COZINHA FILOSÓFICA, APETITES LITERÁRIOS

Carlinda Fragale Pate Nuñez(UERJ / SBEC)

Resumo: As práticas culinárias e gastronômicas têm constituído uma importante fonte de informações para antropologia, a história social, a literatura e as artes. No domínio das ciências da Antigüidade, torna-se um dos discursos mais instigantes, não só pela curiosa reconstituição dos hábitos alimentares de uma ancestralidade prestigiosa, como pelas associações que possibilita com outras práticas fundamentais da cultura mental e simbólica, constituindo um especial nutriente para o imaginário poético e artístico. No ato de comer e beber, o homem grego - amante dos prazeres antes que todos os outros - investiu muito mais do que esperanças de nutrição e sobrevivência. Nessas demandas da fisiologia, encontrou os fundamentos para concepções sobre o homem e sobre o mundo: uma verdadeira enciclopédia das civilizações.

Palavras-chave: Comida - Homo édax - Gastronomia antiga - Filosofia do gosto

Uma verdadeira história da humanidade se poderia escrever a partir dos ritos de comensalidade, bem como da mudança de atitudes do homem em relação ao alimento. Entre termos como *homo faber*, *homo sapiens*, *neanderthalensis*, *erectus*, *habilis* com que a Antropologia prodigaliza seu saber classificatório, certamente falta algo como *homo edax*, caracterizado pela distinção entre o ato de comer e o natural impulso à alimentação e à nutrição. Por esta faceta antropológica, instaura-se o marco civilizatório absolutamente distintivo e não desprezível com que o homem se peculiariza como ser comedor / devorador.

Seguindo o rasto aberto pelas próprias palavras, confirma-se esta cartografia da evolução humana que se constrói em torno da comida. Comer se poderia considerar a ação socializada por excelência, já que não se pratica individualmente, nem se restringe ao registro daquilo que se ingere. Implica a parceria etimologicamente registrada no prefixo (“com-”) que acompanha o radical do *edere* latino (“devorar”), perdido na passagem para o português. A reboque desta noção que sutilmente se instila na versão original do vocábulo, vem a idéia de que a comida se identifica não exclusivamente por suas qualidades intrínsecas (valor nutritivo, estético,

exotismo, trivialidade...), mas, sobretudo, pelo contexto em que a operação de comer acontece: como, onde, quando, com quem, entre todos os demais aspectos contingenciais que fazem da refeição mais do que um reclamo da fome, um evento.

Na mesma chave se compreende por que a comida excede a condição de alimento, para se investir de intrincados critérios de elaboração e justificar os verdadeiros tratados que a tematizam. Vale dizer que, desde a sua origem, a consciência sobre o ato de comer carrega consigo os carismas de uma prática cultural que, mesmo surpreendida na sua banal cotidianidade, evoca os prazeres por ela oferecida.

Ao longo do tempo, o que se verifica é uma especialização da cultura em direção às práticas muito menos alimentícias que gastronômicas, fenômeno que as línguas registram implacavelmente, ao consignarem, apenas a partir do século passado, a criação de um vocabulário concernente aos rigores do *savoir manger*. Não gratuitamente, é a língua francesa, com todas as conotações intelectuais e vanguardistas de que este país se vê impregnado, que fornece as palavras referentes à imagem culturalizada do comer: *gourmand*, *gourmet*, *gourmandism*, *gourmandise*.. até a existência de uma *littérature gourmande*... A mesma tradição cultural que inventou o perfumismo (contemporâneo às movimentações pré-revolucionárias de fins do século XVIII), soube criar o seu correlato alimentar. É a cultura do desperdício gástrico que se inscreve sob a arte de cozinhar e a fruição do paladar.

O passado remoto da humanidade, ao contrário, foi sempre parcimonioso, no que diz respeito aos prazeres da mesa. A etnologia registra o aparecimento muito recente das salas de refeição, razão pela qual não se encontra este tipo de cômodo, por exemplo, em Versailles, que bem se pode tomar como modelo da realeza européia. A ratificar a descrição que acompanhava os hábitos alimentares desses nossos antepassados mais próximos, basta citar o conhecido fato de que os Luíses faziam suas refeições em seus aposentos, ou então, nas datas festivas, em galerias à que acorriam os populares, interessados em acompanhar a cerimônia semi-sagrada da “refeição real”. Após o evento, não sobrevivia qualquer registro do fato naquele espaço.

