

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

## A ESTÉTICA DO GOSTO ALIMENTAR

Ana Letícia Burity da Silva.<sup>1</sup>

Orientador Prof. Dr. :Silvano Alves Bezerra da Silva.<sup>2</sup>

**Resumo:** A percepção da Estética, do Gosto e do Alimento parecem ser bem distintas a um primeiro contato, entretanto, sua junção é bastante harmônica, favorecendo a interpretação mútua dos termos. A idéia de trabalhar a Estética do Gosto Alimentar se inicia quando percebe-se que entre os estabelecimentos que vendem alimentos, mais precisamente alimentos que tenham sofrido alterações físicas e químicas, onde estas são preferidas pelos consumidores que os analisam a partir de seu visual, seus odores, sabores e a interação com o ambiente no qual este alimento é produzido e/ou comercializado. Todas estas percepções estão presentes em outras manifestações artísticas, despertando ideias associadas à estética, como sentimentos de belo, feio, grotesco, aceitável, ruim, bom, etc. aos seus consumidores. A idéia de Estética do Gosto vem se difundindo no mundo através de um novo conceito alimentar: A Gastronomia Molecular, que mistura ideias e conceitos artísticos, químicos e alimentares.

**Palavras-chave:** Percepção. Sensação. Construção. Arte e Gastronomia

---

<sup>1</sup> Mestranda em Cultura e Sociedade. Professora do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão. [galladriell2@yahoo.com.br](mailto:galladriell2@yahoo.com.br)

<sup>2</sup> Docente do Mestrado Interdisciplinar de Cultura e Sociedade da Universidade Federal do Maranhão. [silvanobezerra@ufma.br](mailto:silvanobezerra@ufma.br)

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

## Introdução

“Gosto é da ciência que alia a cabeça e a mão, que é, sobretudo, experimental, mas evidentemente, com experimentos baseados na teoria”. (Galileu citado por This,2009).

O trecho acima é encontrado no livro de Hervé This, e faz a associação do gosto percebido pelos nossos órgãos sensoriais ao consumir um alimento ou bebida e a ciência que o analisa. Pode-se entender que cabeça e mão trabalham em equipe à partir de uma degustação, que dependendo do sentimento, da percepção e das dúvidas e admirações que se seguem podem analisar um alimento sob diferentes pontos de vista.

O alimento tem antes de tudo, uma função nutricional, sendo consumido para saciar um desejo alimentar provocado pela fome ou mesmo uma fixação ou desejo por consumir algo, servindo também como um dos vários elementos presentes na identidade cultural de seres humanos.

Este trabalho não tem como objetivo tratar da cientificidade do Gosto Alimentar, mas de demonstrar que a Gastronomia pode ser colocada no hall das artes, pois é capaz de despertar sensações iguais ou semelhantes a uma obra, uma peça de teatro, uma melodia.

As ciências, e entre elas a História, nos apontam dados da comparação ,muitas vezes inconscientes, do valor artístico de um prato bem ornamentado, seu valor estético e cultural. A Arquitetura também apresentada nestas páginas foi empregada na construção de esculturas alimentares na época do Renascimento, fazendo surgir uma moda de ostentação às refeições nos locais mais influentes da Europa, que de lá se espalharia por todo o mundo.

As culturas influenciadas pelo equilíbrio alimentar e a ambientação que compõem uma refeição foram também incluídas, evidenciando que mesmo em culturas de aspectos opostos, a refeição pode ser encarada como um ritual pomposo dependendo da circunstância que ocorre.

Por fim, será apresentada uma nova tendência gastronômica, intitulada Gastronomia Molecular, que embora recente, sua popularidade se espalha rapidamente entre lugares especializados na área de Restauração.

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

## 1. Estética, Arte e Gosto:

Falar sobre a Estética do Gosto é antes de tudo, falar sobre os conceitos que giram em torno do tema. Segundo alguns autores que tratam dos temas abordados neste trabalho, há de diferenciar num primeiro momento Estética, Arte e Gosto.

