosto no âmbito fisiológico do paladar, embora o próprio Savarin identificasse a sua formação nas interações prazerosas com o objetivo da reprodução da espécie e do indivíduo, isto é, no sexo e na alimentação. Ele nos fala de um “sentido genésico” ou do “amor físico” (p. 33), que encontrou muitas vezes confundido com o tato. Esse sentido, para ele, era o sentido do prazer que Deus teria incrustado no organismo humano como forma de encaminhá-lo para a função reprodutiva. Se não fosse o prazer, não teríamos porque procurar o outro ou o alimento. Inversamente, aqueles que não atendem ao chamado do prazer são arrastados em direção ao alimento pela dor (a fome). E da construção do prazer já participa a inventividade humana: o coquetismo feminino, de um lado, e uma espécie de “coquetismo alimentar”, de outro, como lhe sugeria a descoberta e o uso da baunilha, “embelezando” os alimentos. Para Savarin, portanto, o *gosto* é o “lugar sensual” ou o juízo que se forma ao longo do processo de sedução, que é, ao mesmo tempo, fisiológico e cultural. Mas ao longo do século XIX essa faculdade humana de descobrir o prazer através do sabor foi encapsulada na língua, desenhando um mapa onde os quatro sabores básicos então conhecidos –o doce, o azedo, o amargo e o salgado– foram distribuídos por regiões suas<sup>2</sup>.

Contudo, se deixarmos de lado por um momento a fisiologização do gosto, constataremos que, dentre as primeiras dificuldades, está aquela que se situa no próprio campo semân-

---

1. O cientista Hervé This (2007), preocupado em rever criticamente a bibliografia sobre o *gosto* e sua distinção em relação ao *sabor*, define-o da seguinte maneira: “O conjunto das sensações gustativas (sabores), olfativas (cheiros e aromas), mecânicas, propioceptivas, térmicas é o gosto, que, uma vez sentido de maneira fisiológica, é interpretado pelo cérebro, que com ele associa qualidades segundo as experiências individuais ou sociais (lembranças, emoções, aprendizagens etc.). Devemos ainda assim chamar de *gustação* a percepção da sensação geral do gosto? É preciso então nomear diferentemente a percepção dos sabores. Proponho o termo ‘*sapicion*’ ou ‘*sapiedade*’, que é a qualidade do que é sávido” (p. 13).

2. Apesar de sabermos, hoje, que qualquer região da língua contém os bulbos que percebem qualquer dos sabores, a imagem errônea do “mapa da língua” ainda faz parte dos livros e materiais didáticos que pretendem explicar o paladar.

tico, onde a confusão entre *gosto* e *paladar* em nossa língua (mas não só nela) embarça a discriminação do objeto, mantendo borradas as fronteiras entre as dimensões simbólica e fisiológica da experiência humana a que se refere. Além disso, as fronteiras entre os sentidos parece ter seu acesso negado pela própria linguagem. Tome-se, como exemplo, a palavra *flavor*, cuja etimologia mostra, desde o século XIV, que, no idioma inglês, significou ora “*smell*”, ora “*taste*”, ora indicou uma espécie de “fusão” entre os sentidos do olfato e do paladar<sup>3</sup>.

Não só em relação ao *flavor* se constata a dificuldade em nomear as sensações gustativas. Ela está fortemente presente, por exemplo, na construção vocabular da enologia. Já por volta dos anos 1970, se lamentava a profusão de termos utilizados nas descrições de vinhos, estimados então em 611 palavras, sem que fossem capazes de configurar uma linguagem precisa, sensível, minimamente fiel e universal na fixação de sensações paladares, visuais e olfativas adstritas a um objeto. Segundo alguns autores, embora fossem registrados avanços na descrição da fase sensorial fisiológica, a tradução descritiva da linguagem estandardizada era ainda muito confusa, prendendo-se a um marco nacional de tratamento dos vinhos (Razungles e Bidan, 1987) que se buscava superar.