Em seus primórdios, depois de ter sido por muito tempo frugívoro, o

homem viu despertar-lhe o instinto carnívoro. A dificuldade imposta pela alimentação à base de legumes, que exigiam artes (cerâmica e metalurgia) e utensílios (caçarolas, vasos, panelas...) só desenvolvidos depois de séculos, praticamente impôs a opção pela dieta animal. Tal decisão significou a ruptura com um modelo alimentar insuficiente e a tomada de uma série de decisões imprescindíveis que garantiram o triunfo do homem sobre a natureza que o rodeava. A passagem para a alimentação carnívora só foi possível, porque inventaram-se armas e, no confronto com os animais, o homem fez deles seu alimento.

A carne crua que estes ancestrais remotos comiam deixou seus vestígios no apetite ainda provocado pelos salsichões e mortadelas, pelas anchovas, arenques e congêneres que ainda hoje não se cozinham.

A descoberta do fogo aplicada primeiro à secagem, depois ao cozimento das carnes, facilitou a consagração deste alimento e o aperfeiçoamento das técnicas de preparação do churrasco à cocção. Com Lévi-Strauss (*O Cru e o cozido*) aprende-se a encarar o fogo de cozinha como o operador cultural com que mais nitidamente se pode atestar o nível de civilização dos povos. Por outras palavras, de acordo com o uso que as sociedades dão ao fogo no cozimento dos alimentos, descreve-se o seu lugar no percurso figurativo que vai da natureza à cultura, conforme os estádios prescritos pela culinária: cru, grelhado, cozido em água, banho-maria, assado, defumado...

Deste panorama para o mundo da cultura letrada galgam-se eras, mas os hábitos mentais e comportamentais confirmam sua gênese. Na mais antiga obra da literatura ocidental, a *Ilíada* de Homero, situada em meados do século VIII a.C., mesmo nas contingências belicosas em que se desenrola o longo poema, não faltam ocasiões para os guerreiros se deliciarem em lautas refeições; algumas vezes, banquetear-se.

Sacrifícios propiciatórios, embaixadas, armistícios ou o seu contrário, preparação de combate, celebrações de vitória ou ritos fúnebres, não faltam motivos para que heróis, gregos ou troianos, deponham as armas e confraternizem, repartindo pão, carne grelhada e vinho.

A despeito disso, os gregos, a quem Homero dirigia o epíteto de “comedores de farinha”, comiam pouco e mal. O alimento essencial da época clássica, de fato, era a *maza*, uma bolacha de farinha de cevada,

que também podia ser preparada com farinha de trigo candial (muito alva). O pão produzido com esta última (o *artos*), Sólon recomendava que se comesse exclusivamente em datas festivas. Na época de Péricles, não havia este tipo de ingerência do Estado sobre a vida privada, mas também não se abusava: o grego comum, pela manhã, comia o *acratismos*, ou seja, alguns pedaços de pão de cevada ou de trigo ensopados em vinho puro. Às vezes o cardápio incluía azeitonas ou figos. À tarde, era a hora do *ariston*, uma refeição ligeira, que só se complementava, ao fim do dia, com o *deipnon*, mais substancial.

Os registros mais antigos, ligados aos costumes helênicos, atestam uma brilhante cultura social em torno do comer. Miticamente, Cadmo, o introdutor do alfabeto na Grécia, fora cozinheiro do rei Sídon, o que explica não só as origens fenícias do alfabeto grego (e, por extensão, da cultura do ocidente), como a associação imemorial de dois códigos privilegiados da cultura: a escrita e a culinária. Por esta via, pode-se mesmo entender que as duas constituem linguagens que se compaginam, na articulação de seus signos e na construção de seus sentidos. Numa e noutra se inscrevem mensagens e se organizam discursos eivados da memória coletiva e de sentimentos individuais. Por isso mesmo, vêm-se ambas tão endereçadas à interpretação quanto à propícia expressão de semantismos que resvalam do horizonte comunicativo da língua para a ordem do prazer, do gozo, do desejo.

Entre a língua falante e a língua gustativa há menos mistérios do que atribui nossa vã filosofia. A diferenci-las, apenas a sua instalação no processo comunicativo que elas deflagram: uma, como emissora; outra, receptora desta semântica cujo canal não é outro senão o desejo camuflado.

Não por outra razão, todas as culturas expressam pelo mesmo verbo “comer” as ações com que se satisfazem as duas modalidades de apetite eminentemente humano, o gástrico e o sexual. A correlação destas duas práticas prazerosas levou os povos antigos a rodearem de camas as mesas dos festins e de comer deitado.