### 1.1 A Estética:

Segundo Baumgarten citado por Barili (s.d) o continente da estética entendida como exercício de sensorialidade, além de um objeto cultural sendo possível estabelecer, com maior ou menor aproximação com a data em que é instituída, do mesmo modo, poderá ser abolida quando não mais corresponder aos anseios de um grupo. A instabilidade da estética é demonstrada no trecho que se segue, onde Barili discursa sobre o assunto:

De fato, seria grandemente errado acreditar que a estética tenha estabilidade própria, uma natureza própria fora do tempo. Trata-se, antes, de um objeto que pertence tipicamente à cultura, e esta, por sua vez, tem um caráter eminentemente histórico, aparece colocada numa transformação incessante. (BARILI, p.17)

Ainda segundo o autor, tal transformação se dá a partir de um caráter de mobilidade própria, típica da evolução humana que tende a transformar os objetos naturais em objetos manufaturados a partir de aspectos culturais e individuais. Para Baumgarten, esta demanda por determinados conceitos de estética podem vigorar por algumas décadas o que para Kant significa uma dimensão de grande importância, influenciando as intervenções artísticas, seus componentes técnico -materiais, sua essência espiritual e os valores do sentimento e da emoção, influenciando enfim, o próprio conceito de arte, com todos os requisitos impostos pela definição categorial (filosófica) respeitante a esse âmbito.

### 1.2 A Arte:

Considerado por muitos um termo um pouco difícil de conceituar, devido à sua efemeridade, tomaremos por base as ideias de Alfredo Bosi que nos trazem afirmações de que a arte nos lembra os objetos consagrados pelo tempo, com a característica de nos provocar sentimentalmente. Esse apelo emotivo, nem sempre através do apelo estético, nos remete a uma historicidade própria de

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

cada indivíduo ou de um grupo, onde o caráter cultural está mais latente em cada ser ou local, sendo então descrito pelo autor como “o sentimento do belo”.

A representatividade da arte é desde a Pré- História, uma atividade fundamental do ser humano, que a partir de percepções de seu cotidiano, foi (e ainda é) capaz de moldar a matéria prima encontrada na natureza em utilitários diversos que lhe sejam convenientes em cada momento de sua evolução intelectual, exemplificado pela citação que se segue:

A arte é um fazer. A arte é um conjunto de atos pelos quais se muda a forma, se transforma a matéria oferecida pela natureza e pela cultura. Nesse sentido, qualquer atividade humana, desde que conduzida regularmente a um fim, pode chamar-se artística. A arte é uma produção; logo, supõe trabalho. Movimento que arranca o ser do não ser, a forma do amorfo, o ato da potência, o cosmos do caos. (BOSI, 2000, p.13).

Os conceitos de arte podem ainda tratar de atividades que visavam comover a alma (a música, a poesia, o teatro), quantos os ofícios de artesanato, a cerâmica, a tecelagem e a ourivesaria, que avaliam o útil ao belo. Para Barili (p. 20), o termo arte está irremediavelmente viciada de filtros renascentistas e românticos, que segundo o mesmo, fazem dela um produto alto, raro e precioso, evidenciando a diferença entre o artesão e o artista, onde o primeiro estando ligado diretamente à manufatura de elementos da classe menos abastada economicamente, enquanto que o segundo é ligado à manufatura de elementos da classe mais elitista, ambos com fazeres semelhantes e algumas vezes idênticos.

### 1.3 O Gosto:

A palavra Gosto, derivada do termo latino *gustus*, designa um sentido figurado à faculdade subjectiva, inata ou perfectível, de julgar as qualidades de uma obra de arte e, por outro lado, as tendências preferenciais de uma época, grupo ou pessoa em matéria de arte. Assim, o gosto enquanto sentido humano é valorativo das obras de arte e da natureza, visto que o ser humano também julga ou saboreia um espectáculo ou um objecto artístico pelo prazer ou desprazer que algo ou alguém lhe proporcionou.

Para Morais (s.d.), foi durante o século XVII que alguns países da Europa atribuíram à palavra gosto (*gustus*) a nomenclatura de uma nova faculdade capaz de discernir o belo do e de apreender pelo sentimento (*aisthêsis*) imediato as regras dessa dicotomia. Deste modo, o nascimento da estética como disciplina filosófica enlaça-se à mutação radical do belo em gosto. Consequentemente, com o conceito de gosto, o belo passa a radicar na subjectividade humana

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

que, no limite, se define pelo prazer que proporciona, pelas sensações ou sentimentos que suscita no homem.

