

## UMA VISÃO ESTÉTICA DA GASTRONOMIA: UMA FORMAÇÃO DOCENTE.

Rosana Fernandez Medina Toledo<sup>1</sup>

[rftoledo@uol.com.br](mailto:rftoledo@uol.com.br)

**RESUMO:** Vivemos uma época em que os saberes vivenciais e experienciais tomam lugar de destaque nos aprendizados acadêmicos. Este artigo visa relatar a trilogia estética, formação e gastronomia no âmbito das experiências de vida ligadas diretamente na cultura em que cada sujeito está inserido. A busca de imagens por intermédios de sua história de vida. Nossas vivências mostram como cada um de nós percebe o meio em que vivemos e como este interfere culturalmente na formação do sujeito. Temos uma memória gustativa que faz com que primeiro nos alimentamos com os olhos e depois com o paladar. Esse olhar tem uma ligação direta com a história de vida que cada sujeito viveu diante do alimento que lhe foi oferecido na infância e de suas experiências, boas...”eu adoro comer isto”, ou ruins...”não consigo comer isto”..

**Palavras chaves:** estética – história de vida – gastronomia – formação

**ABSTRACT:** *This article aims at reporting the trilogy aesthetics, training and food in the context of life experiences related directly to the culture in which each subject is inserted. The search for images through its life history. Our experiences show how each of us perceives the environment in which we live and how this interferes with the formation of cultural subjects. We have a memory of taste that makes us eat first with your eyes and then with the palate. This look has a direct connection with the life history of each subject lived on food offered to him in childhood and their experiences, good ... "I love to eat it," or bad ... "I can not eat it ".*

**Keywords:** *aesthetics - history of life - gastronomy - formation*

### VISÃO ESTÉTICA DA FORMAÇÃO DO GOSTO

---

<sup>1</sup> Professora universitária de Gastronomia na Universidade Cruzeiro do Sul , Universidade Paulista - UNIP, em SP; Mestranda em Educação pela UNICID-SP.

Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial e que todo humano está inserido: Cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética.

CASCUDO e FREYRE (1983) relatam que o paladar é o último a se desnacionalizar no ser humano, pois caminha juntamente com a sociedade, a cultura, o tempo, o espaço e sua história alimentar permeada por toda sua vida.

A estética e as dimensões culturais na Gastronomia caminham juntas. O ato de se alimentar tem que ser confortável e prazeroso. Comer não é somente um ato fisiológico, ele está permeado de símbolos, sinais, cores, texturas, temperaturas, ética e estética.

“O valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas”. (Comer é pertencer. Raul Lody, p.144).

Definindo estética como um braço da filosofia que estuda o belo, a arte, o feio, o gosto..., o gosto pela comida está ligado de forma direta a estética.

Todos nós comemos para muito além do cumprimento de uma função físico-biológica. Os sentidos que envolvem a alimentação são emblemáticos e simbólicos, como utensílios, espaço arquitetônico, mobiliário, protocolo à mesa e tantos outros que cada cultura reverencia.

A contemporaneidade se destaca pela globalização e com ela a padronização de alimentos nas grandes redes de *fast food*. Surgem os movimentos e as reações como o movimento *slow food*, a *nouvelle cuisine*, a *fusion food*, a cozinha de autor... Cada um destes movimentos corrobora para que a estética do gosto evolua e estabeleça novos costumes gastronômicos e resgate a história de vida alimentar de cada sujeito.

Mas e a estética do gosto voltado para memória gustativa da infância e formação de cada sujeito? E a vivência que cada um traz em sua cultura? Não podemos negar essa história de vida, de formação, de saberes que cada sujeito traz em sua bagagem cultural e gastronômica. Não basta somente saciar a fome para estreitarmos a relação ser humano e alimento. A estética do gosto deve ser entendida como parte da experiência gustativa de vida, relacionada à influência cultural.

A mistura de alimentos e sabores, de culturas diferentes, de experiências diferentes, deu explicações sólidas e legitimada a uma cultura que aborda os diferentes enfoques deste alimento.

O ato de se alimentar escolhe os diferentes enfoques e os desdobramentos sociais em que o sujeito está inserido, marcado pela ética e pela estética do alimento, do grupo e de sua história de vida. Os comportamentos se desdobram socialmente e o alimento é o mediador deste comportamento.