De fato, a cozinha ancestral torna evidentes sentidos que se dissiparam ao longo da história da cultura. Voltar a ela significa, em muitos sentidos, recuperar a estrutura moral dos povos, talvez o resgate de sua personalidade histórica.

Em torno do costume de deitar-se à mesa, estipulam-se as diferenças entre espartanos e atenienses: os primeiros, valorizando a força e a coragem, rejeitavam este hábito, com a mesma persistência com que cultuavam a frugalidade; os últimos, sem serem excessivos, transferiram para a posteridade a imagem dos aprazíveis banquetes com que, literalmente, se **deleitavam**.

Em geral, não se comia carne, por ser cara e poder-se contar com boa oferta de peixe. Os criadores, no campo, serviam-se de carne de criação (porco, galinha, carneiro e cabrito), mas carne bovina, para o povo, só mesmo a de refugo, em dias de ritos sacrificiais. Quanto aos legumes e vegetais, o solo pobre e infértil não permitia variedade; tampouco a regularidade de consumo. Por isso privilegiavam-se as favas e as lentilhas, num tipo de purê denominado *ethnos*. Tomavam a água, o leite (principalmente de cabra) e o hidromel. Como o vinho era muito forte, costumavam misturá-lo com água, conforme ainda se faz muito comumente, no sul da Europa.

Sóbrios por convicção religiosa e política, os atenienses – imagem ideal de todos os gregos – adornavam suas refeições frugais e pouco numerosas com aquilo que constituía o verdadeiro alimento para o grego clássico, a conversação. O dialogismo impregnou de tal modo os hábitos dos gregos, que é através dele que se fecha literariamente o ciclo histórico do helenismo. Platão, autor de Diálogos, celebra cozinheiros famosos e a boa tradição jônica de parcimônia no comer. Recomenda, na *República*, as refeições leves, pouco valorizadas no conjunto das atividades cotidianas. Imprescindível era que se realizassem coletivamente, como forma de socialização permanente; e que o alimento compartilhado, do preparo à degustação, simbolizasse a prática da solidariedade com que se nutriria sua Calípolis utópica.

O que se verifica é que, trivializado o alimento, recrudescer o caráter festivo da cerimônia. Tal é a prioridade dos conteúdos morais e filosóficos da comensalidade helênica, que a celebração por excelência (e que serve de título a um dos mais importantes diálogos platônicos) se denomina **sympóion**, etimologicamente, “reunião de bebedores”. O correlato latino “banquete” não lhe corresponde tão exatamente quanto o termo **convivium**... A imagem do *ágape* platônico é tão sublime, que o termo adquire, na língua grega, a acepção de “amor”.

Os romanos preservaram seus costumes frugívoros enquanto beligeraram. Até que foram aculturados pelos gregos... No bojo da literatura e da filosofia, das lições hipocráticas, soloninas, retóricas e poéticas com que aprimoraram seus costumes, também foram importados por Roma os prazeres à mesa - que, rapidamente, se transformaram em prazeres da boa mesa.

Entre os comensais romanos, o luxo, a exuberância, a variedade, a quantidade e a excedência são proporcionais ao alargamento de suas fronteiras territoriais. Como que superlativando os preceitos trazidos da Grécia, a mesa romana é excessiva: os acessórios abundavam, bem como o número de escravos para atendimento aos convivas e a sofisticação do ambiente em que se realizava o espetáculo da degustação. A prodigalidade romana não se sonegava ao estômago, a níveis de aberração e paroxismo.

A teatralidade inerente ao império de Augustus já se anunciava desde os tempos de Lúculus, célebre pelo requinte e pela ostentação à mesa. A abundância referenda a perenização do general que dispendia somas incalculáveis para garantir festins inolvidáveis e satisfazer a sensualidade de seus convivas.

Os vomitórios romanos, repugnantes para a delicadeza dos costumes modernos, confirmam o mais alto grau de exaltação gustativa atingido no quadro da Antigüidade.

A intemperança romana perseverou até o século IV da era cristã, quando o catolicismo proclamou preceitos contra a duração do repasto, a voluptuosidade dos comensais, a licenciosidade dos anfitriões, o esbanjamento perdulário e agressivo dos inumeráveis acessórios que compunham a cena gastronômica. A austeridade medieval, que prescreveu o prazer gástrico, colocou a *gourmandise* entre os pecados capitais.