Ainda segundo a autora, Kant enuncia ainda uma categoria que transcende o gosto: o sublime que permite avaliar o real segundo a grandeza e o terror, além da beleza sensível. Em contrapartida haverá uma ruptura com o Século que se segue (XVIII), quando Hegel rejeita o critério do gosto, pois considera-o superficial, insuficiente e exterior à arte. O Gosto então não mais implicaria no conhecimento técnico da criação artística, conseqüentemente a estética do gosto passa a ser substituída por uma estética do *expert* ou do especialista, de modo a tornar a arte um assunto mais sério e a compreender o seu conteúdo substancial.

Para Montanari (2008), o gosto é uma constelação de extrema complexidade na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como: sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origens sociais, sendo moldado culturalmente e socialmente controlado. Para melhor esclarecimento, Massimo Montanari vai além em sua explanação:

O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Gostos e aversões fazem parte do patrimônio da infância. No entanto, uma das peculiaridades do ser humano é continuar provando de alimentos considerados desagradáveis, a ponto de adquirir gosto por eles. O desenvolvimento de um gosto eclético pode significar ruptura com o mundo da infância e, portanto, autonomia e maturidade. (MONTANARI, 2008, p. 11).

Eis então que o termo passa a ser atribuído a um produto cultural e compartilhável, no qual as predileções e as excelências destacam-se dos instintos sensoriais, entre eles os instintos está o de nutrir-se para a manutenção corpórea e da vida, ou seja, o consumo de alimentos. O gosto alimentar, tal qual o gosto de modo generalizado pelas artes, é tido a partir de hábitos cotidianos, culturais e despertam algumas predileções entre os indivíduos, como por exemplo, as culinárias regionais que indicam o hábito daquela localidade, bem como outros elementos que motivam o consumo de determinados alimentos em diferentes períodos e locais.

A comparação das sensações percebidas entre uma manifestação artística (literatura, música, artes cênicas e plásticas), e uma refeição podem ser idênticas, promovendo a Gastronomia ao patamar de Arte, e como tal, despertando apreciações, desaprovações, fascínio, asco, desejo e até mesmo inércia diante de um prato bem decorado, ou mesmo repleto de elementos que despertam os sentidos e diferentes percepções.

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

## 2. Percepções Artísticas e Alimentícias

A percepção sensorial está intimamente relacionada com o bom funcionamento de nossos órgãos sensitivos, bem representados pelos cinco sentidos: tato, olfato, paladar e audição. Dependendo da manifestação artística que se analisa, diferentes sentidos são utilizados, podendo ainda trabalhar em conjunto, nos levando a sensações estéticas diferenciadas. Para Splendor (2007), os sentidos colaboram uns com os outros para um benefício mútuo, como por exemplo, o tato que vem a corrigir os erros da visão, a fala que é auxiliada pela audição na compreensão de um vocábulo, o sabor apoiado pelo olfato e pela visão, enfim, com o passar do tempo e de acordo com a necessidade, os sentidos passam a ser ocupados com as mais diversas finalidades além daquelas de sua natureza própria. Ainda segundo ele:

Os sentidos são respostas de tudo que se encontra na inteligência humana. A visão e a audição são sentidos em atividade permanente e protetora, enquanto que o odor e o gosto apenas quando solicitados. O odor nos informa tudo o que é intenso, definido de alguma substância ou de origem típica, por exemplo: o assado de carne, a destilação de bagaço, de malte, de vinho. A análise sensorial faz atuar diferentes estímulos sensoriais e os cinco estímulos tradicionais foram difundidos de maneira totalmente empírica e com base fraca em conhecimentos anatômicos e fisiológicos. As sensações humanas diferem na qualidade, além da intensidade, dependendo do tipo de órgão que recebe o estímulo; da fibra nervosa que conduz o impulso ao sistema nervoso central e o caminho dele nos centros nervosos e por fim, o neurônio terminal do córtice cerebral. (SPLENDOR,2007,p. 168).

A percepção artística pode ser comparada de acordo com o sentido estimulado, como por exemplo, a visão, estimulada ao visualizarmos uma pintura, uma escultura, espetáculos, campos floridos, paisagens etc. A audição que percebe as melodias, a harmonia e música, o olfato estimulado por perfumes, e o paladar, estimulado por tudo que possa servir de alimento, que por sua vez, quando trabalhado de modo estético nos fazem sentir iguais sensações e trabalhar com os mesmos sentidos:

### 2.1 Tato:

O tato é composto principalmente pela pele e suas inúmeras terminações nervosas que nos permitem sentir vibrações, pressões, temperaturas e toques. As estruturas responsáveis pela percepção tátil são os Receptores, que dependendo do tipo de pele ou mucosa de cada região

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

corpórea, será responsável pelas diferentes sensações e sensibilidade à elementos externos e internos do nosso organismo.