A indeterminação de fronteiras sensoriais nas experiências que envolvem o paladar é um fato empírico que, em geral, condiciona a formação de juízos sobre o *gosto*. Mas a subjetividade do *gosto* (e não é à toa que ouvimos reiteradamente o lugar comum de que “gosto não se discute”...) é mesmo uma dimensão constitutiva sua, de vez que intervêm, para além da fisiologia, aspectos culturais gerais, ou aqueles decorrentes da posição social do sujeito, bem como uma certa *gestalt* que se explica pela singularidade de uma vida. Assim, a construção do gosto de um alimento exige do analista que realize um percurso multidisciplinar, atento às

menores variações de qualquer ordem, tendo em vista buscar representá-lo como uma totalidade, ou uma experiência humana sobre a qual podemos discorrer.

A “fisiologização” a que nos referimos também estabelece uma dificuldade muito grande de irmos além das fronteiras da cultura ocidental na construção de um universal humano. Nunca é demais lembrar que, enquanto consideramos o picante, o arenoso, o crocante (*crispy*), o gosmento, o adstringente, o quente e o frio como *sensações* – e não *sabores* –, o picante será um sabor na cultura chinesa, assim como o picante, o adstringente, o leve e o insípido o são na cultura indiana. Por fim, sabemos que o *umami* – um quinto sabor descoberto no Japão no início do século XX – pode ser traduzido na base “objetiva” com a qual, no Ocidente, deciframos os *sabores básicos*, segundo a capacidade que possuem de impressionar as nossas células gustativas, produzindo estímulos elétricos específicos que chegam ao cérebro.

De fato, foi só no começo dos anos 1990 que se consolidaram os conhecimentos modernos sobre a fisiologia do paladar, proeza devida aos cientistas Robert Margolskee, Susan K. McLaughlin e Peter J. McKinnon (Smith e Margolskee, 2001). Eles identificaram uma molécula que chamaram *gustducina* – por conta de sua semelhança com a *transducina*, localizada na retina e que ajuda a traduzir a luz num impulso elétrico ou visão –, que está na base dos receptores gustativos. Esses receptores são específicos para cada um dos cinco sabores (doce, amargo, salgado, azedo e *umami*), agindo uma certa proteína G<sup>4</sup> como intermediária entre os elementos naturais que os portam e o sistema nervoso, que codifica e “traduz” os impulsos elétricos em termos que o cérebro consegue identificar e interpretar como tal. Essa descoberta tem servido como guia na busca de outros *sabores básicos* (ou receptores específicos), tendo se anunciado

3. Brillat-Savarin (1825/2001) já advertia: “o gosto é simples na verdade, ou seja, não pode ser impressionado por dois sabores ao mesmo tempo. Mas ele pode ser duplo e mesmo múltiplo por sucessão, isto é, no mesmo ato de deglutição podemos experimentar sucessivamente uma segunda e até uma terceira sensação (...) que designamos pelas palavras *ressaibo*, *perfume* ou *fragrância*” (pp. 48-9).

4. Nem todos os sabores necessitam essa “tradução” da proteína G: o salgado e o azedo agem “diretamente” ao passo que os demais, indiretamente..

recentemente a descoberta de um “sabor de gordura”, bem como a existência de pesquisas em curso sobre o açafrão e o alcaçuz. Some-se ao enfoque fisiológico, ainda, a última moda inaugurada pelos estudos epigenéticos aplicados à alimentação (Poulain, 2012)<sup>5</sup>. Por fim, juntam-se os estudos de Matty Chiva (1985), com base na mímica de recém-nascidos, apontando um atavismo dos bebês em direção ao doce e, inversamente, uma rejeição forte diante do amargo. Seja como for, a explicação do mundo natural não é suficiente para compreender o paladar, como Brillat-Savarin já havia sugerido ao colocar o prazer/dor na encruzilhada da fisiologia com a cultura.