Os hábitos alimentares com que a cultura greco-romana emoldurou a enorme produção de bens simbólicos legados à posteridade pós-clássica não resistiram à invasão dos bárbaros. Com a sua chegada, rui o mundo antigo e se sepultam as cozinhas prestigiosas que entretinham os ágeis deuses no Olimpo e atletas nos jogos pan-helênicos. Os banquetes que nutriam as pesadas matronas romanas, com seus não menos redondos senadores e sacerdotes, cederam espaço para as glutonias pontifícias, demissionárias do entusiasmo báquico e da orgia socializante que as

celebrizaram. Deste conjunto, preservou-se, contudo, o prestígio do cozinheiro, figura que chegou a se constituir insígnia de certos reinos, única exigência de algumas companhias militares (muitas vezes despossuídas de bons cirurgiões ou religiosos de campanha), e por cuja *maîtrise* reis guerreavam. A vulgata da Antigüidade consagrou Aegis de Rodes, Nereu de Quios, Aftonetes de Atenas, Teárior (o pasteleiro citado por Platão, no *Górgias*), Mitaecos (autor de um tratado sobre a culinária siciliana) e o imortal Apicius, entre outros *maîtres de cuisine* à antiga...

O horizonte de elegância e de requintado prazer a que reportam as imagens da Antigüidade sedimenta as cogitações da tradição ocidental sobre o ato de comer e suas relações com o intelecto. O filósofo Brillat-Savarin, autor do inexcelável tratado *La Physiologie du goût*, do último quartel do século XVIII, argumenta que o *gourmandism* funda suas fronteiras entre os domínios da arte, da ciência e das moralidades, sem se confundir com a voracidade e a crápula, já que ostenta o *in medio virtus* socrático-horaciano como valor primordial.

A alegria de comer bem, associada já à noção estética (tanto da comida quanto de tudo que rodeia o ato de comer, inclusive o *edax*), representam o triunfo da serenidade clássica sobre a abundância sem-saborosa e de gosto discutível da cozinha aristocrática.

De fato, as classes elevadas sempre sacrificaram a qualidade da comida pelo espetáculo de suas refeições: as cortes européias dos reis absolutistas até os gentis-homens da era pré-romântica comiam mal, porque os pratos chegavam frios à mesa, após atravessarem salas e corredores intermináveis. Buscando antes o cenário e a pompa ao paladar, preparava-se a revolução que faria prevalecer a cozinha burguesa. Balzac cultua a cozinha provinciana, beneficiada pela monotonia e tranqüilidade que propiciavam a transformação dos alimentos em obras-de-arte. Requite e saúde se traduzem, no dizer balzaquiano, pelo acendo *campagnard* dos alimentos.

Certamente a idade pós-moderna lida com este novo espírito gastronômico, este intencional retorno aos prazeres e luxos praticados em torno da comida e do ato de comer. Demitir-se deles não faz jus à socialização extrema que a comensalidade propicia. Por isso importa ainda hoje saudar o beneplácito dos deuses e descruzar os talheres...

Evoé, Baco!

BIBLIOGRAFIA

- BRILLAT-SAVARIN, *A Fisiologia do gosto*. Trad. Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- BROTHWELL, Don e Patricia. *A Alimentação na Antigüidade*. Trad. Maria Idalina Furtado. Lisboa: Editorial Verbo, 1971.
- DALBY, Andrew. *Siren Feasts: a History of food and gastronomy in Greece*. London & New York: Routledge, 1996.
- FERREIRA, José Guilherme Rodrigues. "Dossiê - Literatura e gastronomia". In: *Revista CULT* (51), Dez./1999. Pp.45-63.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Luciano (org.). Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. Estação Liberdade.
- GARRIER, Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*. Paris: Laousse-Bordas, 1998.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O Cru e o cozido*. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- MAZON, Paul. *Introduction à l' Iliade*. Paris: Belles Lettres, 1967.
- ONFRAY, Michel. *A razão gulosa – filosofia do gosto*. Trad. Ana Maria Xcherer. Rio de Janeiro: Rocco,
- QUEIROZ, Maria José de. *A Comida e a cozinha ou Iniciação à arte de comer*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.
- _____. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras. Uma História da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- ROBIN, Léon. "Notice". In: PLATON. *Le Banquet*. Trad. Paul Vicaire. Paris: Les Belles Lettres, 1992. Pp. VIII-CXV.
- VISSER, Margarel. *O Ritual do jantar. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.