A parte tátil que utilizamos para o consumo alimentar é justamente a pele que recobre nossos membros superiores, mais precisamente dedos e mãos (ato de tocar, pegar, segurar, rasgar, proporcionar um alimento), é com a pele que percebemos o primeiro indicador da temperatura do alimento ou da bebida, e com o auxílio das mãos que entramos em contato com os recipientes que vamos abrir ou levar à boca.

A boca (ou lábio) tem uma pele mais fina, e com muitas terminações nervosas, assim como a mucosa que protege o céu da boca, capazes de perceber entre outras coisas, as temperaturas dos alimentos e a própria língua, que percebe os diferentes sabores e texturas alimentares, nos permitindo perceber o tipo de alimento (líquido ou sólido).

## **2.2 Visão:**

Considerada um dos sentidos mais importantes para os animais vertebrados de modo geral, a função de visão, exercida pelos olhos é item de sobrevivência de várias espécies, inclusive, dos seres humanos. A partir de micro estruturas contidas em toda órbita do globo ocular, a luz associada à imagem de diferentes objetos é percebida, e uma imagem invertida é projetada na retina, repleta de estruturas fotossensíveis que levam a imagem diretamente ao cérebro que faz a associação com uma memória fotográfica ou absorve a informação de uma nova imagem.

O auxílio da visão em nossa alimentação é justamente no ato de perceber aspectos de cada alimento, como a coloração, o estado físico (alimento com aparência saudável ou que esteja em um estado de decomposição, por exemplo), o local que ofereça o alimento, aspectos ligados à higienização do mesmo, a ornamentação de um prato e a memória visual ativada ao nos depararmos com um alimento que já conhecemos ou que nos são apresentados.

Para Splendor (2007), a visão permite a agilidade, distinção e determinação. Através dela percebemos a cor, transparência, limpidez, turbidez, fluidez, efervescência ou não, densidade, tonalidade e nuance de um vinho por exemplo.

## **2.3 Olfato:**

O olfato, representado principalmente pelo nariz, é responsável pela captação de moléculas de cheiro dissolvidas no ar e entrando pelas fossas nasais, e quando chegam às células olfativas, enviam os impulsos para o sistema nervoso, onde são interpretadas e produzidas. Para

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

identificação de odores são necessárias poucas moléculas dispersas no ar, porém, quanto maior a quantidade das partículas, mais estimulado será nossa sensação olfativa.

O olfato está intimamente relacionado com o paladar, e o papel do controle cultural na percepção olfativa é igualmente importante. Odores desconhecidos, da mesma forma que paladares novos, são muitas vezes desagradáveis e até repelentes, da mesma forma, a adaptabilidade olfativa é estimulada após a permanência em contato com um odor após determinado tempo.

Por meio do olfato é possível avaliar os alimentos antes de prová-los e mesmo de vê-los. Cheiro de boa comida abre-nos o apetite e odores repulsivos podem causar náusea. Observa-se também que as associações geradas pelo olfato são intensas quanto as provenientes do paladar.

O mal funcionamento olfativo pode interferir na percepção do aroma e do gosto (*flavor*), uma vez que a junção dos dois forma o sentido do “palato”.

## 2.4 Paladar:

Considerado um dos sentidos animais mais apurados na natureza, o paladar nos proporciona a percepção gustativa e por conseguinte, a formação do hábito alimentar. Essa capacidade ocorre devido a existência das papilas gustativas que captam as características organolépticas do alimento e as transmitem por meio de impulsos nervosos que levam ao cérebro as informações captadas.

A função exercida pela língua é segundo Franco (2001, p.130) a mais importante para a percepção e apreciação de um alimento. Segundo o autor, sem ela, seria impossível distinguir os cinco sabores básicos: o ácido, o doce, o amargo, o picante e o salgado.

Na cozinha chinesa, a experiência estética se caracteriza não só pela combinação de aromas, sabores e cores, mas também pelo contraste de texturas e consistências. Observa-se que os olhos e o nariz, vizinhos da boca, são também seus intermediários.

O sistema sensorial do gosto tem como natureza dos estímulos as moléculas em solução na saliva. Splendor (2007) concorda que em diferentes intensidades climáticas o sentido do paladar pode ser reduzido, já que devido à altas ou baixas temperaturas, a quantidade de moléculas dispersas no ambiente não sejam suficientes para o bom funcionamento de vias nasais e papilas gustativas.