O registro dessas iniciativas nos serve para contrastar o quanto engatinham os estudos sobre os aspectos culturais, sociais e psicológicos envolvidos na percepção humana dos sabores. Na antropologia e na sociologia, a nova voga data dos anos 1980, graças à iniciativa pioneira de Edgar Morin, ao acolher sob sua orientação uma geração de alunos voltados para o estudo da alimentação, criando, assim, um novo espaço institucional de investigação. Do mesmo modo, a semiótica do gosto passa a se interessar pela alimentação, de sorte que uma nova dimensão de tratamento vai se consolidando para além da fisiologização.

Voltando a Humberto Maturana, ele nos sugere que a forma específica de conhecer dos vertebrados é a imitação, o que permite que a “interação vá além da ontogenia de um indivíduo e se mantenha mais ou menos invariante através de gerações sucessivas” (Maturana e Varela, 2001, p. 217), sendo que as condutas *culturais* podem ser definidas como

configurações comportamentais que, adquiridas ontogeneticamente na dinâmica comunicativa de um meio social, são estáveis através de gerações, [o que permite] uma certa invariância na história de um grupo, ultrapassando a história particular dos indivíduos participantes. [...] A imitação e a contínua seleção comportamental intragrupal desempenham aqui um papel essencial, na medida em que tornam possível o estabelecimento do acoplamento dos jovens com os adultos, por meio do qual é especificada uma certa ontogenia,

que se expressa no fenômeno cultural. Assim, a conduta cultural não representa uma forma essencialmente distinta em relação ao mecanismo que a possibilita. O cultural é o fenômeno que se viabiliza como um caso particular de comportamento comunicativo (p. 223).

Até esse ponto, a teoria de Maturana sobre o comportamento imitativo pode não encerrar grande novidade para sociólogos familiarizados com as “teorias da imitação” formuladas por Gabriel Tarde, no final do século XIX, e retomadas pela “memética”, conforme proposta por Richard Dawkins no seu livro *O gene egoísta*. Mas Maturana entende que o *domínio linguístico* se constitui na exata medida em que um domínio de condutas comunicativas possa apresentar um regramento que venha a *aparecer como semântico para um observador*, isto é, ao se tratar

cada elemento comportamental como se fosse uma palavra que permite relacionar essas condutas à linguagem humana [...]. [Desse modo] é tal condição que ressaltamos, ao designar essa espécie de classe de condutas como constituintes de um *domínio linguístico* que se forma entre os organismos participantes (p. 229).

Ora, o gosto do comestível é justamente um domínio linguístico específico que se forma através da integração da experiência e da valorização do momento no seio da experiência sensível (Boutaud, 2005, p. 174); e esta, “pré-reflexiva”, adquire sentido numa ontogenia à medida que se desenvolve a empatia com a coisa e o acoplamento com outros que também se relacionam com ela. Sem dúvida a valorização do sentido da experiência transcende o ato de comer, a mesa, em direção à área simbólica que a mesa ocupa na nossa “sensibilidade de época” (p. 177).

Essa linha de raciocínio é compatível com aquela que Darwin desenvolve em *The descent of man* (1871), ao assinalar que, em determinado ponto da evolução, o homem deixa de se transformar fisicamente para se adaptar ao meio, para, ao contrário, passar a transformá-lo como expediente adaptativo, coinci-

5. Para uma explicação mais detalhada sobre a epigenética, ver Jablonka e Lamb (2010).. Para una explicación más detallada sobre la epigenética, ver Jablonka y Lamb (2010).