Podemos nos alimentar sob vários enfoques, pensando que vivemos na era das singularidades:

1. Cultural: visando uma educação antropológica e porque o homem se alimenta e qual a cultura que o rege. Alimentação em grupos, individuais, em família.
2. Religioso: alimentos permissivos ou não de acordo com a crença, com a fé, com rituais.
3. Político: consumir o que concorda, o que acredita, como é o caso dos alimentos orgânicos. Consumo por crer que esse tipo de alimento salvará o planeta.
4. Filosófico: vão muito além do aspecto religioso, alimentos que fazem bem ao espírito.
5. Econômico: ditado pela situação financeira propriamente dita.

6. Fisiológico: comer o que faz bem ao organismo, pensar em vitaminas e proteínas.

Todos os enfoques estão ligados a comportamentos definidos pela sua bagagem, pela sua vida, pelos seus limites e modelos de família e educação.

Pensamos que em qualquer sociedade o alimento não é somente degustado, mas também pensado. Pesando seu significado, seu símbolo de acordo com sua cultura e sua ética alimentar. O alimento possui um símbolo que vai muito além de sua composição química.

Rubem Alves em uma crônica diz que se fosse arquiteto, suas casas seriam planejadas em torno da cozinha. A sala de estar, jantar, livros, tevê, som, a paisagem, tudo num enorme espaço em torno da cozinha.

Alimentamo-nos não só de alimento, mas também dos espaços divididos com os convivas e com suas experiências de vida. Brillat-Savarin, já em 1825, em sua obra *Physiologie do Goût*, relatou que: “A mesa é o único lugar onde nunca se sente tédio durante a primeira hora”.

O comportamento humano está ligado ao bom gosto, bom gosto também pela comida e isto envolve todos os sentidos. Sentidos físicos e culturais ligados à estética do gosto. Como relata Franco (2001), “o gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado”. (FRANCO, 2001, p.24)

A relação da estética com as dimensões culturais está relacionada ao gosto estabelecido por suas diferenças particulares e individuais. Sendo que o fator preponderante é o biológico, estabelecido por sua formação, por sua história gustativa. Sua experiência individual de gosto é imutável, esse gosto traz em si, o belo, referência de vida.

“Se o primeiro contato do homem com a comida foi por um impulso de sobrevivência, hoje essa relação contém aspectos técnicos e simbólicos que reproduzem valores, costumes e crenças de quem come. Ingredientes e modos de fazer definem sabores e aparências que se tornam referenciais de uma sociedade”. (Nutricionista Verônica Ginani, 2006).

"Na linguagem que movimentava a vida cotidiana, tão cheia de pressas e hábitos, a prosa predomina, mas, de vez em quando, abre-se o espaço para a poesia. Isso acontece todas as vezes que a despeito do cansaço e das obrigações achamos um jeito de valorizar um encontro ou uma ação. Nos banquetes, a festa é da poesia, das cores, dos cheiros e dos sabores. É a hora do brinde e da reflexão. A comida tem o olhar nos olhos, o riso e a oferta de quem elaboram o jantar. Tudo isso é o que une as pessoas desde os tempos de Baco e Dionísio à volta da mesa." (trecho da reportagem "Tá na mesa" revista Vida Simples).

Diante deste cenário temos o panorama de quantos séculos se passaram para que a Gastronomia fosse fundamentada como ensinamento sistemático. Claro que, com o modelo francês, outras tantas escolas surgiram, ainda na França, como: *Institut Paul Bocuse* e a escola *Lenôtre*. Todas visando à formação de profissionais cozinheiros, confeitadores e padeiros para o mercado de trabalho e priorizando o desenvolvimento de habilidades práticas específicas, o saber fazer.

Relata Araújo (1985) que a gastronomia é a história cultural da alimentação. Nela temos a mudança nos hábitos culturais e sua história, embasada na temporalidade, na visão do passado, na ética da alimentação e nas suas tendências. (ARAÚJO, 1985, p.15)

### **Referências:**

ABRIL CULTURAL. Revista vida simples. São Paulo, dezembro de 2004.

ALVES, Rubem. Cenas da vida. 8ª ed. Campinas: Papirus, 2003.

ARAÚJO, Mauro. S. A panificação sua tecnologia e suas receitas. Rio de Janeiro: Sesi, 1985.

BRAUNE, Renata e FRANCO, Silvia Cintra. O que é gastronomia. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2001.

LODY, Raul: Comer é pertencer. p. 144 in ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs) (2007). Gastronomia: cortes e recortes. VOL.I. São Paulo: Senac.

SINGER, Peter e MASON, Jim. A ética na alimentação. São Paulo: Campus, 2006.

SAVARIN-Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 2004.