O paladar humano é capaz de distinguir quatro sabores básicos: ácido, amargo, doce e salgado, podendo ainda haver a percepção da combinação destes. De acordo com o autor já citado, as relações entre as qualidades gustativas e os grupos amínicos são:

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

## 2.4.1 Sensação do açucarado:

Percebida na extremidade da língua, lábios e mucosas das gengivas inferiores, produzindo uma saliva espessa e mais viscosa;

## 2.4.2 Sensação do salgado:

Percebida nas bordas laterais da língua, deixando a saliva filamentosa após o consumo de alimentos sólidos adicionados de sódio;

## 2.4.3 Sensação do ácido:

Percebida nas zonas laterais da língua, provocando uma leve irritação na mucosa interna da bochecha, provocando o aumento e a fluidez da saliva;

## 2.4.4 Sensação do amargo:

Percebida na parte posterior da língua, e assim como o ácido pode provocar uma maior fluidez salivar;

## 2.4.5 Sensação do adstringente:

Percebe-se as impressões de rugosidade sobre toda a mucosa da boca e gengivas. Tem-se por um breve momento a sensação de “boca seca” que logo desaparece;

## 2.4.6 Sensação do físico:

Ocorre através da sucção ou mastigação de alguns elementos diluídos em um líquido, porém, com a percepção de partículas sólidas, comum em bebidas ricas em taninos (substância de aspecto adstringente encontrado nos vinhos, café, chá, etc.).

Além das Sensações, temos ainda a Classificação dos Sabores, descritas por Firmino Splendor (2007,p. 194):

1- doce; 2- azedo; 3- gorduroso; 4- áspero; 5- ácido; 6- amargo; 7- viscoso; 8-salgado; 9- aguado e 10-seco.

## 2.5 Audição:

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Representada pela orelha ou ouvido, a audição tem por função, a captação de ondas sonoras. O som captado chega aos tímpanos, e estimula os ossículos do ouvido interno, fazendo-os vibrar. Este estímulo chagará a pequenos cílios que estimulam o nervo auditivo, através de impulsos nervosos, e chegando ao córtex cerebral.

Segundo Splendor (2007), a função deste sentido é muitas vezes ignorada no campo alimentar, porém, nos serviços de vinhos, por exemplo, pode indicar o estado sanitário da bebida, pois quando é sadia, percebe-se um som de eco provocado ao retirar-se a rolha e ao servir a bebia na taça.

A audição associada à refeição pode nos trazer também exemplos como o som de uma fritura, uma pipoca que estoura na panela, o alarme do micro ondas ou do relógio do forno... a seleção de alguns alimentos também se dá a partir do som obtido após algumas batidas em frutas como melão, melancia e nozes.

Savarin (1989) afirma que “a imagem que chega aos olhos varia, e os receptores do ouvido, responsáveis pelo equilíbrio, se excitam”. A audição tem como natureza os estímulos, as vibrações do ar e do próprio crânio, associadas às características psicofísicas como altura, intensidade e timbre.

### 3. Gastronomia: Da ciência à Arte

O termo gastronomia foi criado à partir da junção dos termos gastro (estômago) nomia (leis) ou leis do estômago. Sua primeira nomenclatura fazia referências à utilização de certos alimentos e bebidas para fins terapêuticos, prática comum nos tempos da Idade Média e no Oriente.

O filósofo e gourmet Brillat- Savarin citado por Braune ( 2007, p. 13), tornou popular entre as classes mais favorecidas da França, o hábito de apreciar uma boa refeição, promovendo ao ato de se alimentar, um prazer, não mais uma terapia. Para Savarin, Gastronomia é um estilo de vida, o reflexo de várias circunstâncias, fatos, locais, coisas e pessoas presentes em uma refeição.

A comparação com a Arte foi proclamada a partir do chef de cozinha Marie- Antoine Carême, também conhecido como o Arquiteto da Cozinha Francesa e considerado o maior chef da cozinha moderna. De acordo com Renata Braune (2007, p.40), a popularidade de Carême se inicia com suas peças maciças de decoração de mesa feitas de açúcar, cola, cera e amêndoas que reproduziam com grande perfeição templos clássicos e pontes da Europa, além de sua preocupação com a textura, aromas e harmonização dos pratos servidos nos banquetes, que na

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

época não tinham uma combinação preliminar, já que todos os pratos eram servidos de uma vez, e todos os convidados comiam de tudo. Carême introduziu uma nova lógica: “a ordem do gosto”, onde havia um planejamento prévio e detalhado sobre as combinações (inclusive de cores, aromas e texturas) dos pratos a serem dispostos na mesa.