dindo essa etapa com o desenvolvimento dos chamados “instintos sociais”, quando emerge o “altruísmo” (fazer algo para o outro, sacrificando o “egoísmo seletivo”) nas condutas coletivas<sup>6</sup>. Algo semelhante Hervé This aponta como o comportamento dos jovens que, tendo certa repulsa ao amargo, submetem-se ao consumo de cerveja em grupo, em prol de um ganho maior de socialização até passarem a “gostar” dessa forma do amargo (This e Gagnaire, 2006). E quando Lévi-Strauss diz que a cozinha funda, de uma certa maneira, a cultura, podemos acrescentar que ela a funda e refunda permanentemente, e que a imbricação do sujeito na cultura inscreverá a sensação que ele arrasta como *gosto* numa ordem que sobredetermina aquela onde os reagentes físicos são percebidos pelos botões gustativos, informando o cérebro do que se trata. Mas essa passagem só se tornará plenamente compreensível na medida em que formos capazes de aprofundar uma teoria sobre o intermediário material nas transações simbólicas, com destaque para as sensações dessa natureza.

Sem dúvida a experiência do comer coloca o sujeito naquela encruzilhada entre o acolhimento do mundo e o desafio de uma experiência outra, o mergulho no desconhecido, onde as escolhas feitas estão longe de serem óbvias. Estados de espírito, desafios, certezas, tudo em ebulição acaba plasmando um gesto em direção ao alimento ou se afastando dele, de tal sorte que no seu evoluir esconde-se o gosto/ desgosto que precisa ser arrancado de lá por uma vontade qualquer. Pode-se imaginar que nos primórdios do processo de hominização o sabor tenha cumprido o papel de, paulatinamente, ir substituindo o risco de uma exposição a perigos alimentares que, como todo alimento, tem também o seu gosto. A fixação dessas escolhas certamente foi pondo o homem longe da experiência de tentativa e erro, sempre seletiva, configurando a cultura alimentar do grupo. É difícil para nós, que acreditamos no valor supremo do livre arbítrio,

admitir que essa socialização do paladar tenha se dado, primeiramente, de forma impositiva. Seja através dos cuidados da mãe<sup>7</sup>, seja pela proibição de contato com certos alimentos, uma dieta restrita vai se impondo como aquela que não só fundamenta a identidade cultural do grupo –e, portanto, é desejada– como também corresponde à melhor adaptação humana a um certo ambiente.

## Referências

- Boutaud, J.-J. (2005). *Le sens gourmand: de la commensalité, du goût, des aliments*. Paris: Jean-Paul Rocher Éditeur.
- Brillat-Savarin, J. E. (2001). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras. (Trabalho original publicado em 1825).
- Chiva, M. (1985). *Le doux et l'amer*. Paris: PUF.
- Jablonka, J. e Lamb, M. J. (2010). *Evolução em quatro dimensões: DNA, comportamento e a história da vida*. São Paulo: Cia. das Letras.
- Maturana, H. e Varela, F. (2001). *A árvore do conhecimento: as bases biológicas da compreensão humana*. São Paulo: Palas Athena.
- Poulain, J.-J. (ed.). (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF.
- Razungles, A. e Bidan, P. (1987). Reflexiones sobre la degustación: la necesaria estandarización de los descriptores en el análisis sensorial de los vinos. Recuperado de <http://www.videosyvinos.com/newcomp.php?id=219>
- Smith, D. V. e Margolskee, R. F. (2001). Making sense of taste. *Scientific American*. Recuperado de <http://www.scientificamerican.com/article/making-sense-of-taste/>
- This, H. (2007). A nova fisiologia do gosto. *Scientific American Brasil*, 1, 10-19.
- This, H. e Gagnaire, P. (2006). *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique*. Paris: Odile Jacob.
- Tort, P. (2008). *L'effet Darwin. Sélection naturelle et naissance de la civilization*. Paris: Seuil.

6. Para uma exposição detalhada sobre esse aspecto da teoria darwiniana, ver Tort (2008).

7. Recordo aqui a frequência com que os grupos indígenas brasileiros apreciam a pimenta. Esse “gostar”, longe de ser um atavismo, é construído pela insistência da mãe ao oferecer comidas apimentadas sempre que a criança demanda algo de comer. A criança adulta será, necessariamente, uma “comedora de pimenta”.