O ato de se alimentar passa então à se comparar a um ritual que combinava prazer de comer e a estética (além dos pratos, o salão, a mesa e os utensílios utilizados no serviço alimentar eram pensados de modo a combinar com os temas do jantar).

Outro fator que considera a Gastronomia como uma representação artística comparando-a ao artesanato, conforme o trecho que se segue:

A sociologia considera que a arte só pode se dar a partir do momento em que o artesão tenha dominado a técnica. Isto é, o artesão pode fazer arte no vaso depois de dominar a técnica de fazer vaso, o mesmo se dá com a Gastronomia. Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o corpo em experiência estética, prazer e alimento para o espírito; tem-se então, gastronomia, porquanto sua forma, textura, sabor, aroma, cores, temperatura etc., compõem-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido. (FRANCO, 2008, p. 67)

A experiência Estética de uma refeição também é apontada por Barili quando este afirma que tal experiência se trata de um longo processo manufaturado. O autor nos traz também uma discussão sobre a diferenciação de uma refeição tida como “vulgar” que pode ser entendida como a refeição do dia-a-dia, sem uma preocupação de ornamentação de pratos, preparado segundo ele “sob o signo da pressa e da economia, e a refeição “estética” descrita como pratos que surpreendam, “caracterizada com um grau qualquer de surpresa, na escolha da receita a preparar, associada aos acompanhamentos”.

A refeição estética deve primar ainda segundo o autor de Curso de Estética, pela decoração, a mesa, os talheres, a sala, as pessoas que participam da refeição comum e banal, a sequência dos pratos também ela mecânica. Na refeição tornada experiência estética deve existir uma organização atenta, na sucessão dos pratos, sem pausas, distenções, intervalos, de forma a alimentar uma espera agradável. No caso da experiência estética existem apenas comportamentos e atos vividos ou geridos segundo caracteres estéticos, precisamente, comuns-banais, ou científicos, sem excluir a possibilidade de um entrecruzamento, de uma coexistência desses diversos pontos de vista.

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

## 4. A Ornamentação das Refeições:

Come-se primeiro com os olhos... a máxima oriental nos afirma que o contato visual, o primeiro que temos com o mundo exterior, é o primeiro princípio que nos leva ao desejo de consumir um alimento. A partir desta idéia a construção de uma discussão sobre o visual estético de um alimento é mais uma vez apresentada, tendo como diferencial o ponto de vista de culturas, principalmente orientais, que dão prioridade a um equilíbrio visual e gustativo de suas refeições.

De acordo com Silveira (1983, p.221), a cozinha chinesa representa um peculiar equilíbrio de escassez com variedade. Na China, tudo que fosse comestível tinha de ser utilizado, e nada podia ser desperdiçado. Essa cozinha é, portanto, a expressão da ausência de proibições e tabus. É uma cozinha com bases realistas. “Possui adequações porque emana, sobretudo, da inteligência da criatura em sua luta para sobreviver”. Para o chinês, a refeição chamada de “Kaiseki” é uma comunhão com a natureza, onde os alimentos são rigorosamente frescos, e servido imediatamente após seu preparo, oferecendo à vista, ao olfato e ao espírito o mesmo nível de sensações que oferece ao paladar. Será, portanto, uma experiência sensorial completa.

Franco (2008) afirma ainda que segundo os princípios da cozinha Kaiseki, os ingredientes devem ser da própria estação e produzidos no local:

A refeição, os arranjos de flores e a decoração do ambiente devem criar um estado de espírito que esteja de acordo com a estação. Assim, alimentar-se com produtos sazonais é um dos meios de estar em harmonia com as forças que governam o universo. Por isso, cada alimento tem sua estação e cada estação tem seus alimentos. (FRANCO, 2008, p.145).

Além da Cultura Oriental, em alguns países europeus a ornamentação das refeições e dos próprios salões de restaurantes também se destacavam, à exemplo temos as cortes francesa, a austríaca, a inglesa, a alemã e a italiana, sendo esta última a precursora da arquitetura gastronômica conforme o já descrito.

Braune (2007) nos traz que à partir do enlace matrimonial das princesas Catarina (noiva de Henrique II em 1533) e Maria de Médicis (noiva de Henrique IV em 1600). As princesas trouxeram consigo seus chef's de cozinha que acabaram por influenciar as cortes vizinhas. Entre outros elementos trazidos pelas princesas foram os utensílios de mesa, tais como garfos, facas e guardanapos individuais, que eliminariam o aspecto grotesco de refeições vorazes, e a

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

participação das mulheres às refeições (até então comiam em um recinto separado dos homens, pois acreditavam que o ato de mastigar em público as deixava com aspecto rude). Para a participação feminina nas refeições sociais, foram pensadas então as texturas e as porções de alimentos para não constrangê-las, além da ornamentação e acompanhamentos das refeições, surgem então muitos cristais, muitas toalhas bordadas, muita porcelana...

A frança então torna -se difusora de novos hábitos à mesa, e o modo de servir é copiado até o tempo presente. Nos serviços de Restauração (termo empregado pela Hotelaria à serviços referentes à oferta alimentícia), influências francesas são facilmente percebidas no serviço chamado “Empratado” que, segundo Teichmann ( 2009), é composto por uma quantidade menor de comida em um prato, mais precisamente centralizada, e ornamentada com molhos, vegetais e qualquer outro elemento que o chef imaginar para compor o prato, sempre primando pela aparência e em seguida o sabor, alternando o pensamento dos consumidores, que escolhem pelo sabor e depois pensam na aparência do prato.

O prato servido “Empratado” é escondido sob “*cloche*”(tipo de tampa de prata, de inox ou de acrílico que recobre o prato e proporciona o efeito surpresa de uma refeição estética). É comum também neste tipo de serviço, que tendo a aparência final do prato como prioridade, o chef tenha que modificar alguns elementos que o compõem, tentando obter o mesmo sabor, porém com um aspecto diferenciado, que deixe o cliente mais encantado, é então que surge a Gastronomia Molecular.

## 5. Gastronomia Molecular: O que os olhos veem, não é o que o paladar sente.

O termo Gastronomia Molecular é um termo recente na história da Restauração. Criado ao final de 1988, o termo inicial era “gastronomia molecular e física” criado pelo físico Nicholas Kurti e pelo químico Hervé This, ambos professores na universidade College de France. O surgimento desta nova disciplina da área das tecnologias tinha como idéia inicial, introduzir métodos físicos à cozinha, feito de Nicholas Kurti que inventou a “Desimantação Nuclear”, um método de resfriamento que lhe rendeu o recorde de baixas temperaturas, em alguma frações de grau acima do zero absoluto (-273,15°C).

As ideias de Kurti foram de encontro à curiosidade de Hervé, segundo relatos do livro do próprio This (2009), que afirma ter sido sempre um grande curioso, principalmente pelos métodos de cocção de alimentos, por lhe despertar fascínio na transformação estrutural dos alimentos após o contato com o fogo, com o gelo, e após ações mecânicas dos utensílios de cozinha mais modernos. Ele começou procurando entender, e questionar os velhos macetes e truques,

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

estabelecidos na cozinha e rapidamente evoluindo para o estudo científico da própria estrutura dos alimentos, que passou a praticar na universidade que trabalhava.

Partindo do patrimônio culinário (receitas, princípios, provérbios, práticas, habilidades, macetes, ditos, máximas...), This verifica os resultados almejados, observa os fenômenos e busca seus mecanismos. Aos curiosos que lhe questionavam qual a finalidade de misturar cozinha e ciência ele respondia: “Somente a ciência pode nos ajudar nessa empreitada e responder às indagações: e o que devemos conservar? O que podemos transformar?” (p.39).

A junção com Kurti foi feliz, obtendo-se a partir desta, uma diferenciação da Gastronomia Molecular e da Cozinha Molecular, ambas criadas pela dupla. A Gastronomia Molecular tinha por função, melhorar o sabor, o aspecto, a consistência de alimentos, evoluindo então para a camuflagem de alguns, que aparentemente não seriam comestíveis. É criação da Gastronomia molecular a inclusão de flores de jardim aos pratos, a transformação de líquidos em espumas, a geleificação (transformação em gelatina) de caldos de carne e sucos de frutas, enfim, trata-se de uma “desconstrução” de um prato para recriá-lo de modo a encantar o cliente, que provará sabores já conhecidos por ele de uma forma inovadora.

A Cozinha Molecular por sua vez, segundo Teichmann (2009), tem como finalidade, o desenvolvimento de técnicas e utensílios que auxiliem no preparo de alimentos comuns ou da Gastronomia Molecular, são por exemplo, pequenos maçaricos que fazem um caramelo, sifões que produzem as espumas comestíveis a partir de caldos ou misturas homogêneas, “ovo em pó”, que embora cause estranheza ao se ouvir falar, nada mais é que o produto obtido pela pulverização de claras e gemas (pulverização é o processo que ‘pulveriza’ leite para transformá-lo em leite em pó), entre outras tecnologias que tornam a vida de cozinheiros e donas de casa cada vez mais fáceis.

Mas quando foi que a Gastronomia Molecular e Física tornou-se apenas “Gastronomia Molecular”? Segundo This, foi a partir da morte de seu colega ao final de 1998, embora ele afirme que nos eventos ele ainda dê crédito à Kurti, dizendo que sem essa parceria, a Gastronomia Molecular jamais teria passado de um projeto, de uma mera curiosidade de garoto.

A popularidade da nova gastronomia avançou entre os consumidores, a partir do chef espanhol Ferran Adriá, proprietário do famoso restaurante “El Bulli”, que inovou mais ao criar os “menus degustação”, nos quais o cliente faz uma reserva no restaurante, chega, senta-se à mesa e recebe os pratos, sem saber o que são, e todos são ornados com efeitos minimalistas, a surpresa associada por um ambiente aconchegante e moderno, serviço de garçons exemplar e os vários pratos do menu são o segredo do sucesso de Adriá.

No Brasil, o pupilo do chef espanhol é Alex Atala, que seguindo o exemplo do espanhol tem seu restaurante D.O.M, funcionando apenas metade do ano, e na outra metade fecha-se com sua

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

equipe para “criar” novos pratos, optando sempre pelos sabores brasileiros, em especial os ditos “caipiras”. Recentemente em uma entrevista à Revista Época, disse estar tentando criar um caviar de quiabo, no qual as sementes do legume seriam saborizadas, isto é, teriam seu real sabor modificado a partir da adição de outros elementos. Por mais curioso que possa parecer, o restaurante faz sucesso, havendo lista de reservas por meses a fio, todos para descobrir a gastronomia molecular.

## 6. Considerações Finais:

A Estética do Gosto Alimentar é um tipo de arte percebida com os mesmos sentidos de outras, entretanto, sua efemeridade lhe proporciona a pouca durabilidade do trabalho final, necessitando assim de repetições para reconhecimento por um grupo. Ao contrário das obras de arte únicas, o ato de produzir um alimento é um exercício de incansáveis repetições, no qual algumas pessoas obtém maior destaque que outras, e a possibilidade de ser repetida e ensinada a outras pessoas mantém vivo o hábito alimentar de uma população, impregnada de influências culturais. Mesmo diante da “tipicidade” de diferentes localidades e grupos, a alimentação deixa de ocupar o lugar no prato de comida vulgar ou comum, passando a ocupar o status de obra de arte, uma obra que além de encantar aos olhos, olfato e espírito, agrada também ao paladar.

Trabalhar a idéia da Estética Alimentar é buscar na história da evolução humana, as referências de outras civilizações, de outras épocas, e encontrar um assunto ao mesmo tempo tão recente e atualizado ao mesmo tempo.

## 7. REFERÊNCIAS

- BARILLI, R. *Curso de Estética*. (s/d). Lisboa: Editora Estampa.
- BOSI, A. (2000). *Reflexões sobre a arte*. São Paulo: Ática.
- BRAUNE, R. *O que é Gastronomia*. (2007). São Paulo: Brasiliense.
- FRANCO, A.(2001). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- MONTANARI, M. (2008). *Comida como Cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- MORAIS, M.(2009). *Juízo de Gosto*. Consultado em 20 de dezembro de 2012 através de <http://filosofiaarte.no.sapo.pt/gosto.html>.

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

SAVARIN, B. (1989). *Fisiologia do Gosto*. Rio de Janeiro: Consultoria Editorial.

SILVEIRA, H. (1983). *Passagem e Memória*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

SPENDOR, F. (2007). *Vinhos e Licores: degustação e serviço*. Caxias do Sul: Educs.

TEICHMANN, I. M. (2009). *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educs.

THIS, H. (2009). *Herança Culinária e as bases da Gastronomia Molecular*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.